

ОСОБЕННОСТИ УСЛОВИЙ ТРУДА ПОВАРА

**Волкова А.Н., студентка 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, повар, вредные факторы, работоспособность.*

Статья раскрывает влияние условий труда на работоспособность сотрудника в предприятиях общественного питания. В работе предложены профилактические меры по предотвращению воздействия вредных и опасных факторов на здоровье сотрудника.

Предприятие общественного питания (ПОП) — общее название организации, которая оказывает услуги общественного питания посредством: производства кулинарной продукции, её реализации и организации питания различных групп населения [1]. Успех заведения зависит от мастерства и навыка повара в приготовлении и подаче блюда.

Повар - специалист, который занимается приготовлением и оформлением, а также разработкой блюд в заведениях общественного питания.

Профессиональная деятельность повара общественного питания связана со значительными нагрузками, так как большую часть в процессе своей работы сотрудник проводит в положении стоя, а также с напряжением рук и ног, переносом тяжести, с использованием механического оборудования и тепловых аппаратов. При этом трудовой деятельность проходит в помещении, где повар подвергается воздействию целого комплекса опасных и вредных производственных факторов: повышенная влажность, высокая температура и загрязненность воздушной среды вредными веществами, интенсивность теплового излучения, шум на рабочем месте, недостаточная освещенность рабочей зоны [2, 3].

Данные показатели могут оказывать неблагоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье человека.

Основными вредными факторами производственной среды на ПОП являются: химические факторы - определяются концентрацией вредных веществ образующиеся в процессе варки (пыль мучная, минеральные масла), а также мытья посуды и оборудования синтетическими моющими и хлорсодержащими средствами. Они могут проникать в организм человека через органы дыхания, слизистые оболочки, кожные покровы, желудочно-кишечный тракт и оказывать аллергические и раздражающие реакции [4].

Физические факторы - к ним относятся параметры микроклимата, шум и вибрация, инфракрасное излучение от оборудования, освещение. Источниками шума и вибрации являются производственные машины, холодильное и вентиляционное оборудование, который действует на слуховой аппарат, являются одной из причины быстрого утомления, головокружения. Недостаточное освещение на рабочем месте оказывает негативное влияние как на зрение сотрудника, так и на качество производства [5].

Профилактические меры по предотвращению воздействия вредных и опасных факторов на здоровье сотрудника ПОП следующие:

- отделка помещений звукоизоляционными и звукопоглощающими материалами;
- применение высокотехнологического оборудования;
- обеспечение естественного и искусственного освещения производственных, служебных и вспомогательных помещений в соответствии с действующими нормами;
- применение жалюзи, козырьков, занавесов для защиты от солнечного света, тонировка стекол;
- устройство отопительных и вентиляционных систем в производственных и бытовых помещениях, аспирационных и пылегазоулавливающих установок, установок кондиционирования воздуха с целью обеспечения нормального теплового режима и микроклимата, чистоты воздушной среды в рабочей и обслуживаемых зонах помещений;
- устройство мест организованного отдыха, комнат релаксации, оснащение санитарно-бытовых помещений;
- обеспечение в установленном порядке спецодежды и СИЗ;

- обеспечение режима труда и отдыха в соответствии с законодательством РФ;

- проведение специальной оценки условий труда, оценки уровней профессиональных рисков [7].

В заключении хочется отметить, что работа в общественном питании вредная и опасная. Для поддержания высокой работоспособности на рабочих местах необходимо обеспечить температурный режим, соблюдать нормативные и санитарно-гигиенические требования во избежание неблагоприятных воздействий опасных и вредных факторов на здоровье сотрудника ПОП.

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. Особенности профессии повара в общественном питании. [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <https://tehnolog-food.ru/professii/povar/osobennosti->

3. 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.

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.

5. Лапшин, Ю.А. Безопасность жизнедеятельности / Ю.А. Лапшин, Г.В. Карпенко // Учебное пособие для выполнения практических работ. - Ульяновск, 2011 – 195 с.

6. 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.

7. Примерный перечень ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда, ликвидации или снижению уровней профессиональных рисков либо недопущению повышения их уровней. Утв. Мин. труда и социальной защиты РФ от 29 октября 2021 г. N 771н. [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://publication.pravo.gov.ru/>

FEATURES OF THE COOK'S WORKING CONDITIONS

Volkova A.N.

Keywords: *catering company, cook, harmful factors, efficiency.*

The article reveals the influence of working conditions on the efficiency of an employee in public catering enterprises. The paper suggests preventive measures to prevent the impact of harmful and dangerous factors on the health of an employee.