

Организация питания работников в период проведения массовых полевых работ

Период массовых полевых работ отличается высокой механизацией технологических процессов и интенсивностью проводимых в поле работ. Для сельскохозяйственного труда характерны сезонность, работа под открытым небом, частая смена операций, удаленность рабочих мест на значительные расстояния от жилья.

В интересах сохранения здоровья и повышения работоспособности тружеников сельскохозяйственного производства большое значение имеет организация правильного питания, соблюдение режима питания в зависимости от продолжительности рабочего времени и принятого распорядка трудового дня.



В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при организации питания в полевых условиях субъектам хозяйствования необходимо:

- ✓ провести мероприятия по улучшению санитарно-технического состояния объектов (при необходимости);

обеспечить наличие:

- ✓ проточной холодной и горячей воды на объекте общественного питания;
- ✓ холодильного оборудования для хранения пищевой продукции в соответствии с ассортиментом производимой продукции;

- ✓ термоконтейнеров (контейнеров, термосов) для транспортировки пищевой продукции в условиях, обеспечивающей условия хранения (количество);
- ✓ условий для мытья термоконтейнеров (контейнеров, термосов), столовой и кухонной посуды;
- ✓ достаточного количества кухонного инвентаря и кухонной посуды, столовой посуды и столовых приборов;
- ✓ моющих и дезинфицирующих средств, антисептиков для обработки рук;
- ✓ условий для соблюдения работниками правил личной гигиены: (обеспечить индивидуальными и одноразовыми полотенцами, жидким мылом; санитарной одеждой);
- ✓ технологических карт на приготавливаемую кулинарную продукцию.
- ✓ документов, подтверждающих качество и безопасность готовой кулинарной продукции и продовольственного сырья.
- ✓ Необходимо создать условия для доставки кулинарной продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- ✓ Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, обязаны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения.

На всех этапах проведения массовых полевых работ субъекты хозяйствования должны обеспечить безопасное и качественное питание работающих в соответствии с требованиями законодательства.

*Информацию подготовил врач-гигиенист
(заведующий отделом)
санитарно-эпидемиологическим отделом*

Старук В.А.