

ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ УМОВ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Васьковець Л. А., Костюков В. М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Досліджено професійні ризики працівників закладів громадського харчування, пов'язані з шкідливими умовами праці. Різноманітність операцій з приготування продукції на підприємствах ресторанного господарства вимагає залучення різних груп працівників виробництва і залежить від організаційно-технічних умов і потужності підприємства, рівня кваліфікації працівників та поєднання виконуваних операцій. Це суттєво ускладнює процедуру оцінювання умов праці навіть у межах однієї посади. У доготовочних цехах часто переважають комбіновані робочі місця, де виконується кілька технологічних операцій та з нерівномірною періодичністю, що призводить до неоднозначності визначення класу шкідливості праці. Серед графіків виходу на роботу на підприємствах ресторанного господарства найчастіше застосовується двобригадний графік з нерівномірністю завантаженості і великою тривалістю робочого дня, а також комбінований графік, що передбачає поєднання різних графіків на підприємствах з подовженим робочим днем. Запровадження таких графіків часто унеможлиблює виконати достовірну оцінку умов праці.

У холодних та заготівельних цехах сума тепловиділень від встановленого обладнання не перевищує 20 ккал/м³ за годину. У гарячих цехах використовуються плити, відкрита жарова поверхня яких нагрівається до 450 °С та пекарські шафи. Через це температура повітря в робочій зоні може досягати 30–40°С і вище. Характерним є вплив інфрачервоного (ІЧ) випромінювання. Так, інтенсивність ІЧ-випромінювання при закритих дверцятах пекарської шафи на відстані 0,25 м складає 100 Вт/м², а при відкритих дверцятах зона підвищеної ІЧ-радіації збільшується ще на 0,25 м. Температура поверхні тіла працюючого біля електричної плити в районі шії і грудей може досягати 50°С (Омельченко О. В. та ін., 2020). Отже, створюються небезпечні для здоров'я працівників умови праці, які потребують оцінювання та аудиту охорони праці на підприємствах громадського харчування.

Проведення повноцінного аудиту умов праці у закладах громадського харчування стримують відсутність правового механізму здійснення аудиту охорони праці, контролю на державному рівні, цінова політика послуг аудиту, недовіра до якості аудиторських послуг та ін. Недосконалість правового регулювання аудиту охорони праці пов'язана з призупиненням прийняття проекту Закону України «Про аудит з промислової безпеки і охорони праці (від 19.09.2006 р.). Ст. 13 Закону України «Про охорону праці» та ДСТУ OHSAS 18001:2010 носять декларативний характер.

Отже, перешкоди в оцінюванні умов праці в закладах громадського харчування пов'язані із складністю нових технологій, нераціональною організацією праці, відсутністю чіткого та прозорого правового механізму здійснення зовнішнього та внутрішнього аудиту охорони праці.