

УДК 642.5

Основы организации питания персонала на сельскохозяйственных предприятиях

Липкович И.Э., Глобин А.Н., Назаров И.В., Егорова И.В., Петренко Н.В.

Азово-Черноморский инженерный институт Донской ГАУ

Аннотация

Питание является врожденной биологической потребностью и обязательным условием долгой и здоровой жизни. Однако неправильное пищевое поведение, любое нарушение в режиме приема пищи, ее качества и количества сказывается на здоровье человека и на продолжительности его жизни, а также на его работоспособности.

В сельскохозяйственном производстве организовать питание персонала достаточно сложно из-за большой географии расположения объектов, а также и доставку обедов в рабочие бригады, находящиеся в полевых условиях. Для успешного решения задачи по обеспечению персонала сельскохозяйственных предприятий питанием авторами предположена общая схема деятельности предприятия.

Мы рассмотрели шесть блоков, представляющих организационные мероприятия, направленные на организацию правильного и здорового питания персонала на сельскохозяйственных предприятиях. На наш взгляд, охвачены все аспекты деятельности работодателя в этом направлении.

Для решения обозначенных организационных вопросов требуется коллектив специалистов различных профессий, что, в свою очередь, будет требовать финансовых затрат. Однако правильная организация питания персонала прямым образом влияет на обеспечение здорового образа жизни и как следствие, высокую производительность труда, что является конечной целью деятельности любого предприятия.

Ключевые слова: ПИТАНИЕ, ПИЩЕВОЕ ПОВЕДЕНИЕ, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ, ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПЕРСОНАЛ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА, ПОЛЕВЫЕ УСЛОВИЯ, ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА

Питание – врожденная биологическая потребность и обязательное условие долгой и здоровой жизни. Однако неправильное пищевое поведение, любое нарушение в режиме приема пищи, ее качества и количества сказывается на здоровье человека и на продолжи-

тельности его жизни, а также на его работоспособности, что в условиях производства является самым важным и конечным фактором. Кроме того, болезни, связанные с потреблением пищи, могут возникнуть из-за недостатка или избытка тех или иных компонентов питания, а также из-за количественного несоответствия потребностям организма применительно к выполняемой им работы в плане соответствия уровня энергозатрат, необходимых для выполнения физической работы, удовлетворению потребностей организма в полноценных пищевых продуктах, т.е. сбалансированности качественного состава рациона питания [1].

Таким образом, человеку надо определенное количество питательных веществ, соответствующее его энергозатратам. Согласно теории сбалансированного питания, взрослый человек в день должен потреблять два литра воды, 8–10 г на 1 кг массы тела белков и 10 г на 1 кг г массы тела углеводов. Необходимыми для организма являются такие минералы как: железо, марганец и т.д.

При определении физических норм питания важно соблюдать соответствие энергетической ценности пищевого рациона энергозатратам конкретного организма, которые складываются из основного обмена и особенностей трудовой деятельности. Под основным обменом понимают минимальный уровень энергозатрат, необходимых для поддержания жизнедеятельности организма в условиях относительно полного физического и эмоционального покоя [2].

По энергетическим затратам можно выделить четыре степени интенсивности физической работы (табл. 1).

Таблица 1. Энергетические затраты организма при физической работе различной интенсивности

Физические нагрузки	Уровень энергозатрат, ккал/сут	
	мужчина	женщина
В пределах основного обмена	1700	1500
Отсутствует	2300	2000
Первой степени тяжести (легкая)	2800	2500
Второй степени тяжести (умеренно тяжелая)	3300	3000
Третьей степени тяжести (тяжелая)	3800	3700
Четвертой степени тяжести (очень тяжелая)	4800	–

Исследования показывают, что при правильном питании, обеспечивающем полное удовлетворение организма в процессе трудовой деятельности, должны быть более 600 веществ, в том числе 17 витаминов и 20 аминокислот (табл. 2, рис. 1).

Таблица 2. Состав и соотношение белков, жиров и углеводов (по данным Р. Доната, К. Мюллера)

Единицы измерения	Содержание пищевых веществ		
	Белки	Жиры	Углеводы
Процент общей калорийности	20	30	50
Граммы	280	187	707
Граммы на килограмм массы тела	3,7	2,5	9,4
Весовое соотношение	1,0	0,7	2,6
Калории	1160	1740	2900

Таким образом, здоровое питание играет важную роль в общем благополучии человека. Правильное питание помогает контролировать вес и предотвращает развитие ожирения и связанных с ним заболеваний. Все это, в конечном итоге, влияет на работоспособность человека в условиях производственной деятельности. Поэтому и возникает проблема организации правильного питания персонала предприятий во время выполнения трудовых обязанностей.

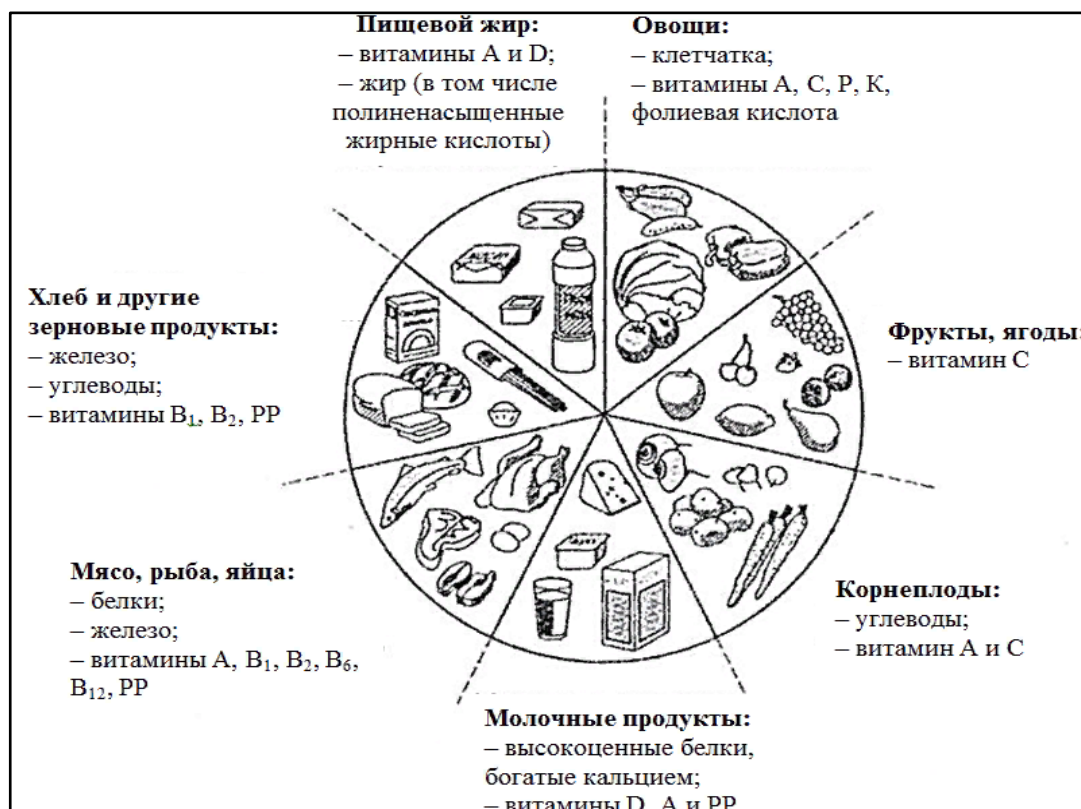


Рис. 1. Группы продуктов, рекомендуемых институтом здоровья Швейцарии

Современные сельскохозяйственные предприятия стараются обеспечить комфортные условия для своих работников, включая не только выполнение трудовых обязанностей, но и предоставление возможности отдохнуть и принять пищу. В этой связи в статье 212 ТК

РФ говорится, что работодатель обязан обеспечить санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников, куда входит и предоставление правильного питания [3].

В течение рабочего дня (смены) работнику должен быть предоставлен перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более 2 часов и не менее 30 минут.

Порядок организации приема пищи сотрудниками закрепляют локальным актом – например, разрабатывают положение о питании работников и об учете затрат на продукты. В положении необходимо учесть [4]:

- форму организации обедов;
- порядок оплаты продуктов;
- нормы продуктов на человека;
- сумму на человека.

Вот основные формы, как организовать питания сотрудников на предприятии [1, 4]:

1. Денежные выплаты. Работодатель ежемесячно переводит сотрудникам фиксированную сумму в целях компенсации расходов на продукты.

2. Доставка готовых блюд на предприятие. Предприятие заключает договор с кафе или столовой, которая привозит готовую пищу на место работы. При такой форме работодатель компенсирует доставку, либо часть стоимости или полную стоимость обеда. Предприятие вправе компенсировать все расходы: и доставку, и продукты.

3. Работодатель вправе организовать питание работников предприятия в кафе, с которым он заключает договор. Обычно общепит располагается недалеко от рабочего места. В этом случае работникам выдают талоны, после учета которых предприятие перечисляет итоговую сумму в общепит.

4. Организация в собственной столовой. В этом случае предприятие организует на своей территории процесс приготовления пищи для сотрудников. Учет производят по талонной системе или на основании табелей, если продукты предоставляют всем сотрудникам. Локальным актом допустимо закрепить замену обеда денежной компенсацией.

Исходя из того, что мы предлагаем рассмотреть организацию питания на сельскохозяйственном предприятии. Принимаем четвертую форму организации обедов.

Работодатель может организовать питание работников, в частности, в форме денежной выплаты, заключения договора со сторонней организацией об оказании услуг по питанию, собственной столовой, а также выделения помещений для приема пищи [3].

При численности работающих более 200 человек следует предусматривать столовую, работающую на полуфабрикатах, до 200 человек столовую раздаточную, менее 30 человек – комнату приема пищи. Площадь комнаты приема пищи рассчитывается 1 м² на каждого работника, но не менее 12 м². Комната приема пищи должна быть укомплектована умывальником, кипятильником, холодильником и электрической плитой (микроволновой печью).

Порядок организации питания работников в соответствующей форме должен быть отражен в коллективном договоре, соглашении, локальных актах работодателя и трудовом договоре.

В сельскохозяйственном производстве организовать питание персонала достаточно сложно из-за большой географии расположения объектов, а также и доставку обедов в рабочие бригады, находящиеся в полевых условиях.

Для успешного решения задачи по обеспечению персонала сельскохозяйственных предприятий питанием предлагаем общую схему деятельности предприятия по этому направлению (рис. 2).



Рис. 2. Организационная схема обеспечения персонала сельскохозяйственного предприятия питанием

На схеме (рис. 2) приведены шесть блоков, включающие в себя группу задач, которые необходимо решить работодателю для обеспечения персонала полноценным питанием. Рассмотрим подробнее некоторые из них.

Столовая при сельскохозяйственном предприятии – это место, где работники принимают пищу специально подобранную для восполнения потерь энергии при выполнении ими должностных обязанностей, а также выдача бесплатного лечебно-профилактического питания в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 16 мая 2022 г. № 298н «Об утверждении перечня отдельных видов работ, при выполнении которых работникам предоставляется бесплатно по установленным нормам лечебно-профилактическое питание, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов, а также норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания». Примерный рацион приведен в табл. 3 [5].

Таблица 3. Примерный рацион лечебно-профилактического питания

Наименование продукта	Дневная норма в граммах	Наименование продукта	Дневная норма в граммах
Хлеб пшеничный	100	Рыба	25
Хлеб ржаной	100	Печень	25
Мука пшеничная	15	Масло сливочное	15
Масло растительное, масло растительное нерафинированное		Молоко, молоко питьевое жирностью не менее 2,5% (кефир жирностью до 3,5%)	200
Крупа, макароны	40		
Картофель	100	Сыр до 30% жирности	25
Овощи (капуста)	150	Яйцо	¼ шт
Горошек зеленый	10	Соль	5
Томат-пюре	2	Чай	0,5
сахар	35	Специи по необходимости	

Основная цель столовой на предприятии – предоставить возможность получить полноценное питание по доступной цене. К особенностям таких столовых можно отнести следующее: имеют высокую производительность; могут обслуживать большое количество людей за короткое время; имеют планировочные решения, направленные на более быстрое приготовление пищи; расположение на территории сельскохозяйственного предприятия; возможность обеспечить питанием сотрудников, которые не могут прибыть в столовую, а находятся в полевых условиях или на других объектах предприятия.

На современных сельскохозяйственных предприятиях рекомендуем использовать столовые с количеством посадочных мест до 50 человек. Пример внешнего вида такой столовой приведен на рис. 3, а зала для приема пищи на рис. 4. План столовой с экспликацией помещений представлен на рис. 5.

Липкович И.Э., Глобин А.Н., Назаров И.В., Егорова И.В., Петренко Н.В.
 Основы организации питания персонала на сельскохозяйственных предприятиях

 Электронный научно-производственный журнал
 «АгроЭкоИнфо»
 =====



Рис. 3. Пример внешнего вида столовой на 50 сидячих мест



Рис. 4. Примеры интерьера столовой на 50 сидячих мест для сельскохозяйственных предприятий

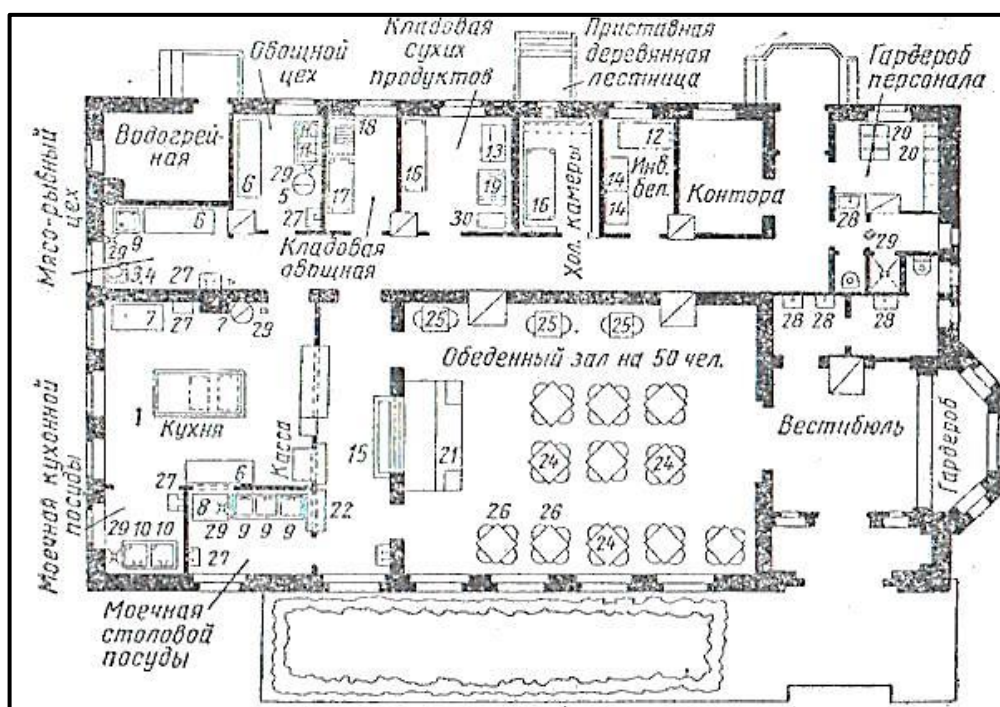


Рис. 5. План столовой на 50 мест (типовой проект)

Примечание: 1 – плита, 2 – кипятильник, 3 – универсальный привод; 4 – стол для универсального привода, 5 – картофелечистка; 6, 7, 8 – рабочие столы, 9, 10, 11 – моечные ванны; 12 – стол с деревянной крышкой; 13 – шкаф; 14 – шкаф для белья и инвентаря, 15 – буфетный шкаф, 16, 17 – стеллажи, 18 – ларь для овощей; 19 – подтоварник; 20 – шкафчики для одежды; 21 – буфетный прилавок; 22 – раздаточное окно; 23 – раздаточный стол; 24 – обеденные четырехместные столы, 25 – обеденные двухместные столы, 26 – стулья, 27 – раковины с холодной и горячей водой; 28 – раковины с холодной водой, 29 – трапы; 30 – товарные весы.

Как видно из рис. 2 в блок 1 входят коммуникационные системы.

Чтобы естественное освещение было достаточным, в помещении обеспечивается правильное соотношение площади застекленной поверхности окна и площади пола. Это соотношение называется световым коэффициентом и должно быть не менее 50 люксов на поверхности столов и рабочих мест в производственных помещениях. В кладовых и складах – 15–25 люксов, в обеденных залах 50–75 люксов [2].

В столовой должна применяться естественная вентиляция, побудительная вытяжная система.

Отопление должно быть центральное, обеспечивающее равномерное отопление всех помещений. В обеденном зале температура должны быть менее 18°C.

Следует пользоваться водопроводной водой, которая предварительно подвергается обезвреживанию. При отсутствии водопровода с разрешения органов местного санитарного надзора допускается пользоваться водой из артезианских скважин, а также рек и озер, при условии специального обезвреживания такой воды. В воде не должно быть патогенных микробов, а также других вредных примесей. Особый контроль должен быть установлен за качеством воды, поступающей в столовую из колодцев и водоемов. Колодцы, откуда берется вода, должны быть расположены на расстоянии не менее чем в 30 мерах от уборных и помойных ям. Большое значение имеет соблюдение санитарных правил при доставке и хранении привозной воды. Доставлять воду в столовые необходимо в закрытых чистых цистернах ежедневно. Хранить воду надо только в помещении или под навесом в чанах, кадках с плотно закрывающимися крышками. Тару для транспортировки и хранения воды необходимо систематически тщательно промывать водой и периодически дезинфицировать. Предприятие должно быть обеспечено водой из расчета 18–25 литров на один обед или 8 литров на одно блюдо [6].

Второй блок схемы на рис. 2 «Обеспечения санитарных требований» требует от руководителя предприятия неукоснительное соблюдение всех норм и правил.

В настоящее время в предприятиях общественного питания, каким, безусловно, является столовая сельскохозяйственного предприятия, применяется разное механическое оборудование, которое улучшает санитарные условия работы предприятия, так как чем меньше соприкасается продукт с руками при его обработке, тем меньше вероятность обсеменения его микробами. Машины должны быть расположены в помещении таким образом, чтобы к ним был обеспечен доступ, что облегчает очистку оборудования. На каждом таком предприятии должно быть не менее двух мясорубок: одна для сырого мяса и рыбы, другая для вареного мяса, рыбы и картофеля. Не реже одного раза в неделю необходимо производственное оборудование и инвентарь дезинфицировать 1%-ым раствором хлорной извести, а затем промывать водой для удаления остатков дезинфицирующих средств. Крышки производственных столов должны быть обиты алюминией, дюралюминием или оцинкованным железом. Для разделки мяса, рыбы, овощей должны быть отдельные столы и отдельные из твердых пород дерева доски без щелей, гладко выструганные. Доски должны быть маркированы на боковой поверхности одним из следующих обозначений: СМ (сырое мясо), ВМ (вареное мясо), ВР (вареная рыба), ВО (вареные овощи). Доски должны быть закреплены за определенными рабочими местами и храниться в том же помещении.

Разделочные столы, доски, колоды для рубки мяса после работы необходимо ежедневно очищать и проливать горячей водой, колоды, кроме того, нужно зачищать ножом и посыпать солью. В производственных цехах устанавливать металлические ведра или баки с крышками, снабжёнными педалью, для сбора отходов и отбросов. По заполнению ведер или баков на 2/3 объема их очищают. Ежедневно баки тщательно промывают 2% раствором каустической соды, а затем ополаскивают горячей водой.

Третий блок «Организация хранения продуктов» призван определять порядок сохранения продуктов и полуфабрикатов. В предприятиях общественного питания должны быть выделены отдельные складские помещения для мяса, рыбы, молочно-жировых и гастрономических товаров; для картофеля и овощей; для сухофруктов; хлеба; напитков; кроме того, должна быть кладовая для инвентаря и посуды.

В небольших предприятиях (до 50 посадочных мест) разрешается хранить скоропортящиеся продукты в общей камере, но места для хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. При тесном соприкосновении, более загрязненные продукты могут обсеменять микроорганизмами менее загрязненные.

Кладовая для хранения сухих продуктов должна быть сухой и хорошо вентилируемой.

Влажность в ней должна быть 60–65%; при более высокой влажности сухие продукты могут отсыревать.

Чистый воздух в помещении предупреждает возможность обсеменения пищевых продуктов микробами.

Оборудуют кладовую для сухих продуктов полками, ларями, стеллажами и шкафами. Нижняя поверхность шкафа, ларей и полок должна отстоять от пола не менее чем на 15 см.

Полки для хранения продуктов должны быть гладкими, без щелей. Очень удобны съемные полки, которые можно чистить и мыть вне кладовой.

Сухие продукты в мешках должны размещаться на стеллажах штабелями методом колодезной кладки, так, чтобы к ним был со всех сторон свободный доступ воздуха, и чтобы мешки с продуктами не мешали уборке.

Хлеб следует хранить на полках, закрытых занавесками, или в шкафах с дверками.

Дверки в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, затянутые сеткой или марлей, чтобы преградить доступ мухам. Согласно санитарным правилам, хлеб укладывают на полки следующим образом: формовой на ребро или на нижнюю корку (остывший – не более чем в 3 – 4 ряда, неостывший – в 1 – 2 ряда); подовый хлеб укладывают в 1 – 2 ряда на ребро с уклоном к боковой стенке полки; батоны устанавливают в вертикальном положении в 1 ряд в высоту с уклоном к задней стенке; городские булочки устанавливают в вертикальном положении в 2 ряда в высоту с наклоном к задней стенке полки.

Картофель и овощи хранят в сухом, темном подвале или кладовой в закромах, на деревянных настилах или решетчатых стеллажах слоем не выше 1,5 м. Помещение, где хранятся овощи, должно хорошо вентилироваться. В сыром помещении овощи быстрее портятся.

Квашеная капуста хранится в бочках, поставленных на стеллажи. Зелень должна храниться в охлажденных камерах разложенной на стеллажах.

Скоропортящиеся продукты (мясные, рыбные, молочные и др.) хранят при низкой температуре в охлаждаемых помещениях. Для их хранения предприятия общественного питания обеспечивают холодильными установками: машинно-компрессорными, ледяными или ледосоляными (камеры с ледосоляными карманами). Кроме того, в каждом предприятии общественного питания в производственных помещениях устанавливаются холодильные шкафы или ванны со льдом отдельно для сырья и полуфабрикатов и для готовой продукции.

Правильное хранение особо скоропортящихся продуктов является основным условием для предупреждения пищевых отравлений [1, 3].

Мясо мороженое хранят в холодильнике, в леднике или погребе со льдом, мясные туши подвешивают на луженых крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, с полом и стенами камеры. Туши можно хранить укрытыми брезентом на настилах штабелями в несколько рядов. В этом случае температура воздуха не должна быть выше -6° .

Для того чтобы мясо постепенно оттаивало, его помещают в камеры, где поддерживается температура от 4 до 6° . Срок хранения при этом должен быть не выше 5 суток. При хранении мороженого мяса в леднике или погребе со льдом; на лед кладут чистую, целую двустороннюю клеенку или деревянный стеллаж, а на них мясо. При таком хранении температура воздуха должна быть $5-7^{\circ}$, а срок хранения до 2 суток.

Остывшее мясо хранят так же, как и мясо мороженое. При хранении в холодильнике температура воздуха должна быть $2-4^{\circ}$, а срок хранения 5 суток; в леднике или погребе со льдом, мясо хранят в течение 2 суток при $5-7^{\circ}$.

Птицу хранят по возможности отдельно от других мясных продуктов. В холодильнике птицу мороженую хранят в стандартных ящиках, установленных на стеллажах на расстоянии не менее 30 см от стены. При укладке в штабели между ящиками прокладывают деревянные бруски. Срок хранения не более 5 суток при температуре -2° . В леднике или погребе со льдом при температуре $5-7^{\circ}$ хранить птицу можно так же, как и в холодильнике, но не более суток.

Охлажденная птица хранится в холодильнике на специальных полках без тары или в корзинах. При хранении птица укладывается таким образом, чтобы она сохраняла форму. Срок хранения в холодильнике, при температуре до 4° не более 2 суток.

Мясо охлажденное хранят в холодильнике в течение 5 суток при температуре не выше 4° , а в леднике или погребе со льдом при $5-7^{\circ}$ – в течение 2 суток. Условия хранения в холодильнике и на льду такие же, как и для мороженого мяса.

Субпродукты мороженые хранят в холодильнике в специально отведенных помещениях. Предварительно субпродукты рассортировывают по видам и укладывают в один ряд в ящики, хорошо очищенные, обструганные и промытые кипятком. В холодильниках субпродукты рассортировывают обязательно по дням прибытия, чтобы можно было соблюсти сроки их хранения. Использовать ящики из-под субпродуктов для хранения других продуктов запрещается. В холодильнике субпродукты можно хранить не более 2 су-

ток; в леднике и погребе со льдом при температуре не выше 7° – не более суток.

При отсутствии холода не разрешается принимать субпродукты для хранения и реализации. Получение субпродуктов в летнее время для немедленного использования в предприятиях общественного питания допускается только с разрешения органов санитарного надзора.

Колбасы вареные хранят в подвешенном виде. Сосиски можно хранить в металлических ящиках. Сроки хранения вареных колбасных изделий зависят от сорта и температурных условий. Так, колбасы вареные, мясные и рыбные 1-го и 2-го сортов можно хранить не более 3 суток, а колбасы 3-го сорта – не более 2 суток. Колбасу ливерную 3-го сорта, кровяную, зельц 3-го сорта можно хранить не более 12 часов при температуре не выше 6°, за исключением 1-го и 2-го сортов.

При отсутствии холода прием, хранение и реализация вареных колбасных изделий в предприятиях общественного питания запрещены, за исключением 1-го и 2-го сортов.

Рыба является также особо скоропортящимся продуктом. При нарушении санитарных правил ее хранения она быстро портится и может стать причиной, пищевых отравлений.

Свежую парную рыбу хранят в холодильнике: крупную – в подвешенном виде, мелкую – уложенной в корзины или на стеллажи небольшим слоем; при температуре –2° рыбу можно хранить 2 суток. В леднике или погребе со льдом свежую парную рыбу хранят в бочках или корзинах, обязательно переложив мелким дробленным льдом, а также в ваннах со льдом; лед добавляют по мере таяния. При 5–7° рыбу можно хранить сутки.

Мороженую рыбу хранят в холодильнике до 3 суток при температуре –2° в таре, в которой она прибыла. В леднике или погребе со льдом рыбу хранят в таре, в которой она прибыла, необязательно переложив мелким дробленным льдом; срок хранения не более 2 суток. Хранить соленую рыбу нужно отдельно от свежей рыбы.

Соленую рыбу хранят в холодильнике в бочках, поставленных на стеллажах на расстоянии от стены не менее чем 30 см, при температуре от 3 до 5° в течение 10 суток. В леднике или погребе со льдом соленую рыбу хранят не более 5 суток при температуре от 5 до 7°.

Масло сливочное и соленое хранят в холодильнике в бочках, ящиках или на полках брусками, завернутыми в пергамент. Срок хранения в холодильнике до 20 суток, а в ледниках до 10 дней при температуре 5–7°. Хранят масло в леднике или погребе со льдом на чистой и целой двусторонней клеенке, положенной на лед.

Сыр крупный хранят без тары на чистых деревянных настилах. При укладке кругов

сыра один на другой необходимо между ними прокладывать фанеру. Сыры мелкие хранят на полках в таре или на чистых деревянных настилах. Головки сыра не должны соприкасаться друг с другом. Образовавшиеся на корке сыра слизь и плесень необходимо своевременно удалять, обтирая корку сыра чистой салфеткой, смоченной слабым раствором поваренной соли.

Молочнокислые продукты – сметану и творог – хранят в бочках с крышками, сделанными из фанеры. Под крышкой должна быть прокладка из марли. Запрещается оставлять в таре с творогом и сметаной ложки, их следует хранить в специальной посуде.

Молоко (фляжное и бутылочное) хранят в таре, в которой оно прибыло, не более 12 часов при наличии холода; при отсутствии холода хранение и реализация не разрешаются. Перед употреблением фляжное пастеризованное молоко обязательно кипятят.

Яйца хранят в таре, в которой они прибыли (в ящиках), или выложенными на лотки. Яйца воспринимают посторонние запахи, поэтому их нельзя хранить рядом с пахнущими продуктами.

Если предприятие не имеет возможности обеспечить указанные условия хранения, то не следует делать запаса скоропортящихся продуктов, а получать их в пределах однодневной потребности.

Для предупреждения пищевых отравлений установлены специальные санитарные правила и Федеральным Законом Российской Федерации от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» предусмотрены определенные условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов» (табл. 4).

Таблица 4. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

Наименование продукта	В предприятиях общественного питания	
	при отсутствии холода в заготовочном цехе	при наличии холода
Мясной фарш (в не заправленном виде)	Изготавливается по мере надобности и хранению не подлежит	Не более 6 часов
Мясные и рыбные котлеты (полуфабрикаты)	Немедленная реализация по мере изготовления	Не более 12 часов при температуре не выше 6°
Мясо мелкими кусками для рагу, гуляша и т.п.	Немедленная реализация по мере изготовления	Не более 12 часов
Мясные порционно-кусковые полуфабрикаты (антрекот, бифштекс, филе и т.д.):		

Наименование продукта	В предприятиях общественного питания	
	при отсутствии холода в заготовочном цехе	при наличии холода
натуральные	Реализации не подлежат	Не более 36 часов при температуре не выше 6°
панированные	Реализации не подлежат	Не более 24 часов
Студень мясной, мясное заливное	Реализации не подлежат	Не более 12 часов при температуре не выше 6°
Студень рыбный, рыба заливная	Реализации не подлежат	Не более 12 часов при температуре не выше 6° В случае вынужденной задержки допускаются к реализации при условии отсутствия органолептических изменений и обязательного кипячения
Готовые котлеты мясные и рыбные	Подлежат реализации при условии приготовления на месте	Не более 24 часов
Сельдь рубленая	Не более 6 часов	Не более 24 часов
Овощные котлеты (полуфабрикаты)	Реализация по мере поступления	Не более 8 часов
Винегрет, салат (овощной с мясом и рыбой)	Не более 6 часов при условии изготовления на месте	Не более 12 час. при условии хранения в не заправленном виде
Рыба печеная	Реализации не подлежит	Не более 48 часов
Рыба жареная	Не более 12 часов	Не более 36 часов
Рыба порционированная в сухарях (полуфабрикат)	Реализации не подлежит	Не более 24 часов
Запеканка из икры	Не более 24 часов	Не более 24 часов
Консервы, отпускаемые для закуски {вскрытые}	Не более 3 часов	Не более 6 часов с момента вскрытия банок при условии немедленного изъятия консервов из банок
Паштет из печени	Не более 6 часов	Не более 24 часов
Колбасы вареные 3-го сорта и с добавлением субпродуктов	Реализации не подлежат	Не более 48 часов
Колбасы ливерные 3-го сорта, кровяные зельцы 3-го сорта	Реализации не подлежат	Не более 12 часов при температуре не выше 6°
Сосиски и сардельки мясные	Реализации не подлежат	Не более 72 часов (хранение в подвешенном состоянии)
Сосиски рыбные	Реализации не подлежат	Не более 24 часов
Колбасы вареные мясные и рыбные 1-го и 2-го сортов	Не более 6 часов	Не более 72 часов (хранение в подвешенном состоянии)
Солянка рыбная тушеная (в стеклотаре)	Реализации не подлежит	Не более 24 часов
Рыба отварная и тушеная (изготовленная в кулинарных цехах рыбной промышленности)	Реализации не подлежит	Не более 36 часов
Рыба горячего копчения	Не более 6 часов	Не более 72 часов
Рыбный шашлык (полуфабрикат)	Реализации не подлежит	Не более 12 часов

Наименование продукта	В предприятиях общественного питания	
	при отсутствии холода в заготовочном цехе	при наличии холода
Тефтели жареные и отварная рыба в томатном соусе (в стеклотаре)	Реализации не подлежат	Не более 72 часов
Раки вареные	Реализации не подлежат	Варятся по мере надобности
Пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами (кулебяки, расстегаи)	Не более 12 часов	Не более 24 часов
Пирожное со сливочным кремом	Не более 12 часов	Не более 36 часов при температуре не выше 6°
Пирожное с заварным кремом	Реализации не подлежит	Не более 6 часов
Молоко бутылочное, фляжное, -шоколадное, сливочный напиток и сливки	Реализации не подлежат	Не более 12 часов
Молочный кисель	Немедленная реализация по мере изготовления	Не более 12 часов
Творожная масса	Реализации не подлежит	Не более 24 часов при температуре не выше 6°
Торт творожный, сырки творожные всех видов, крем творожный	Реализации не подлежат	Не более 24 часов
Диетические продукты (простокваша, кефир, ацидофилин)	Реализации не подлежат	Не более 24 часов
Сметана	Реализации не подлежит	Не более 36 часов
Творог жирный и обезжиренный	Реализации не подлежит	Не более 24 часов
Желе молочное, сливочное, детское, фруктово-сывороточное	Реализации не подлежит	Не более 12 часов
Соевые сырки	Реализации не подлежит	Не более 72 часов
Соевая простокваша	Реализации не подлежит	Не более 12 часов
Соевый кефир (трехдневной закваски)	Реализации не подлежит	Не более 24 часов

Четвертый блок «Организация питания в полевых условиях» представляется достаточно важным блоком, так как сельскохозяйственное производство характеризуется большим разбросом объектов и значительного числа технологических операций, выполняемых вдалеке от населенных пунктов, в которых задействовано много персонала. Поэтому обеспечение питания является важным и сложным вопросом в плане соблюдения требований нормативно-правовой документации и организационных мероприятий.

Таким образом, возникает две проблемы: это организация мест приема пищи в полевых условиях и доставка продуктов питания к месту обеда персонала. Поэтому для решения этой проблемы необходимо создать нормальные санитарно-гигиенические и культурно-бытовые условия для персонала. Для этого рекомендуется создать звено культурно-бытового обслуживания, состоящего из шофера, подсобного рабочего и представителя столовой. Горячую пищу, приготовленную в столовой в термосах доставляют в поле согласно разработанного графика (с 12 до 14 часов 30 минут – обед и с 17 до 19 часов – ужин) в назначенные места и организуют необходимые условия санитарно-гигиенического режима и нормального отдыха.

Звено культурно-бытового обслуживания оснащается следующими техническими средствами [2]:

– микроавтобус для перевозки сотрудников и продуктов, а также гигиенического оборудования: термосами для доставки горячей пищи; передвижной столовой; передвижной душевой установкой и умывальником; мылом и полотенцем.

Передвижной вагончик УТК №8 предназначен для приема пищи и отдыха персонала в холодное время года или во время дождя (рис. 6).



Рис. 6. Передвижной вагончик для отдыха механизаторов УТК №8

На кузове прицепа может быть оборудована передвижная столовая (рис. 7), размещены стол и лавочки, а также отведено место для термосов с пищей, ящиков для посуды и хлеба, емкостей для воды, сбоку кузова расположен бачок с водой для мытья рук.



Рис. 7. Передвижная столовая УТК №1

Питание персонала в полевых условиях организуется так, чтобы агрегаты в это время не простаивали. Поэтому вначале кормят тех, кто находится на отдыхе, а затем они сменяют работающих товарищей. Замену производят тогда, когда агрегаты находятся поблизости от расположения столовой. Члены звена культурно-бытового обслуживания должны тщательно следить за питьевым режимом механизаторов. Для этого каждый работающий агрегат должен быть снабжен термосом с водой и сладкими газированными напитками [3].

Как уже говорилось выше, важным вопросом является доставка (перевозка) продуктов питания.

Важнейшим вопросом доставки является выбор тары для продуктов, особенно в районах с жаркой или летней погодой и на предприятиях, где объекты находятся достаточно далеко. В связи с этим необходимо использовать специальные термосы для сохранности пищи.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны удовлетворять определенным санитарным требованиям, обеспечивающим сохранение качества перевозимых продуктов.

Термос для общественного питания – это специальный контейнер, который позволяет сохранять температуру, качество и свежесть продуктов, напитков и готовых блюд в течение длительного времени. Термосы для общепита используются в ресторанах, кафе, барах, столовых, фаст-фудах, кейтерингах и других заведениях общественного питания, а также при доставке еды на дом или на мероприятия. Термосы для общепита бывают раз-

ных видов: с крышкой или без, с ручкой или без, с краном или без, с подогревом или без, одностенные или двустенные, цилиндрические или прямоугольные и т.д.

Для термосов со стеклянной колбой и колбой из пищевой нержавеющей стали требования национальных стандартов на изготовление различаются. Для первых это ГОСТ Р 51968–2002 «Термосы бытовые с сосудами из стекла. Общие технические условия», а для термосов из нержавеющей стали – ГОСТ 27002–2020 «Посуда из коррозионностойкой стали». Особое внимание стоит уделить тому, что классификация термосов идет именно по материалу колбы, а не внешнего корпуса, он может быть выполнен, из пластика, металла или из комбинированных материалов [7].

Термос для общественного питания – это важный элемент экипировки любого заведения общественного питания или службы доставки еды. Поэтому при выборе термоса для общепита нужно учитывать несколько особенностей, которые определяют его качество, функциональность и долговечность. Вот некоторые из них:

- **Объем.** Термос должен соответствовать количеству продуктов и блюд, которые нужно в нем хранить или перевозить. Объем термоса может варьироваться от 1 до 100 литров или больше.
- **Материал.** Термос должен быть изготовлен из качественного и безопасного материала, который не ржавеет, не деформируется, не выделяет вредных веществ и не влияет на вкус и запах продуктов и блюд. Самыми распространенными материалами для термосов являются нержавеющая сталь, пластик, алюминий, полипропилен и полиуретан.
- **Форма.** Термос может иметь разную форму: цилиндрическую, прямоугольную, квадратную, овальную и т.д. Форма термоса влияет на его удобство использования, транспортировки и хранения.
- **Изоляция.** Термос должен иметь хорошую изоляцию, которая обеспечивает сохранение температуры продуктов и блюд в течение длительного времени. Изоляция термоса может быть одностенной или двустенной.
- **Устойчивость.** Термос должен быть устойчивым к механическим повреждениям, таким как царапины, сколы, трещины и т.д., а также к химическим воздействиям, таким как кислоты, щелочи, соли и т.д.
- **Гигиена.** Термос должен быть гигиеничным, то есть легко чиститься и мыться от загрязнений и остатков продуктов и блюд. Гигиена термоса зависит от материала, из которого он сделан, а также от конструкции, которая должна быть гладкой и без щелей и

ШВОВ.

- Дизайн. Термос может иметь разный дизайн: классический или современный, яркий или нейтральный, одноцветный или с рисунком и т.д. Термос для общественного питания – это удобный и полезный контейнер, который позволяет сохранять температуру, качество и свежесть продуктов, напитков и готовых блюд в течение длительного времени. Термосы имеют множество преимуществ, таких как экономия энергии и ресурсов, удобство транспортировки и хранения, гигиена и дизайн. При выборе термоса для общепита нужно учитывать несколько особенностей, таких как объём, материал, форма, изоляция, устойчивость и гигиена. При использовании и уходе за термосом нужно соблюдать правила наполнения, закрытия, чистки, хранения и ремонта.

Наиболее популярные и используемые на предприятиях общественного питания, в столовых сельскохозяйственных предприятий модели термосов представлены на рис. 8–10.



Рис. 8. Термос армейский



Рис. 9. Термос усиленный с пластиковым корпусом



Рис. 10. Термос профессиональный из нержавеющей стали

Выбор термосов для использования в сфере общепита должен основываться на потребностях конкретного заведения.

Если нужны надежные термосы для ежедневного интенсивного использования с горячими напитками и супами, лучше остановиться на моделях из нержавеющей стали. Это обеспечит длительное сохранение высоких температур, прочность, долгий срок службы. Бюджетный вариант для таких целей – качественный пищевой пластик (полипропилен, ABS).

Пятый блок определения рациона питания применительно к каждому виду работ, исходя из калорийности продуктов, ставит перед работодателем круг проблем, который необходимо решать коллективно со специалистами предприятия и медицинскими работниками в лице опытного диетолога. Разрабатывать рацион питания необходимо на основе анализа деятельности персонала на тех или иных рабочих местах и отнести их к определенной тяжести и напряженности, что позволит определить то количество энергии, потерянное работником, которое необходимо полноценно восполнить.

Таким образом, вернемся к калорийности продуктов.

Калорией (большой) называется количество тепла, необходимое для того, чтобы нагреть 1 кг воды на 1°. Следовательно, калория является единицей измерения тепла. Калориями (кал) измеряется тепло, вырабатываемое человеческим организмом, а также скрытая энергия, заключенная в пищевом продукте, которая при сгорании продукта в организме освобождается и идет на пополнение энергетических затрат организма (работу мышц и других органов, поддержание тепла в теле). Определение количества калорий, содержащихся в пищевом продукте, производится специальным прибором – калориметром.

Установлено, что сгорание в организме 1 г белка дает 4,1 кал, 1 г жира – 9,3 кал и 1 г углеводов – 4,1 кал. Зная химический состав пищевого продукта, легко подсчитать его калорийность. Для этого количество белков и углеводов, содержащихся в продукте, умножается на 4,1, а количество жира на 9,3. Полученные данные складывают и определяют общую калорийность продукта. Таким образом, может быть подсчитана калорийность любого пищевого продукта. Однако химический состав многих пищевых продуктов колеблется в зависимости от ряда причин (например, мяса – от степени упитанности, молока – от корма коровы и т.д.). Поэтому более точно калорийность продукта или блюда определяется при лабораторном исследовании (в калориметре).

Различают калории брутто и нетто. В калориях-нетто исчисляется количество усвояемых организмом белков, жиров и углеводов. В калориях брутто – количество поглощенных организмом белков, жиров и углеводов, включая и неусвояемую часть продукта. Определение количества пищевых продуктов, необходимых для покрытия всех затрат организма, производится в калориях нетто, т.е. с учетом только усвояемой части продукта.

При смешанном питании усвояемость продуктов характеризуется следующими данными, выраженными в процентах.

Таблица 5. Калорийность продуктов

Наименование продуктов	Белки	Жиры	Углеводы
Овощи	80	–	85
Картофель	70	–	95
Фрукты, ягоды, орехи	85	95	90
Мука высшего, 1-го, 2-го сортов и хлеб из нее, макаронные изделия, манная крупа, рис, геркулес и толокна	85	93	96
Обойная мука и хлеб из нее, бобовые и крупы (кроме манной, риса, геркулеса и толокна)	70	92	94
Сахар	–	–	99
Кондитерские изделия, мед и варенье	85	93	95
Растительное масло и маргарин	–	95	–
Молоко, молочные продукты и яйца	96	95	98
Мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты	95	90	–

Для подсчета усвояемой части продукта необходимо внести соответствующие поправки в данные о химическом составе съедобной части продукта (см. табл. 3), используя приведенные выше коэффициенты.

Химический состав (в %) и калорийность основных пищевых продуктов приведены в таблице 6.

Таблица 6. Химический состав (в %) и калорийность основных пищевых продуктов

Наименование продуктов	Химический состав съедобной части						Количество калорий брутто на 100г съедобной части продукта
	вода	белки	жиры	углеводы	клетчатка	зола	
Хлеб ржаной подовый весовой из обойной муки	46,0	6,9	0,9	42,8	1,1	2,3	212,2
Хлеб пшеничный формовой весовой из муки 1-го сорта	41,0	7,9	0,7	48,9	0,2	1,3	239,4
Крупа гречневая (ядрица)	14,0	12,5	2,5	67,4	1,8	1,8	350,8
Крупа манная	14,0	11,2	0,8	73,3	0,2	0,5	353,9
Рис	14,0	7,6	1,0	75,8	0,4	1,2	351,3
Макаронные изделия	13,0	11,0	0,9	74,2	0,3	0,6	357,7
Горох	14,0	22,4	2,4	54,1	4,7	2,4	335,9
Фасоль	14,0	23,2	2,1	53,8	3,6	3,3	335,2
Кукурузные хлопья	8,2	14,9	1,3	72,3	0,5	2,8	369,0
Говядина средней упитанности	68,5	20,0	10,5	—	—	1,0	179,7
Баранина средней упитанности	65,1	17,0	17,0	—	—	0,9	227,8
Телятина тощая	78,2	20,0	0,5	—	—	1,3	86,7
Свинина сальная	47,9	14,5	37,0	—	—	0,6	403,6
Мясо курицы (в среднем по тушке)	73,9	20,0	5,0	—	—	1,1	128,5
Мясо гуся	53,4	16,5	29,0	—	—	1,1	337,4
Мясо утки	61,2	18,5	19,0	—	—	1,3	252,6
Язык крупного рогатого скота	65,5	16,0	17,5	—	—	1,0	228,4
Печень крупного рогатого скота	72,0	19,0	4,5	3,0	—	1,5	132,1
Мозги крупного рогатого скота	80,5	9,0	9,5	—	—	1,0	125,3
Колбаса вареная любительская	55,0	13,7	27,9	—	—	3,4	315,8
Колбаса вареная чайная	72,0	12,3	11,5	1,2	—	3,0	162,3
Колбаса полукопченая полтавская	40,0	15,6	40,3	—!	—	4,1	438,8
Колбаса копченая московская	30,0	21,5	41,5	—	—	7,0	474,1
Ветчина (в среднем)	45,0	17,0	35,0	—	—	3,0	395,2
Сосиски советские	65,0	12,4	19,4	0,4	—	2,8	232,9
Вобла вяленая каспийская весенняя крупная, средняя и мелкая неразделанная	33,2	47,7	4,7	—	—	14,4	239,3
Морской окунь холодного копчения	53,5	26,4	10,4	—	—	9,7	205,0
Кета солёная амурская	54,3	23,8	11,2	—	—	10,7	201,7
Икра зернистая осетровая	52,4	26,7	15,8	—	—	5,1	256,4
Икра кетовая зернистая	46,9	31,6	13,8	—	—	7,7	257,9

Наименование продуктов	Химический состав съедобной части						Количество калорий брутто на 100г съедобной части продукта
	вода	белки	жиры	углеводы	клетчатка	зола	
Масло подсолнечное рафинированное	0,1	–	99,9	–	–	–	929,1
Маргарин молочный несоленый	15,7	0,5	83,0	0,4	–	0,4	775,6
Масло сливочное несоленое	15,4	0,5	83,5-	0,5	–	0,1	780,7
Масло топленное	1,0	–	99,0	–	–	–	920,7
Жиры кухонные комбинированные	0,5	–	99,5.	–	–	–	925,4
Молоко коровье цельное	87,7	3,4	3,7	4,5	–	0,7	66,8
Сметана 1-го сорта из коровьего молока	64,0	3,0	30,0	2,5	–	0,5	301,6
Творог жирный	65,0	15,0	18,0	1,0	–	1,0	233,0
Творог обезжиренный	80,0	17,5	0,5	1,0	–	1,0	80,5
Сыр советский	44,0	18,5.	28,0	4,5	–	5,0	354,7
Яйца; без: скорлупы	74,0	12,5	12,0	0,5	–	8,0	164,9
Грибы белые свежие	87,1	5,4	0,4	5,1	1,0	1,0	46,8
Яблоки свежие	87,0	0,5	–	11,2	0,9	0,4	48,0
Виноград свежий	81,6	0,7	–	16,2	0,6	0,9	69,3
Апельсины	88,0	0,9	–	9,1	1,5	0,5	41,0
Картофель	76,4	2,0	–	20,0	0,6	1,0	90,2
Морковь	88,0	1,3	–	8,7	1,0	1,0	41,0
Свекла	86,0	1,5	–	10,4	1,1	1,0	48,8
Капуста белокочанная	90,0	1,8	–	5,3	1,7	1,2	29,1
Огурцы	95,3	1,0	–	2,4	0,8	0,5	13,9

Шестой блок «Определение расходов на питания и мероприятия» должен обеспечивать работодателю возможность оплачивать все расходы на организацию питания персонала, причем очень желательно иметь возможность заранее запланировать расходы.

Основой расходов является производственная программа для товарооборота.

Для выявления товарооборота за день составляется производственная программа, определяется выпуск блюд по количеству, цене, товарной наценке, проданной цене. Все данные сводим в таблицу. Пример такой таблицы приведен на рис. 11.

Наименование блюда	Количество блюда	Цена, руб.	Торговая наценка, %	Товарооборот по себестоимости	Продажная цена, руб.	Выручка, руб.
-----------------------	---------------------	---------------	------------------------	----------------------------------	-------------------------	------------------

Рис. 11. Производственная программа для выявления товарооборота в виде таблицы

Показатели расчета затрат на организацию питания персонала представим в виде схемы, приведенной на рис. 12.

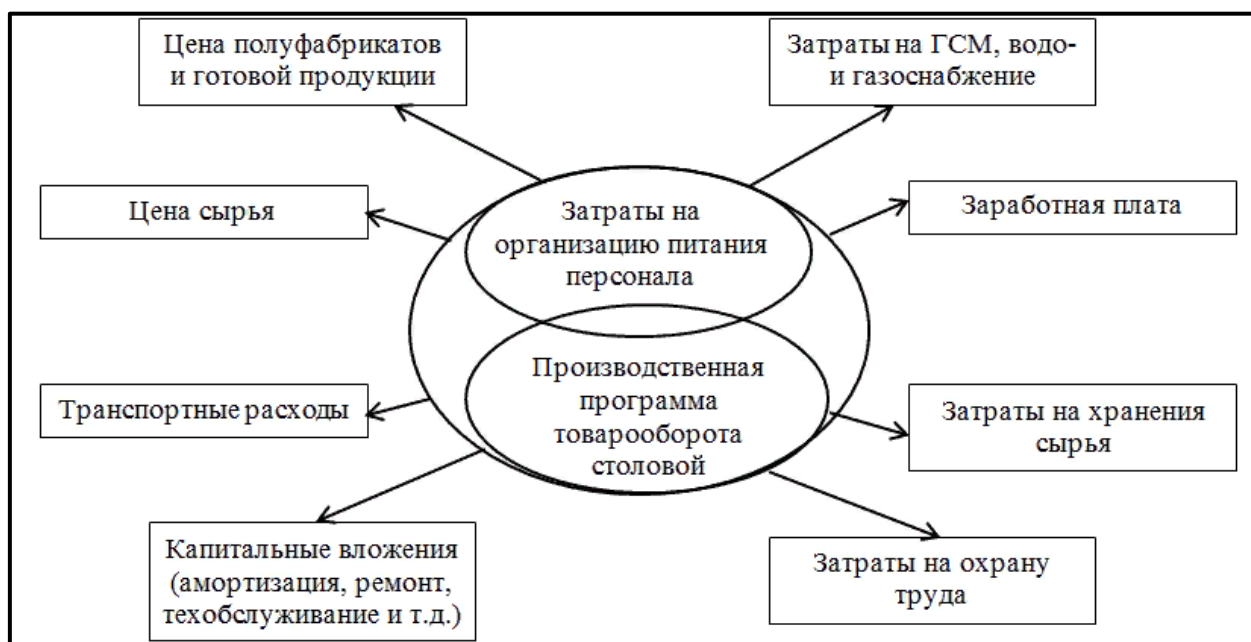


Рис. 12. Показатели расчета затрат на организацию питания персонала

При расчете товарооборота принимаем, что в столовой реализуются продукты собственного производства.

Расчёт стоимости сырья для производства блюд, реализуемых в столовой, определим по формуле

$$C_c = G_{\text{пр}} \cdot c, \text{ руб} \quad (1)$$

где C_c – стоимость сырья (исходного продукта);

$G_{\text{пр}}$ – количество сырья, используемого при производстве продуктов питания, кг, шт, л;

c – удельная стоимость видового состава сырья.

Зная показатели по стоимости сырья, определим предполагаемый валовой доход проектируемой столовой по формуле

$$V_{\text{дох}} = \sum H - \sum C_{\text{налог}}, \text{ руб} \quad (2)$$

где $V_{\text{дох}}$ – валовой доход, руб.;

$\sum H$ – сумма наценок, в % к стоимости сырья $\sum H = 60 - 250\%$, руб.;

$\sum C_{\text{налог}}$ – сумма налога на добавленную стоимость, $\sum C_{\text{налог}} = 20\%$.

В соответствии с принятыми размерами наценки рассчитаем сумму наценки на покупные товары пример на рис. 13.

№ п/п	Наименование покупного товара	Стоимость товара	Наценка	
			Уровень, %	Сумма наценки
1	Масло сливочное			
2	Сыр голландский			
3	Кефир			
4	Ряженка			
5	Икра кабачковая			
6	Хлеб пшеничный			
7	Хлеб ржаной			
8	Кондитерские изделия			
9	Напиток апельсиновый			
10	Напиток яблочный			
11	Минеральная вода			
ИТОГО				

Рис. 13. Показатели наценки по виду покупного товара

Наценку на продукцию собственного производства, по аналогии с действующими предприятиями данного класса (% наценки 60–200%) принимаем в размере 160%. С учетом этого, суммарная наценка на продукцию собственного производства составит 107476,75руб.

Данные по расчету валового дохода приведены на рис. 14.

№ п/п	Наименование показателей	Ед. измерения	Продукция собственного производства	Покупные товары	За день	За месяц
1	Стоимость сырья и товаров по закупочным ценам	тыс. руб.				
2	Наценка предприятия % к стоимости сырья (160%)	%				
3	Сумма налога на добавленную стоимость	тыс. руб.				
4	Стоимость продукции и товаров по ценам реализации (товарооборот)	тыс. руб.				
5	Валовой доход (% к стоимости кулинарной продукции по ценам реализации)	тыс. руб.				

Рис. 14. Показатели расчета предполагаемого валового дохода столовой

Итоговые суммы стоимости кулинарной продукции и покупных товаров по ценам реализации за месяц (товарооборот) представлены на рис. 15.

Виды товарооборота	Торговый зал столовой	За день	За месяц	В % к товарообороту
Оборот продуктов собственного производства				
Оборот по покупным товарам				
Суммарный товарооборот				

Рис. 15. Показатели товарооборота проектируемого предприятия

В порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. № 60 «Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга» в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации проводится социально-гигиенический мониторинг.

Социально-гигиенический мониторинг представляет собой государственную систему наблюдений, анализа, оценки и прогноза состояния здоровья населения и среды обитания человека, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья и населения и воздействием на него факторов среды обитания человека для принятия мер по устранению вредного воздействия на население факторов среды обитания человека.

Проведение мониторинга обеспечивает [3]:

- установление факторов, оказывающих вредное воздействие на человека, и их оценку;
- прогнозирование состояния здоровья населения и среды обитания человека;
- определение неотложных и долгосрочных мероприятий по предупреждению и устранению воздействия вредных факторов среды обитания человека на здоровье населения;
- разработку предложений для принятия решений в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения о результатах, полученных при проведении мониторинга.

При ведении мониторинга решаются следующие задачи [3]:

- гигиеническая оценка (диагностика) факторов среды обитания человека в состоянии здоровья населения;
- выявление причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного ана-

лиза и оценки риска для здоровья населения;

- установление причин и выявление условий возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
- подготовка предложений для принятия федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления необходимых мер и по устранению выявленных вредных воздействий факторов среды обитания человека.

Мониторинг проводится Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека совместно с другими федеральными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Мы рассмотрели шесть блоков, представляющих организационные мероприятия, направленные на организацию правильного и здорового питания персонала на сельскохозяйственных предприятиях. На наш взгляд, охвачены все аспекты деятельности работодателя в этом направлении.

Считаем необходимым отметить, что для решения обозначенных организационных вопросов требуется коллектив специалистов различных профессий, что в свою очередь будет требовать финансовых затрат. Однако правильная организация питания персонала прямым образом влияет на обеспечение здорового образа жизни и как следствие, высокую производительность труда, что в свою очередь является конечной целью деятельности любого предприятия.

Список использованных источников:

1. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос С, 2000. – 216 с.
2. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Колос С, 2004. – 304 с.
3. Липкович И.Э., Украинцев М.М., Егорова И.В., Пятикопов С.М., Жолобова М.В., Петренко Н.В., Панченко С.В., Токарева А.Н., Матвейкина Ж.В., Гайда А.С. Охрана труда при техническом сервисе на сельскохозяйственном предприятии: монография. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт Донской ГАУ, 2022.
4. Могильский М.П., Калашнова Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 192 с.

5. Restopit Профессиональная посуда для ресторанов и кафе. - URL: <https://restopitposuda.ru/magazin/folder/termosy-professionalnye>

6. Интернет-магазин оптовой и розничной продажи оборудования, инвентаря, предметов сервировки, посуды и мебели для баров, кафе и ресторанов ООО «КЛЁН». - URL: <https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/thermoses/>

7. Поставка оборудования для общепита: столовых, ресторанов, кафе и баров ТоргСервисСнаб. - URL: https://www.torg-snab.com/catalog/kuhonnyiy_inventar_/termosa

=====

Цитирование:

Липкович И.Э., Глобин А.Н., Назаров И.В., Егорова И.В., Петренко Н.В. Основы организации питания персонала на сельскохозяйственных предприятиях [Электрон. ресурс] // АгроЭкоИнфо: Электронный научно-производственный журнал. – 2024. – № 2. – Режим доступа: http://agroecoinfo.ru/STATYI/2024/2/st_205.pdf
DOI: <https://doi.org/10.51419/202142205>.