

## БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Егорова Т.А., студентка 4 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств  
Научный руководитель – Карпенко Г.В., кандидат технических  
наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** предприятие общественного питания, электромеханическое оборудование, электронагревательное оборудование, электробезопасность.*

*Работа посвящена обеспечению безопасности труда работников общественного питания. В статье рассмотрены причины травматизма и общие требования безопасности при использовании современного оборудования на предприятиях общественного питания.*

На сегодняшний день предприятия общественного питания пользуются огромной популярностью, особенно среди молодежи и деловых людей, которые часто обедают в кафе и ресторанах. В борьбе за своего клиента, предприятия общественного питания приобретают оборудование самого последнего образца, так называемые ноу-хау, используют актуальные технологии обработки пищевых продуктов. Исходя из этого, возникает необходимость обратить особое внимание вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания [1].

На предприятиях общественного питания случаи травматизма, как правило, связаны в основном с процессами приготовления пищи. Травмы происходят в результате отклонений от нормального режима работы или нарушений правил безопасности и трудовой дисциплины [2].

Рассмотрим общие требования безопасности при использовании современного оборудования на предприятиях общественного питания.

Основное производственное оборудование общепита можно разделить на две основные группы - это электромеханическое и электронагревательное. Именно оборудование из этих групп может представлять наибольшую опасность для работников общепита [2]. Безопасную эксплуатацию такого оборудования определяют следующие нормативные документы: ГОСТ 12.2.003-91. «ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности», ГОСТ 12.2.124-90. «ССБТ. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», «Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли», «Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях общественного питания» [3].

Под электромеханическим оборудованием понимается широчайший спектр различного рода техники и приспособлений, предназначенных для облегчения и ускорения процесса приготовления пищи, например, овощерезки, мясорубки, наполнители колбасок, фаршемешалки и др.

Приступая работать на подобной машине, прежде чем ее включить в электрическую сеть, необходимо проверить состояние заземления, а также необходимо обследовать, не поврежден ли кабель и элементы штепсельного разъёма [4]. Обязательно требуется проверить надежность крепления сменных механизмов данного оборудования, исправность ограждений, которые выполняют защитную функцию, также необходимо проверить отсутствие каких-либо предметов в устройствах для загрузки и рабочих камерах. Проверяют вначале, чтобы машина была на холостом ходу, и только после этого, следует подавать пищевые продукты к рабочему органу, так как если машина не исправна или работает неправильно, то человек может получить травму, а продукты будут испорчены.

Электронагревательное оборудование на предприятиях общественного питания используют для обработки продуктов и сырья, для приготовления разнообразных блюд (основных, закусок, вторых блюд и напитков), и для подогрева готовых блюд и воды и др. К электронагревательным аппаратам пищеблока относятся фритюрницы, котлы, пароварки, плиты, макаронovarки и др.

Опасность для обслуживающего персонала данных аппаратов заключается в первую очередь в том, что электронагревательные

аппараты находятся под напряжением. Кроме напряжения для человека такое оборудование опасно тем, что является источником высокой температуры, и высокого давления пара.

Во избежание несчастных случаев включать и использовать электронагревательный аппарат, как и электромеханическое оборудование строго запрещено без предварительной проверки заземления, исправности защитных средств, изоляции, сигнального устройства, штепсельного разъема и т. д. Техническое исполнение обеспечения безопасности оборудования осуществляется автоматическим выключением аппарата в случае сбоя в работе.

По окончании работы, рабочий должен отключить оборудование. И только после применения всех правил по остановке машины, при полном её выключении оборудование очищают от остатков продукта и выполняют моечные работы. В случае возникновения неисправности любое производственное оборудование необходимо сразу выключить, и об этом следует сообщить непосредственному руководителю. Ремонт и обслуживание электромеханического и электронагревательного оборудования должны производиться специалистами или сервисными организациями [1].

Следовательно, для обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания особенно значимо качество обучения персонала вопросам безопасности, необходимы знания работающих по безопасности труда [5]. К эксплуатации рассматриваемого в статье оборудования могут быть допущены только те лица, которые были обучены по программе технического минимума, обязательно прослушали инструктаж на рабочем месте, а также получили практические навыки под присмотром более опытного специалиста.

#### **Библиографический список:**

1. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации // ГОСТ 12.2.124-2013 ССБТ. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103768>
2. Карпенко, Г.В. Анализ профессиональной заболеваемости и травматизма на предприятиях АПК / Г.В. Карпенко // Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их

решения» – Ульяновск: УГСХА. - 2017. - С.124-127.

3. Карпенко, Г.В. Анализ травматизма и заболеваемости на сельскохозяйственных предприятиях Ульяновской области / Г.В. Карпенко, Ю.А. Лапшин // Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России» - Ульяновск, ГСХА, 2003. - С. 331-334.

4. Лапшин, Ю.А. Безопасность жизнедеятельности / Ю.А. Лапшин, Г.В. Карпенко // Учебное пособие для выполнения практических работ. - Ульяновск, 2011 – 195 с.

5. Карпенко, Г.В. Пути повышения качества образования / Г.В. Карпенко, М.А. Карпенко // Материалы II Международной научно-практической конференции «Профессиональное обучение: теория и практика». – Ульяновск: УлГПУ им. И. Н. Ульянова. - 2019. - Том 2 - С. 41-48.

## OCCUPATIONAL SAFETY AT ENTERPRISES PUBLIC CATERING

**Egorova T.A.**

**Keywords:** *catering company, electromechanical equipment, electric heating equipment, electrical safety.*

*The work is devoted to ensuring the safety of public catering workers. The article discusses the causes of injuries and general safety requirements when using modern equipment at catering establishments.*