

СИСТЕМНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕ КАК ТЕНДЕНЦИЯ К УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ УСЛОВИЙ ТРУДА

А.В. БАРБАШОВ, С.А. СОЛОД, А.Ф. ХУБАЕВА

*Кубанский государственный технологический университет,
350072, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Московская, 2*

Представлена общая оценка производственного травматизма в Краснодарском крае, определены процентные составляющие, указывающие причины несчастных случаев. В результате анализа выявлена доминирующая причина производственного травматизма – неудовлетворительная организация производства работ, являющаяся источником несчастных случаев, «почти происшествий», микротравм и материального ущерба. Отмечено, что результатом неудовлетворительной организации производства работ является преждевременная утомляемость работника – дополнительный фактор, несущий угрозу получения производственной травмы. Низкое качество производимой продукции или оказания услуг потребителям характеризуется как одна из весомых причин неудовлетворительной организации производства работ на предприятиях. С целью усовершенствования условий труда работников на производстве делается весомый акцент на организацию питания на производстве, поскольку преждевременная утомляемость производственного персонала зачастую связана с неудовлетворительной организацией питания работников, что повышает риск травматизма и возникновения аварийных ситуаций. Рассмотрен ряд дополнительных вредных факторов и возможных последствий, имеющих связь с неудовлетворительной организацией питания производственного персонала. Учитывая сегодняшнюю тенденцию политики в области охраны труда на предприятиях, предложен способ системной организации питания на производстве, заключающейся в специализированном подборе рациона, принимая во внимание специфику профессиональной деятельности каждой группы работников. Приведен обобщенный перечень отраслей народного хозяйства, где мероприятия по усовершенствованию организации питания работников являются наиболее актуальными.

Ключевые слова: организация питания на производстве, улучшение условий труда, утомляемость работников, производственный травматизм, системный подход к организации питания работников, политика в области охраны труда

Создание условий труда на производстве, большая часть показателей которых могла бы отвечать оптимальному классу, на сегодняшний день является одной из самых актуальных задач в сфере охраны труда. Высококачественный выход продукции или услуги при снижении количества случаев производственного травматизма, профессиональных заболеваний и материального ущерба производству – задача каждого работодателя. Устранение выявленного при специальной оценке условий труда вредного фактора посредством современных средств коллективной защиты и приведение

условий труда на рабочих местах только к допустимым показателям, на сегодняшний день также не должно являться конечной целью. При таком подходе нельзя пренебрегать таким важным фактором как создание должной «престижности» рабочего места, которая будет определяться качеством и высоким спросом на выпускаемую продукцию или услугу потребителю.

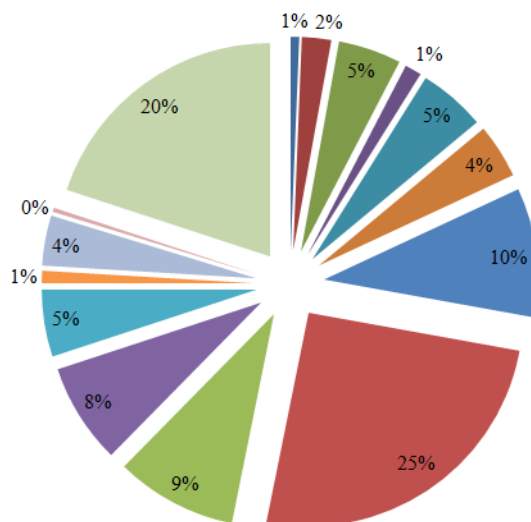
При оценке статистики случаев производственного травматизма по Краснодарскому краю одной из основных причин несчастных случаев с тяжелыми последствиями, при которых пострадало наибольшее количество работников – неудовлетворительная организация производства работ – 25% [1]. Согласно тем же исследованиям, из 83 пострадавших 37 случаев имели смертельный исход, коэффициент потерь составил 1.382. [1].

В процентном соотношении виды несчастных случаев на производстве отображены на рисунке 1.

Нельзя не иметь в виду, что неудовлетворительная организация производства работ – причина множества неучтенных микротравм и «почти происшествий», т. е. несчастных случаев, которые не состоялись, когда работник по удачному стечению обстоятельств избежал травмы. Политика в области охраны труда ряда предприятий края и страны в целом усиливает внимание к подобным «почти происшествиям» и микротравмам, в беседе с работником выясняются причины, оценивается материальный ущерб, разрабатываются мероприятия по предотвращению.

Само понятие «неудовлетворительная организация производства работ» может включать достаточно большое количество составляющих, в зависимости от специфики деятельности. С учетом создания на предприятиях новых рабочих мест, количество недостатков в организации работ может только возрастать. В данном случае, в качестве весомой составляющей следует выделить факторы неудовлетворительной организации производства работ, вызывающие физическое утомление. Точнее, в данном случае, корректно говорить о так называемом «дополнительном» физическом утомлении работника, причиной которого является не выполнение им своих должностных

обязанностей, а совершение ряда действий, необходимых для поддержания работником требуемого физического и эстетического состояния, выполнение должностных обязанностей не связанных с его профессиональной деятельностью.



- Конструктивные недостатки и недостаточная надежность машин, механизмов, оборудования
- Несовершенство технологического процесса
- Эксплуатация неисправных машин, механизмов, оборудования
- Неудовлетворительное техническое состояние зданий, сооружений, территории
- Нарушение технологического процесса
- Нарушение требований безопасности при эксплуатации транспортных средств
- Нарушение правил дорожного движения
- Неудовлетворительная организация производства работ
- Неудовлетворительное содержание и недостатки в организации рабочих мест
- Недостатки в организации и проведении подготовки работников по охране труда
- Неприменение работником средств индивидуальной защиты
- Неприменение средств коллективной защиты
- Нарушение работником трудового распорядка и дисциплины труда
- Использование пострадавшего не по специальности
- Прочие причины, квалифицированные по материалам расследования несчастных случаев

Рисунок 1 – Причины несчастных случаев на производстве

Огромную роль в организации производственного процесса играет организация питания работников. Отсутствие грамотной организации питания влечет следующие негативные последствия, представленные в таблице 1:

Таблица 1 – Перечень недостатков производства работ, связанных с нарушениями режима питания работников и возможных последствий.

№ п/п	Недостаток организации производства работ	«Дополнительный» вредный фактор	Возможные последствия
1.	Отсутствие на производстве точки общественного питания, или ее отдаленное расположение от рабочего места, отсутствие организации вывозных обедов	Фактическое неиспользование перерыва, дополнительное утомление	Совершение ошибок во время работы, ухудшение качества конечного или промежуточного продукта или услуги, дополнительный риск возникновения несчастного случая за территорией производства во время перерыва (т.е. несчастный случай не по вине работодателя).
2.	Недостаточное получение работником белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов при достаточном количественном питании во время обеденных перерывов (при выполнении имеющих вредные показатели по тяжести и напряженности производственного процесса: выполнение физических работ, с высокой степенью энергозатрат, работ, связанных с высокой степенью интеллектуальной нагрузки, видов работ, предусматривающих ответственность за промежуточный и конечный результат, когда работник несет ответственность за принятие решений, собственную жизнь и жизнь и здоровье других работников, высокий уровень нагрузки на психо-эмоциональную составляющую человека в целом).	Преждевременное утомление работника	Совершение ошибок во время работы, ухудшение качества конечного или промежуточного продукта или услуги, снижение концентрации внимания, риск возникновения несчастного случая
3.	Невозможность своевременного питания работника (исключая случаи, когда работник не может в силу объективных причин оторваться от производственного процесса)	Преждевременное утомление работника	Совершение ошибок во время работы, ухудшение качества конечного или промежуточного продукта или услуги, снижение концентрации внимания, риск возникновения несчастного случая

При современном подходе к системе управления охраной труда на производстве, политика в области охраны труда должна быть направлена на создание максимальных комфортных условий труда на рабочих местах. Так, при организации питания на производстве, помимо принятой системы лечебно-профилактического питания работников, имеющих воздействия вредных факторов, необходимо учитывать сферу деятельности каждой группы работников конкретного предприятия. Необходим системный подход к организации питания персонала, включая должности, где лечебно-профилактическое питание не предусмотрено, в случае, если качество труда данных работников непосредственно влияет на качество конечной продукции. Подобный подход возможен при незначительных затратах на организацию данного мероприятия по улучшению условий труда. Системная организация питания должна носить целенаправленный характер: разработку рациона питания в зависимости от рода деятельности профессиональной группы. Исходя из опыта практики специального питания в стратегически значимых областях, спорте, разработка рационов и режимов питания вполне применима на предприятиях с учетом каждого вредного фактора и специфики выполняемых работ. Такой подход позволит обеспечить целенаправленный подбор ингредиентов рациона для каждой профессиональной группы. Разработка специальных рационов питания может быть рекомендована к применению в отраслях народного хозяйства при следующих видах деятельности:

- в сельском хозяйстве – разработка рациона питания для комбайнеров в период уборки урожая, нередко в авральном режиме работы, с учетом режима работы, фиксированной рабочей позы, механиков, обслуживающих технику в процессе уборки урожая, сборщиков винограда вручную (вывозные обеды);

- разработка усовершенствованных рационов питания, в том числе лечебно- профилактического, для работников, производящих сварочные работы, когда отсутствует возможность использования средств коллективной защиты, устраняющих вредный фактор – отсутствие стационарного рабочего

места, проведение сварочных работ на высоте, и других профессиональных групп, имеющих вредный химический фактор;

- разработка усовершенствованных рационов и режимов питания для лиц, занятых интеллектуальным трудом, в том числе работающих с ПК – программистов, конструкторов.

- разработка рациона питания для лиц, совершающих неотложные работы в условиях чрезвычайных ситуаций, и находящихся в послестрессовом состоянии;

- разработка рациона питания для лиц рабочих специальностей, не имеющих вредного химического фактора, но вредный класс по показателям тяжести и напряженности производственного процесса.

Внедрение данного мероприятия по улучшению условий труда в организациях способствует решению таких проблем, как преждевременная утомляемость работников, неполноценное использование времени отдыха, снижение качества изготавливаемой продукции, риск возникновения несчастных случаев, аварийных ситуаций.

Пищевая промышленность на сегодняшний день способна предложить достаточно широкий ассортимент как полуфабрикатов, так и готовых продуктов, обладающих высокой биологической ценностью и требуемыми органолептическими показателями. Проведен комплекс исследований белкового сырья, установлена возможность повышения биологической ценности растительных белков, исключая кардинальные изменения традиционных технологических процессов[2,6]. Так, при достижении цели обогащения рациона питания всеми незаменимыми аминокислотами возможно использование белка семян масличных культур, с улучшенными функциональными свойствами, с целью внедрения в рецептуры хлебобулочных, кондитерских изделий, а также полуфабрикатов. Технологические свойства белкового комплекса семян масличных культур можно улучшить модификациями на стадии переработки, что дает возможность получение белкового сырья, имеющего высокую биологическую ценность и

невысокую стоимость. [2,3]. Разработанные процессные схемы получения модифицированных белков семян масличных культур одновременно позволяют снизить природную токсичность белкового комплекса семян (например, семян льна) и повысить содержание незаменимых аминокислот в получаемых белковых продуктах. Полученные в ходе исследований результаты позволяют реализовать производство белкового продукта с целью его внедрения в рецептуры мучных кондитерских изделий. Дегустационная и органолептическая оценка обогащенных модифицированным белковым продуктом семян льна мучных кондитерских изделий показала положительные результаты [4,5].

При разработке и внедрении рецептов питания и внедрении мероприятий, направленных на усовершенствование организации питания на предприятиях, для конкретных профессиональных групп необходимо руководствоваться следующими факторами: учитывать мнение работающего персонала относительно предлагаемого меню, стоимостью ингредиентов и общую биологическую ценность предлагаемого рациона. Кроме того, при разработке мероприятий по улучшению рецептуры питания необходимо учитывать личные вкусовые предпочтения, возраст конкретной группы работников, энергетические затраты на выполнение должностных обязанностей, имеющиеся хронические заболевания, в том числе профессиональные, климатические условия а также фактическое время года.

ЛИТЕРАТУРА

1. В.В. Новиков, С.А. Солод и др. Построение системы предупреждения и ликвидации последствий техногенных аварий и катастроф в Краснодарском крае.- НЧОУ ВПО КСЭИ, монография, 2012, - 166 с.
2. Барбашов А.В. Биохимические и функциональные характеристики белков семян льна и разработка способов повышения их биологической ценности: Дис. ... канд. тех. наук, 03.00.04.-Краснодар, КубГТУ, 2007.217 с.

3. Щербаков В.Г., Ксандопуло С.Ю., Барбашов А.В., Шульвинская И.В. Способ получения модифицированного пищевого белкового продукта из семян льна. Патент на изобретение RUS 2333662 05.02.2007.

4. Щербаков В.Г., Ксандопуло С.Ю., Барбашов А.В., Шульвинская И.В. Способ получения модифицированного пищевого белкового продукта из семян льна. Патент на изобретение RUS 2342847 05.02.2007.

5. Ксандопуло С.Ю., Барбашов А.В. Линамарин и продукты его гидролиза в семенах масличного льна современной селекции// Изв. вузов. Пищевая технология. 2005. №5-6. С.51-53.

6. Барбашов А.В., Шульвинская И.В. Групповой состав белкового комплекса пророщенных семян льна современных сортов // Изв. вузов. Пищевая технология. 2006. №4. С.40-41.

REFERENCES

1. V.V. Novikov, S.A. Solod i dr. Postroenie sistemy preduprezhdeniya i likvidatsii posledstviy tekhnogennykh avariyy i katastrof v Krasnodarskom krae.- NChOU VPO KSEI, monografiya, 2012, - 166 p.

2. Barbashov A.V. Biokhimicheskie i funktsionalnye kharakteristiki belkov semyan lna i razrabotka sposobov povysheniya ikh biologicheskoy tsennosti: Dis. ... kand. tekhn. nauk, 03.00.04.-Krasnodar, KubGTU, 2007.217 p.

3. Shcherbakov V.G., Ksandopulo S.Yu., Barbashov A.V., Shulvinskaya I.V. Sposob polucheniya modifitsirovannogo pishchevogo belkovogo produkta iz semyan lna. Patent na izobretenie RUS 2333662 05.02.2007.

4. Shcherbakov V.G., Ksandopulo S.Yu., Barbashov A.V., Shulvinskaya I.V. Sposob polucheniya modifitsirovannogo pishchevogo belkovogo produkta iz semyan lna. Patent na izobretenie RUS 2342847 05.02.2007.

5. Ksandopulo S.Yu., Barbashov A.V. Linamarin i produkty ego gidroliza v semenakh maslichnogo lna sovremennoy selektsii// Izv. vuzov. Pishchevaya tekhnologiya. 2005. №5-6. P.51-53.

6. Barbashov A.V., Shulvinskaya I.V. Gruppovoy sostav belkovogo kompleksa proroshchennykh semyan Ina sovremennykh sortov // Izv. vuzov. Pishchevaya tekhnologiya. 2006. №4. P.40-41.

*SYSTEMATIC ORGANIZATION OF PUBLIC CATERING AT THE ENTERPRISES
AS THE TENDENCY TO IMPROVE LABOR CONDITIONS*

A.V. BARBASHOV, S.A. SOLOD, A.F. KHUBAEVA

*Kuban State Technological University,
2, Moskovskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350072*

General estimation of occupational injuries in Krasnodar region is given. Percentage of component to determine reasons of accidents. As a result the general reason of the occupational injuries is a poor organization of work, which leads to different accidents and material damage. It is noted, that the workers of the enterprises get easily tired when organization of the work is bad. So, it is one of the main reason of the occupational injuries. Thus one of the way to improve labor conditions is to improve public catering at the enterprises, which is not often very good. Some additional factors, with occupational injuries are also discussed. So, nowadays there is a special policy in the field of labor protection. New way of systematic organization of public catering at the enterprise is offered. The main idea of it is a special diet for each group of workers.

Key words: public catering at the enterprise, improvement of labor condition, to get easily tired, occupational injuries, systematic organization of public catering at the enterprise, policy in the field of labor protection.