

прояви, можливості активізації партнерства : тези доповідей - здобувачів вищої освіти денної й заочної форм навчання за результатами щорічного тематичного «круглого столу» на обліково-фінансовому факультеті, м. Миколаїв, 12 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 39-42. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8204>.

7. Курепін В. М. Зупинимо пандемію: безпека і здоров'я на роботі можуть врятувати життя [Електронний ресурс] / В. М. Курепін : план конспект проведення занять з студентами МНАУ до Всесвітнього дня охорони праці / уклад. В.М. Курепін. - Електрон. текст. дані. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 8 с. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7019>.

8. Чіріков А. О. Дезінфекція, як захід попередження поширення інфекційних захворювань // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 89-91. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8149>.

*Науковий керівник: Курепін В.М., канд. екон. наук, старший викладач
Миколаївський національний аграрний університет*

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МЛИНЦІВ В УМОВАХ ТОВ ВЗП «МАЛИЦЬКИЙ» МИКОЛАЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Проскура В.М.,

здобувач вищої освіти спеціальності 204

«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Миколаївський національний аграрний університет

Умови при яких здійснюється виробництво млинців повинно бути забезпечено торгово-технологічним і холодильним обладнанням, причому матеріал, з якого виготовлене обладнання, інвентар і тара, не повинен негативно впливати на продукти харчування, змінюючи їх органолептичні якості, тобто метал має бути антикорозійним.

В умовах ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району технологічне обладнання забезпечує умови дотримання правил безпеки працівниками підприємства [1]. Усе обладнання на підприємстві пронумероване, до механічного обладнання забезпечується вільний доступ.

Конструкція обладнання передбачає можливість розбирання для належної санітарної обробки агрегатів. Після роботи окремі деталі цих машин ретельно промиваються працівниками ТОВ ВЗП «Еліка» гарячою водою, ошпарюються кип'ятком, насухо протираються чистою тканиною і просушуються у жарочній шафі. Раз на тиждень робоче обладнання та інвентар дезінфікують 0,5% - ним розчином хлорного вапна, після чого промивають гарячою водою.

В умовах ТОВ ВЗП «Еліка» використовується наступне обладнання: виробничі столи та ванни; ванни для миття посуду; колоди для розрубання м'яса; шафи для сухих продуктів; інвентар, роздробні дошки, сушильні шафи, тощо. Виробничі столи, які призначені для обробки харчових продуктів, мають покриття зі стійкого до органічних кислот та корозії металу. Воно виготовлено із дюралюмінію, неіржавіючої сталі. Проте для формування тіста у наявності є столи із дерев'яною гладко виструганою поверхнею без щілин.

Для обробки продукції працівники товариства використовують обробні дошки, виготовлені з широких дощок твердих порід дерева чи поліетиленових матеріалів. На бокових частинах обробних дощок і ножів набите чітке маркування. Без маркування використовувати ножі і обробні дошки на підприємстві заборонено.

Після роботи весь дерев'яний дрібний інвентар (обробні дошки, лопатки, мішалки) миється гарячою водою (50°C) з додаванням мийних засобів після чого споліскується гарячою водою (не нижче 65°C). Після чого інвентар просушується на ґратчастих металевих стелажах.

Ванни виготовлені із нержавіючої сталі, дюралюмінію. Ванни емальовані, щоб легко змивались від бруду і їх можна було дезінфікувати. На підприємстві ванни використовують для миття овочів, м'яса, миття посуду. Всі ванни, незалежно від їх використання, забезпечені холодною та гарячою водою.

Всі шафи, які знаходяться на підприємстві встановлені на ніжках висотою до 20 см, що дає змогу підтримувати чистоту під ними. Для збирання харчових відходів використовуються педальні бачки, які після роботи очищаються та дезінфікуються 10% - ним розчином хлорного вапна.

На підприємстві використовується лінійний принцип розміщення обладнання, це забезпечує раціональну організацію робочого місця [2]. Після використання усе обладнання і інвентар ретельно очищається від залишків і промивається гарячою водою.

На підприємстві використовується такий посуд: фаянсовий і фарфоровий (тарілки, чашки, глечики), скляний сортовий (стакани та ін), алюмінієвий, мельхіоровий а також посуд із нержавіючої сталі (ножі, виделки, ложки, тарілки, мисочки, лопатки тощо). Кухонний посуд із нержавіючої сталі, чавуну, алюмінію, оцинкованого заліза (баки, відра для кип'ятіння і зберігання питної води, для зберігання сипучих товарів). Посуд, який використовується на підприємстві виготовлений із матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України.

Широко використовується тара з полімерних матеріалів, оскільки вона гігієнічна від тари, виготовленої з інших матеріалів, значно легша і менш громіздка. У деяких випадках використовується посуду із пластмаси, але це не припустимо, тому що цей посуд є небезпечний (при зіткненні з їжею здатний виділяти шкідливі для організму речовини).

Санітарно-епідеміологічна служба Вітовського району м. Миколаєва постійно проводить у ТОВ ВЗП «Еліка» санітарно-бактеріологічний контроль за обладнанням, інвентарем і посудом. Працівники санітарно-епідеміологічних станцій і відомчої санітарної служби району стежать за санітарним станом обладнання, інвентарем [3] та

посудом шляхом лабораторного дослідження змивів. Змиви беруть з робочих столів, котлів, роздробних дощок, столового посуду.

Результати таких перевірок не виявили збудників гострих шлунково-кишкових інфекцій чи харчових отруєнь, це свідчить про задовільний санітарний стан підприємства. Епідеміологічної небезпеки на підприємстві не виявлено, про це свідчать документи від санітарно-епідеміологічної служби Вітовського району м. Миколаєва. Усі працівники підприємства особисто відповідають за порушення санітарних правил роботи.

Миття посуду на підприємстві є одним із трудомістких процесів, тому він механізований. Механічне обладнання забезпечує високу якість миття посуду та складається із таких операцій:

- звільнення від залишків полу фабрикатів;
- миття мийними засобами при температурі не нижче 45°C [4];
- первинне споліскування водою при температурі 58°C ;
- вторинне споліскування (знежирювання) гарячою водою, температура якої - $85-95^{\circ}\text{C}$;
- обсушування гарячим повітрям.

Робота таких машин базується на використанні мийних, знежирюючих і споліскуючих речовин. Мийні машини, які використовуються на підприємстві ТОВ ВЗП «Еліка» значною мірою забезпечують дотримання гігієнічних вимог. Вони з повною механізацією мийних процесів, починаючи з транспортування посуду і залу для обідів і закінчуючи подаванням на роздачу чистого посуду.

Ці машини встановлені відповідно до діючих правил безпеки. Приміщення для миття посуду обладнане 5-ти гніздовою ванною. Але ж на підприємстві використовується і ручний спосіб миття посуду. Для цього приміщення де здійснюється ручний спосіб миття посуду обладнані двогніздовими та три гніздовими ваннами. Усі ванни для миття посуду забезпечені холодною і гарячою водою.

Миття посуду ручним способом складається з таких операцій:

- звільнення від залишків полуфабрикатів;
- миття щіткою при температурі води $+45-48^{\circ}\text{C}$ з додаванням мийних засобів (знежирювання);
- споліскування посуду при температурі $+70^{\circ}\text{C}$ (посуд складається у спеціальні сітки та опускається у ванну);
- просушування посуду у сушильній шафі.

Ножі та інше обладнання яке виготовлене з нержавіючої сталі, під час миття піддаються тим же ж операціям, але перед сушінням прошпарюється кип'ятком в касетах для стерилізації.

У кінці робочого дня працівники підприємства здійснюють дезінфекцію [5] всього посуду та приборів 0,2% - ним розчином хлорного вапна, або 0,2% - ним розчином хлораміну, чи 0,1% - ним розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижчій 50°C протягом 10хв.

Весь посуд зі скла і кришталю миється окремо в двох водах з додаванням в перше гніздо дозволених мийних засобів. Протирається скляний посуд чистим рушником (промаркованим). Після висушування посуду його зберігають у спеціальних шафах.

Щітки і мочалки для миття посуду також щодня промивають з додаванням мийних засобів, після чого кип'ятити 10-15хв.

На основі проведеного аналізу можна зробити висновки, що стан організації охорони праці в умовах ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району є задовільним та відповідає вимогам нормативно-правовим актам з охорони праці.

Список використаних джерел:

1. Курепін В. М. Комплексна безпека підприємств, як складова системи управління / В. М. Курепін, К. М. Горбунова // Актуальні питання техногенної та цивільної безпеки України : матеріали I Всеукраїнської наукової конференції професорсько-викладацького складу, м. Миколаїв, 21-22 вересня 2018 р.- Миколаїв : Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, 2018. – С. 21 – 23. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6414>.

2. Матвєєва Л. Д. Джерела техногенних небезпек як елемент техносфери // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р. - м. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 15-17. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8137>.

3. Курепін В. М. Правове регулювання органічного сільськогосподарського виробництва в Україні // Сучасний стан науки в сільському господарстві та природокористуванні: теорія і практика : матеріали II міжнар. наук. інтернет-конф. м. Тернопіль, 20 листопада 2020 р. Тернопіль : Західноукраїнський національний університет, 2020. С. 98-101. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8209>.

4. Вишняков Д.С. Запобігання професійним захворюванням і виробничому травматизму – запорука підвищення конкурентоспроможності підприємства / Д.С. Вишняков // Участь молоді у розбудові агропромислового комплексу України: 32-ї студентської науково-теоретичної конференції, 18-20 березня 2020 р., Миколаїв. – Миколаїв : МНАУ, 2020 – С. 71 – 74. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7022>.

5. Радіонов М. О. Визначення основних напрямів профілактики травматизму на підприємствах сільського господарства / М. О. Радіонов, Д. Д. Марченко, В. М. Курепін // Вісник аграрної науки Причорномор'я. - 2019. - Вип. 1 (101). - С. 111-117. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6105>.

*Науковий керівник: Курепін В.М., канд. екон. наук, старший викладач
Миколаївський національний аграрний університет*