

## Информационно-аналитическое письмо

### «О организации питания работников на промышленных предприятиях и предприятиях пищевой промышленности»

Филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г. Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» на основании проведенного анализа по заболеваемости населения на территории Пышминского городского округа за 2021г. информирует о том, что болезни органов пищеварения в структуре заболеваемости занимают одно из первых мест. По данным статистики зарегистрировано 127 случаев заболеваемости органов пищеварения, что составило 4,5% от общего количества обследованных.

Данные исследований фактического питания рабочих на предприятиях свидетельствуют об имеющихся нарушениях в организации и структуре питания. Ассортимент продуктов и кулинарная обработка не соответствует принципам рационального питания. В рационах наблюдается высокий удельный вес жирной свинины, колбасных изделий, сала, картофеля, пшеничного хлеба и фруктов. У рабочих наблюдается превышение потребления жиров, что приводит к чрезмерному отложению его в организме, нарушению функции печени, ухудшению усвоения кальция и магния. Так же наблюдается дефицит углеводов. Катастрофически низким является потребление витамина D (в 3 раза меньше нормируемого), наблюдается дефицит витамина А. Одной из причин заболеваемости органов пищеварения является то, что не на всех предприятиях организовано своевременное горячее и лечебно-профилактическое питание. Предстоящая организация горячего питания – задача, которую приходится решать любому руководителю. Тем, для кого важны высокие результаты труда, доброжелательная обстановка в коллективе и хорошее здоровье сотрудников, такой способ приема пищи дает наилучшие плоды. Рациональное, правильно организованное и своевременное питание оказывает большое влияние на настроение человека, способствует повышению его работоспособности, положительно влияет на снижение заболеваний с временной утратой трудоспособности, в том числе желудочно-кишечных, улучшает общий психологический климат в коллективе. Работоспособность на протяжении рабочей смены колеблется в зависимости от действия факторов, вызывающих утомление. Резкое падение производительности труда начинается через 3 – 4 часа после начала работы. Поддержание производительности труда на высоком уровне невозможно без восстановления энергетических затрат организма. Основным фактором, обеспечивающим максимальное восстановление способности работника к труду, является рационально организованный и своевременный обеденный перерыв, предназначенный для приема горячей пищи и отдыха. Согласно нормативным документам, при проектировании производственных предприятий в обязательном порядке должны быть предусмотрены столовые, рассчитанные на обеспечение всех работников предприятий общим, диетическим, а по специальным заданиям – и лечебно-профилактическим питанием. При численности работающих в смену менее 30 человек допускается предусматривать комнату приема пищи. Площадь комнаты приема пищи определяется из расчета не менее 1 квадратного метра на каждого посетителя. Помещение оборудуется умывальником, стационарным кипятильником, электрической плитой и холодильником для хранения завтраков и обедов. Для принятия пищи в комнате устанавливаются обеденные столы с гигиеническим покрытием, стулья, навесные полки для чистой посуды. Мебель в комнате для приема пищи должна быть простой, легкой и удобной для уборки помещения. Отделка строительных конструкций комнаты приема пищи должна быть гигиеничной. Так, для отделки стен можно использовать моющиеся обои теплой гаммы или кафельную плитку. Для настилки полов в настоящее время в гигиенических целях используется покрытие из керамической плитки или линолеума. Помещение должно быть проветриваемым. В данном случае возможно устройство естественной вентиляции через оконные проемы. Не следует забывать, что в комнате приема пищи, с целью профилактики заболеваний, в том числе кишечных, проводится ежесменная влажная уборка.

При числе работающих до 10 человек в смену, вместо изолированной комнаты приема пищи допускается предусматривать в гардеробной дополнительное место площадью 6 квадратных метров для установки стола для приема пищи.

К сожалению, при проведении проверок, имеют место случаи, когда работники, связанные с вредными условиями труда, пьют чай или принимают пищу непосредственно на рабочем месте, грязными руками, в немой посуде. Каждому необходимо запомнить, что прием пищи на рабочем месте запрещен и является грубейшим нарушением санитарных правил!

На основании СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» установлено, что на предприятии должны быть организованы помещения для приема пищи. Прием пищи вне организованных помещений, не допускается.

Основными задачами при организации питания рабочих на предприятиях являются:

- предупреждение среди рабочих профессиональных и производственно-обусловленных заболеваний, заболеваний инфекционной и неинфекционной природы, связанных с организацией питания и производственного процесса;

- снижение неблагоприятного воздействия факторов производственной среды;

- обеспечение рабочих питанием, соответствующим физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

В соответствии со статьей 219. Трудового кодекса Российской Федерации (в ред. Федерального закона от 30.06.2006 N 90-ФЗ каждый работник имеет право на получение достоверной информации от работодателя, соответствующих государственных органов и общественных организаций об условиях и охране труда на рабочем месте, о существующем риске повреждения здоровья, а также о мерах по защите от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов.

В соответствии с положениями ст. 222 Трудового кодекса РФ определено, что на работах с вредными условиями труда работникам выдаются бесплатно по установленным нормам молоко или другие равноценные пищевые продукты. На работах с особо вредными условиями труда предоставляется бесплатно по установленным нормам лечебно-профилактическое питание. Нормы и условия бесплатной выдачи молока или других равноценных пищевых продуктов, а также лечебно-профилактического питания утверждаются в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

Ответственность за организацию питания рабочих предприятий, за обеспечение рациона питания и ассортимента пищевых продуктов возлагается на руководителя предприятия, организации, учреждения, индивидуального предпринимателя.

В коллективных договорах рекомендуется оговаривать вопросы организации питания рабочих, определять обязанности сторон, включая решение вопросов улучшения материально-технической базы столовых.

Организация лечебно-профилактического питания на предприятии относится к вопросам охраны труда рабочих, подвергающихся воздействию производственных вредностей, возникающих при нарушении технологии производства. Это обусловлено тем, что даже минимальное воздействие тех или иных производственных вредностей может оказывать неблагоприятное действие на организм человека, вызывать патологические изменения его, а также отрицательно сказываться на производительности труда.

Организация рационального и лечебно-профилактического питания в условиях производства заключается в обеспечении работающих сбалансированным, полноценным питанием, осуществлении мер по улучшению качества и рациональному использованию пищевых продуктов.