Организация питания работников  в период 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.

Места для приема пищи должны быть оборудованы в непосредственной близости от рабочих мест – в столовых сельскохозяйственных организаций, а при их отсутствии сельскохозяйственными организациями заключаются договора по доставке и приготовлению пищи из объектов общественного питания других субъектов хозяйствования.

Доставка готовых блюд должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других аналогичных емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). Транспортная упаковка должна быть чистой.

Транспорт для перевозки готовой пищи должен содержаться в технически исправном состоянии. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

Места для приема пищи в полевых условиях должны быть обеспечены установками для соблюдения правил личной гигиены работников сельского хозяйства (доставка питьевой воды во флягах для мытья рук, мыла, разовых полотенец), должен быть организован питьевой режим с использованием воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам.

Рационы питания лиц, занятых на сельскохозяйственных работах, должны разрабатываться с учетом энергетических затрат организма, которые значительно сократились в результате внедрения в сельскохозяйственное производство новых машин и механизмов.

Изучение энергетических затрат при различных видах сельскохозяйственных работ показали, что в качестве ориентировочных данных для установления норм питания работников сельского хозяйства могут приниматься энергетические затраты в средних пределах 3600 ккал в сутки.  Неравномерность напряженности труда работников сельского хозяйства и резкое увеличение энергетических затрат во время сева, уборки и других ответственных периодов сельскохозяйственных работ предусматривают необходимость в эти периоды усиленное питание с калорийностью до 4500 ккал в сутки.

Питание сельскохозяйственных рабочих должно быть достаточным в количественном и полноценным в качественном отношении. Рацион питания тружеников сельского хозяйства должен содержать не менее 55% белков животного происхождения от общего количества белков. Полезно употреблять молочные и мясные блюда вместе с крупяными и злаковыми, мясные и рыбные с овощными гарнирами. Молочный жир (масло) в целях сохранения его биологической ценности лучше добавлять в готовые блюда из картофеля и др. Растительные масла надо ежедневно потреблять в количестве 20—25 г с салатами, винегретами. Из общего количества углеводов в суточном рационе на сложные углеводы должно приходиться 80—85%, на сахара — 20%. Основное количество углеводов должно поступать в организм с хлебобулочными изделиями, картофелем, макаронными изделиями, крупами, овощами. В целях обеспечения организма человека необходимым количеством витаминов и минеральных солей ежедневно в меню следует включать широкий ассортимент овощей, фруктов.

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