

УДК 631.3

АНАЛИЗ УСЛОВИЙ ТРУДА СОТРУДНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Киравов Р.Н. студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Карпенко Г.В., кандидат технических
наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** предприятие общественного питания, опасный фактор, вредный фактор, нагрузка, условия труда.*

Статья раскрывает особенности условий труда сотрудников предприятий общественного питания, проанализированы опасные и вредные факторы и их влияние на здоровье работника.

Профессиональная деятельность сотрудников предприятий общественного питания (ПОП) сопряжена со значительными физическими нагрузками, работа кондитеров и поваров отнесена к третьему классу тяжести.

Сотрудник ПОП проводит большую часть своего рабочего времени стоя, а также с взвешенными веществами при высокой влажности, высокой температуре и загрязнении воздуха. Кроме того, его работа связана с переносом тяжелых грузов, с напряжением мышц рук и ног, а также с использованием механических устройств и тепловых устройств. Если рабочий процесс не организован должным образом, эти характеристики могут негативно и даже вредно повлиять на трудоспособность и здоровье работников [1].

Основными вредными факторами производственной среды на ПОП являются следующие факторы: - Химические факторы. Они определяются концентрацией в воздухе рабочей зоны веществ, образующихся при приготовлении пищи (минеральные масла, мучная пыль, сахарная пыль), мытья посуды и приборов (водяной пар, синтетические моющие средства и хлорсодержащие средства), продуктов сжигания топлива тепловых установок (диоксид серы, диоксид азота, акролеин,

окись углерода). Они могут проникать в организм через дыхательные органы, желудочно-кишечный тракт, кожу и слизистые оболочки и оказывать раздражающее, аллергическое, токсическое и канцерогенное действие, а также нарушать репродуктивную функцию.

- Физические факторы. К ним относятся шум и вибрация, параметры микроклимата на рабочем месте, инфракрасное излучение оборудования. Шум не только влияет на слуховой аппарат, но также может привести к нарушениям в работе сердечно-сосудистой и нервной систем и способствовать возникновению высокого кровяного давления. Профилактические меры следует проводить при проектировании зданий, реконструкции помещений и отделке залов звукопоглощающими материалами, а также при использовании амортизирующих устройств при установке оборудования. Для защиты персонала во время работы рекомендуется устанавливать краткосрочные зоны отдыха со звукоизоляцией и звукопоглощением [2].

В процессе производства сотрудник предприятия общественного питания подвергается воздействию инфракрасного излучения оборудования, чтобы избежать неблагоприятного воздействия рабочая поверхность панелей должна быть максимально заполнена посудой, секции электроплит должны быть вовремя выключены или переключены на более низкую мощность.

Использование высокотехнологичного оборудования сразу решает многие проблемы современной компании общественного питания, включая значительное снижение воздействия неблагоприятных факторов производства на организм сотрудника. Одним из таких нововведений является паровой конвектор, который заменяет ряд устройств, работает почти бесшумно, не выделяет тепло и сокращает время приготовления [3].

Недостаточное освещение на рабочем месте влияет как на качество производства, так и на здоровье работника, поэтому показатели освещения должны соответствовать установленным санитарным нормам.

Неблагоприятные факторы рабочей среды также включают сквозняки, которые можно устранить, настроив вентиляцию и кондиционер.

Производственные, вспомогательные и санитарные помещения

оборудованы механической приточной и вытяжной вентиляцией. Для систем вентиляции с механической подачей рекомендуется следить за тем, чтобы подаваемый наружный воздух очищался и нагревался в холодное время года. Для предотвращения проникновения наружного воздуха в холодное время года рекомендуется оборудовать помещения погрузочных, экспедиционных и вестибюлей тепловыми завесами.

- Психофизиологические факторы. При организации трудового процесса необходимо учитывать психологические и физиологические особенности человека. Технологический процесс заставляет сотрудника долгое время оставаться в одном и том же положении, чаще стоя или сидя, что приводит к значительной статической нагрузке и, как следствие, к перегрузке отдельных систем и органов тела, в большинстве случаев опорно-двигательного аппарата и мышц. Остеохондроз, деформации костей и суставов, сосудистые изменения в виде расширенных вен нижних конечностей - это болезни поваров, продавцов, официантов. Чтобы предотвратить возникновение такой патологии необходимо нормализовать режим труда и отдыха, а также организацию производственного процесса таким образом, чтобы выполнение всех манипуляций обеспечивало возможность свободного перехода человеческого тела из одного положения в другое [4].

Вредные факторы производства - явление динамичное, они обычно оказывают сложное воздействие на организм работника, но могут быть ослаблены или устранены путем совершенствования технологического процесса: внедрения нового современного оборудования, изменения режима работы.

На состояние здоровья человека влияют не только воздействие факторов производственной среды и общие санитарные условия, но также соблюдение правил личной гигиены, которые заключаются в повседневной заботе о чистоте тела, одежды и обуви, в соблюдении правильного чередования труда, отдыха и сна, занятий физической культурой и закаливанием организма.

Библиографический список:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции общественного питания / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и Ко. - 2017. - 296 с.

2. Карпенко, Г.В. Анализ профессиональной заболеваемости и травматизма на предприятиях АПК / Г.В. Карпенко // Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения» – Ульяновск: УГСХА. - 2017. - С.124-127.

3. Карпенко, Г.В. Преимущества кондуктивного способа теплопередачи в минизерносушилках / Г.В. Карпенко, М.А. Карпенко // Материалы Международной научно-практической конференции «Использование инновационных технологий для решения проблем АПК в современных условиях». Т.2. - Волгоград, ИПК «Нива», 2009. – С. 208-211.

4. Карпенко, Г.В. Анализ травматизма и заболеваемости на сельскохозяйственных предприятиях Ульяновской области / Г.В. Карпенко, Ю.А. Лапшин // Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России» - Ульяновск, ГСХА, 2003. - С. 331-334.

ANALYSIS OF WORKING CONDITIONS OF EMPLOYEES OF PUBLIC CATERING ENTERPRISES

Kiramov R.N.

Keywords: *catering company, dangerous factor, harmful factor, load, working conditions.*

The article reveals the peculiarities of working conditions of employees of public catering enterprises, analyzes dangerous and harmful factors and their impact on the health of the employee.