

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОБСТАНОВКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УО «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

*Борушко Н.В., Цимберова Е.И., Матович М.В.
Белорусский государственный медицинский университет,
Беларусь, г. Минск*

В данной статье представлена информация о санитарно-гигиенической обстановке на предприятиях общественного питания УО «БГМУ», о результатах проведенного мониторинга, а также результаты анализа удовлетворенности организацией питания студентов в БГМУ. В ходе исследований составлены акты проверок предприятий общественного питания, выявлены наиболее часто встречаемые нарушения действующих ТНПА, предложены мероприятия по их устранению. Обоснована необходимость проведения санитарно-гигиенического мониторинга при организации общественного питания студентов.

***Ключевые слова:** санитарно-гигиеническая обстановка; предприятия общественного питания; мониторинг; студенты; акты проверок; нарушения.*

SANITARY AND HYGIENIC SITUATION AT CATERING ENTERPRISES OF BELARUSIAN STATE MEDICAL UNIVERSITY

*Borushko N.V., Tsimberova E.I., Matovich M.V.
Belarusian State Medical University,
Belarus, Minsk*

This article provides information on the sanitary and hygienic situation at catering enterprises of Belarusian State Medical University, on the results of the monitoring carried out, and also the results of analysis satisfactory of the organization of nutrition of students. As a result, acts of inspections of catering enterprises were drawn up, the most frequent violations of current technical regulations were identified, and measures were proposed for their elimination. The necessity of sanitary and hygienic monitoring in the organization of catering for students is substantiated.

***Keywords:** sanitary and hygienic conditions; catering; monitoring; students; acts of inspections; violations.*

Актуальность. Проблема здоровья студенческой молодежи многие годы не теряет своей актуальности. Это подтверждается появлением большого количества работ, направленных на сохранение здоровья и повышение качества жизни студентов [1, 2]. Исследования показывают, что нерациональное питание

наносит вред не только здоровью, но и негативно сказывается на усвоении студентами учебного материала и на результатах образовательного процесса в целом. В связи с нарушением режима питания за время учебы у многих студентов развиваются заболевания пищеварительной системы, неврозы, артериальная гипертензия [3, 4]. По данным ВОЗ, за последние 10 лет общая заболеваемость студенческой молодежи возросла на 35%, что в большинстве случаев вызвано неправильной организацией питания. Задача любого высшего учебного заведения – подготовить не только профессиональных, но и здоровых специалистов. В связи с этим, в процессе учебы в вузе важная роль должна отводиться вопросам организации питания, которая серьезно влияет на трудоспособность и успеваемость студентов.

Благоприятная санитарно-гигиеническая обстановка в студенческих столовых и буфетах необходима для обеспечения безопасных условий жизнеобеспечения студентов. В связи с этим, представляется важным регулярный мониторинг и контроль качества обслуживания студентов на предприятиях общественного питания [5].

С целью оценки санитарно-гигиенического состояния объектов общественного питания 14.09.2018 была создана комиссия по контролю за организацией общественного питания УО «БГМУ», составлен план работы с указанием перечня мероприятий и сроками их проведения. Комиссией осуществлялся регулярный мониторинг 12 объектов общественного питания УО «БГМУ» и контроль качества обслуживания студентов. Проводилась проверка меню, качества и ассортимента выпускаемой продукции, а также контроль режима работы точек общественного питания [6]. По результатам проведенного мониторинга был выявлен ряд нарушений и составлены акты внеплановых тематических проверок объектов общественного питания УО «БГМУ». В актах указаны нарушения требований Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», а также других ТНПА и предложены мероприятия по их устранению [7, 8, 9].

Анализ наиболее часто встречающихся нарушений действующих ТНПА представлен в таблице 1.

Таблица 1. Частота встречаемости нарушений действующих ТНПА

№	Нарушения действующих ТНПА	Частота встречаемости
1	Отсутствие документирования информации о состоянии здоровья персонала (журнал осмотра на гнойничковые заболевания)	61%
2	Не обеспечено осуществление документирования информации о контроле проведения санитарных дней	33%

3	Не всеми сотрудниками предприятия используются одноразовые перчатки при подаче блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке	17%
4	Не обеспечено осуществление документирования информации о контроле условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов в складском помещении, холодильном	15%
5	Не содержатся в чистоте производственные помещения, текущая уборка не проводится по мере необходимости	13%
6	Для раздачи готовых блюд на объекте общественного питания не используются столовые приборы	12%
7	Реализуется готовая продукция с истекшим сроком годности	10%
8	Кухонная посуда частично не имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции	9%
9	Складские помещения не оборудованы средствами контроля температурно-влажностного режима	5%
10	Не соблюдается температурный режим в холодильниках либо термометр не исправен	4%
11	Другое	3%

Для оценки удовлетворенности студентов организацией питания в БГМУ было проведено анонимное анкетирование 90 студентов 3-5 курсов медико-профилактического факультета. Анализ анкетных данных свидетельствует, что 100% опрошенных студентов посещают объекты общественного питания, в основном это столовая главного корпуса (50%). Кафе «Генезис» посещают 32% опрошенных, буфеты корпуса №2 – 22%, столовую общежития №3 – 8,5%. Другие объекты питания посещают 46% опрошенных.

На вопрос об удовлетворенности качеством питания только 45,0% опрошенных студентов ответили, что удовлетворены, в основном удовлетворены, но при этом у них имеются отдельные замечания – 45,2%. Не удовлетворены качеством питания – 9,8%. В то время как обслуживание и работа персонала устраивает большинство студентов (75 %).

Необходимо отметить, что суммарно недостатки, касающиеся небольшого выбора определенных блюд (причем, чрезвычайно важных с точки зрения полноценного питания, например, овощные салаты и рыбные блюда) и вкусового разнообразия пищи, составляют 73%. Из них 68% опрошенных хотели бы разнообразить ассортимент блюд мясными блюдами, 23% – рыбными блюдами, 27% – диетическими, 11% – фруктами, овощами, напитками и гарнирами, вегетарианскими – 5% опрошенных.

Кроме того, большинство студентов (63%) считает, что цены в столовых и буфетах БГМУ не соответствуют представленным блюдам. 57% опрошенных благодарны за то, что есть, где разогреть еду, приготовленную дома; 67% считает, что необходимо установить больше точек общепита.

К наиболее часто встречающимся замечаниям со стороны студентов относятся: однообразное меню, высокие цены и несоответствие цены качеству, объем порций, дизайн помещений столовой, нехватка времени на обед.

Из всего вышесказанного можно сделать вывод о том, что санитарно-гигиеническая обстановка на объектах питания УО «БГМУ» в целом благоприятная. Необходимо и в дальнейшем проводить регулярный мониторинг объектов общественного питания, контролировать качество обслуживания студентов на предприятиях общественного питания, проводить санитарно-гигиеническое обучение работников общественного питания, анализировать удовлетворенность студентов организацией питания.

Список литературы

1. Фертикова, Т.Е. Проблемы питания и двигательной активности студентов / Т.Е. Фертикова, А.А. Рогачев // Успехи современного естествознания. – 2015. – №9. – С. 476-478.

2. Платунин, А.В. Гигиеническая оценка питания студентов учебных заведений медицинского профиля / А.В. Платунин, Д.А. Морковина, Е.М. Студеникина // Гигиена и санитария. – 2015. – т.94. –№9. – С. 25-27.

3. Петрова, А.А.. Оценка фактического питания студентов медицинского ВУЗА: проблем и пути их решения / А.А. Петрова, А.А. Зуйкова, О.Н. Красноруцкая // Вестник новых медицинских технологий. – 2013. – №2. – С. 72-77.

4. Яковлева, Н.Г. Исследование рационов питания студентов медицинских и немедицинских ВУЗов / Н.Г. Яковлева, А.А. Ратманова, А.Э. Акайзина // Медико-биологические, клинические и социальные вопросы здоровья и патологии человека. – 2018. – С. 408-410.

5. Бацукова, Н.Л. Санитарно-гигиенический контроль за работой торговых объектов общественного питания : учеб.-метод. пособие / Н.Л. Бацукова [и др.]. – Минск : БГМУ, 2015. – 32 с.

6. Указ Президента Республики Беларусь от 16 октября 2017 г. № 376 «О мерах по совершенствованию контрольной (надзорной) деятельности».

7. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

8. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2017 года № 12 (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь 03.03.2017 №20).

9. Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования,

утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь «О развитии предпринимательства» от 23 ноября 2017 №7.

Репозиторий БГМУ