



А.В. Барбашов, С.А. Солод,
О.А. Корнева, Е.Г. Дунец

**ОРГАНИЗАЦИЯ
ПИТАНИЯ
НА ПРОИЗВОДСТВЕ
КАК ОСНОВА
УЛУЧШЕНИЯ
УСЛОВИЙ ТРУДА**

**УЧЕБНОЕ
ПОСОБИЕ**

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра безопасности жизнедеятельности

А.В. Барбашов, С.А. Солод, О.А. Корнева, Е.Г. Дунец

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕ КАК ОСНОВА УЛУЧШЕНИЯ УСЛОВИЙ ТРУДА

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

**для студентов всех форм обучения и МИППС,
обучающихся по направлениям подготовки:
20.03.01 Техносферная безопасность, 20.04.01 Техносферная
безопасность, 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания, 19.04.04 Технология продукции
и организация общественного питания**

**Краснодар
2018**

УДК 331.424.4(075.8)+613.20-058(075.8)
ББК 65.246я73+51.230я73
О64

Рецензенты:

***В.А. Сазыкин** – доктор технических наук, профессор кафедры применения электроэнергии ФГБОУ ВО «КубГАУ»;*

***И.И. Тесленко** – доктор технических наук, профессор кафедры пожарной безопасности и защиты в чрезвычайных ситуациях АНОО ВО КСЭИ;*

***М.Ю. Тамова** – доктор технических наук, профессор кафедры общественного питания и сервиса ФГБОУ ВО «КубГТУ»*

О64 Организация питания на производстве как основа улучшения условий труда : учебное пособие для студентов всех форм обучения и МИППС, обучающихся по направлениям подготовки: 20.03.01 Техносферная безопасность, 20.04.01 Техносферная безопасность, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / А.В. Барбашов, С.А. Солод, О.А. Корнева, Е.Г. Дунец; ФГБОУ ВО «КубГТУ». – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2018. – 138 с.

ISBN 978-5-91718-559-0

В учебном пособии изложен перечень вредных и опасных производственных факторов, рассмотрена статистика случаев производственного травматизма, приведена причинно-следственная связь получения работником производственной травмы. Рассмотрены мероприятия по улучшению условий труда на производстве, предложен системный подход к организации питания производственного персонала. Изложен принцип системного подхода к организации питания, учитывающий перечень возможных вредностей на рабочих местах. Приведены меню, разработанные для профессиональных групп. Пособие написано в соответствии с государственным образовательным стандартом для бакалавров и магистров технических и пищевых вузов.

Воспроизведение всей книги или любой ее части средствами или в какой-либо форме, в том числе в Интернет-сети, запрещается без письменного разрешения издательства.

ББК 65.246я73+51.230я73
УДК 331.424.4(075.8)+613.20-058(075.8)

ISBN 978-5-91718-559-0

© А.В. Барбашов, 2018
© С.А. Солод, 2018
© О.А. Корнева, 2018
© Е.Г. Дунец, 2018
© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2018
© Оформление ООО «Издательский Дом – Юг», 2018

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1. Анализ и причины производственного травматизма в Краснодарском крае	7
2. Неудовлетворительная организация трудовой деятельности, как доминирующая причина производственного травматизма	13
2.1 Неудовлетворительная организация питания на производстве как фактор повышения риска травматизма работников	15
2.2 Показатели внедрения системной организации питания на производстве	18
3. Основные факторы физического состояния работников	23
4. Требования к условиям труда и состоянию здоровья работников на рабочих местах	28
5. Категории защищаемых работников предприятий	33
6. Влияние физиологии питания на трудовую деятельность человека	36
6.1 Возрастные показатели	36
6.2 Питание беременных женщин и кормящих матерей	41
6.3 Питание при различных видах труда	51
6.4 Питание в экстремальных климатических условиях	64
6.5 Питание работающих на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия, и ликвидаторов	67
7. Разработанные меню, рекомендуемые при отдельных видах работ	72
7.1 Рациональное питание работников в сфере информационных технологий	72
7.2 Рациональное питание работников, занятых выполнением сварочных работ	80
7.3 Рациональное питание работников при проведении сезонных сельскохозяйственных работ	87
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания	98

8.1 Требования к размещению предприятий общественного питания в организациях	98
8.2 Требования к водоснабжению и канализации	100
8.3 Основные требования к условиям работы, устройству и содержанию производственных помещений предприятий общественного питания	104
8.4 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	109
8.5 Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов	111
8.6 Требования к обработке сырья и производству продукции	115
8.7 Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий	121
8.8 Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации общественного питания	124
8.9 Организация производственного контроля. Требования к соблюдению санитарных правил	126
8.10 Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы	129
Заключение	131
Глоссарий	132
Библиографический список	135

ВВЕДЕНИЕ

Улучшение условий труда на сегодняшний день является одной из актуальных задач современного общества. В технологической системе любого вида производства с давних времен решающую роль отводили человеку, который и по сей день является непосредственным решающим, и в то же время, самым уязвимым звеном производственной среды.

Внедрение современных технологий, сокращение числа профессий ручного труда, при перспективном росте видов работ, требующих значительных интеллектуальных нагрузок, не снимает актуальность защиты производственного персонала от вредных и опасных производственных факторов.

Изначально, понятие «безопасность труда» подразумевает, прежде всего, все возможные меры защиты работника от вредных и опасных производственных факторов, включая меры пассивной защиты. Безусловно, при данной тенденции, конечными целями будут снижение числа случаев травматизма, сохранение жизни и здоровья работника, положительные экономические показатели внедрения мероприятий, направленных на охрану труда и выход конечного продукта или услуги, удовлетворяющей запросы потребителя.

Решающую роль в производственном процессе играет и степень комфортности труда. Темп научно-технического прогресса приближает понятие «безопасность труда» к понятию «комфортность труда», ставя в недалекой перспективе между этими понятиями знак «равно». Когда речь идет о трудовой деятельности, понятия «безопасные» и «максимально-комфортные» условия труда должны иметь научную и системную подоплеку, учитывая физиологию организма человека в процессе трудовой деятельности.

Целью предлагаемого учебного пособия является изучение бакалаврами и магистрами навыков разработки системной организации питания производственного персонала с учетом специфики трудовой деятельности. Данный подход рассматривается как шаг к усовершенствованию условий труда отдельных категорий трудящихся и системы управления охраной труда на производстве в целом.

Актуальной закономерностью является тот факт, что система питания работников на производстве оказывает существенное влияние на психофизиологическое состояние работающего человека, что, в свою очередь, определяет качество трудовую деятельности, степень восприятия опасностей в процессе работы и быстроту реакции на них. Самочувствие работника и степень риска получения травмы на производстве тесно между собой связаны. Далеко не всегда преждевременная утомляемость работника является законным с точки зрения медицины поводом предоставить ему больничный лист. Результат – снижение уровня реакции на опасность и рост производственного травматизма. Приступая к выполнению данной работы, нами был рассмотрен перечень основных причин производственного травматизма и «почти происшествий» – не случившихся в силу счастливых обстоятельств несчастных случаев. Результаты проведенных исследований показали, что проблема организации трудовой деятельности при выполнении различных видов работ, остается не решенной. Система управления охраной труда на различных предприятиях нуждается в существенном усовершенствовании.

Рассматривая вопрос влияния физиологии человека на его трудовую деятельность, нами была предложена системная организация питания работников с учетом их рода деятельности, вредных и опасных производственных факторов. Предложенная нами системная организация питания на производстве рассматривается в качестве мероприятия по улучшению условий труда и усовершенствованию системы управления охраны труда на предприятиях в целом.