

УДК 664

ОСНОВЫ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Хисяметдинова К.И., студентка 1 курса ФАЗРиПП
Шашкова А. С., студентка 3 курса колледжа
агротехнологий и бизнеса
Научный руководитель – Шленкина Т.М., кандидат
биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: экологическая безопасность, общественное питание, качество услуг, шум, вибрация.

В данной статье рассматриваются вопросы экологической безопасности на предприятиях общественного питания. Услуги оказываемые предприятиями этой отрасли на современном рынке требуют особого внимания к качеству производимой продукции. Безопасность и качество готовых блюд – это залог здоровья населения.

В последнее время мы всё чаще встречаемся с такими понятиями как качество, конкурентоспособность, безопасность продукции и услуг, требуем соблюдения законов и защиты прав потребителей [1,2].

Экологическая ситуация в мире и в нашей стране недостаточно проста, поэтому очень важно, чтобы современные предприятия народного хозяйства, в том числе и предприятия общественного питания, уделяли больше внимание экологичности производства [3 -6].

Экологическая безопасность - это состояние, при котором экологический комфорт жизни не нарушается, реализуется способность противостоять угрозам жизни и здоровью [7-9].

Предприятия общественного питания уделяют отдельное внимание вопросам экологической безопасности. С этой целью предприятия общественного питания предпринимают следующие шаги:

- во время приемки овощей следует требовать гигиенические сертификаты качества, которые отражали бы истинное содержание вредных веществ в продуктах;

- необходимо уделять внимание вопросам очистки сточных вод. С целью задержания различного рода механических отходов, необходимо устанавливать решетки;

- принципиальным элементом экологической сохранности экосистемы является защита от промышленного шума и вибраций;

- продукты должны подвергаться тепловой обработки, с целью уменьшения в них экологически вредных веществ;

- важное место в экологии производства отводится экологическому воспитанию работников, предполагающее соблюдение правил личной гигиены, режимов труда и отдыха [10].

Таким образом, качеству услуг оказываемых организациями общественного питания должно уделяться большое внимание. Безопасность и качество готовых блюд и кулинарных изделий важна на каждом этапе. Больше уделять внимание подготовке специалистов соответствующего профиля.

Библиографический список:

1. Толстова, Е. Г. Безопасность как основа качества услуг общественного питания // Вопросы экономики и управления. - 2016. - №1. - С. 54-56.
2. Шленкина, Т.М. Экология / Т.М. Шленкина, Е.М. Романова, Л.А. Шадыева, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова, К.В. Шленкин.- Ульяновск, 2017. Часть 2.
3. Шленкина, Т.М. Экология / Т.М. Шленкина, Е.М. Романова, Л.А. Шадыева, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова, К.В. Шленкин.- Ульяновск, 2017. Часть 1.
4. Шленкин, А.К. Нитраты, что это? И их вред для человека. / А.К. Шленкин, Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин // Материалы IX Международной студенческой электронной научной конференции: Студенческий научный форум - 2017.
5. Романова, Е.М. Экология в общественном питании / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова.-Ульяновск, 2016. Часть 2.
6. Романова, Е.М. Экология в общественном питании / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова.-Ульяновск, 2016. Часть 1.
7. Романова, Е.М. Экология в пищевом производстве / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева, Д.С. Игнаткин, В.Н. Любомирова.- Ульяновск, 2015.
8. Романова, Е.М. Экологическое образование: основные направления развития / Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин //Материалы Национальной научно методической конференции профессорско-преподавательского состава: Инновационные технологии в высшем образовании. Ульяновск, 2018. С. 250-255.
9. Шленкина, Т.М. Высшая школа в системе экологического образования / Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин //Материалы I Международной научно - практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессиональ-

ного и технологического образования в современных условиях. Профессиональное обучение: теория и практика. Ульяновск, 2018. С. 6-12.

10. Шадыева, Л.А. Проблемы формирования экологического сознания и био-сферного мышления в вузе / Л.А. Шадыева, Е.М. Романова, В.Н. Любомирова, Т.М. Шленкина, В.В. Романов, М.Э. Мухитова // Агропродовольственная политика России. 2017. № 11 (71). С. 110-115.

BASES OF ENVIRONMENTAL SAFETY AT PUBLIC CATERING ENTERPRISES

Khisyametdinova K., Shashkova A.S.

Key words: *environmental safety, public catering, quality of services, noise, vibration.*

This article discusses the issues of environmental safety in catering. Services provided by enterprises of this industry in the modern market require special attention to the quality of products. Safety and quality of ready-made meals is the key to public health.