

# Психофізіологічна експертиза працівників

Психофізіологічна експертиза проводиться з метою медичних оглядів працівників, які залучаються до виконання робіт підвищеної небезпеки, та професійного добору працівника за його професійно важливими психофізіологічними якостями. Основною ціллю є виявлення осіб, які за своїми професійно важливими психофізіологічними якостями відповідають вимогам конкретної діяльності в напружених та (або) небезпечних умовах і придатні до ефективного виконання робіт підвищеної небезпеки.

Проведення психофізіологічної експертизи нормативно врегульовано наступними актами законодавства України:

1. Постанова Кабінету Міністрів від 26 жовтня 2011 р. № 1107 “Про затвердження Порядку видачі дозволів на виконання робіт підвищеної небезпеки та на експлуатацію (застосування) машин, механізмів, устаткування підвищеної небезпеки”, що затверджує Перелік видів робіт підвищеної небезпеки, який налічує 26 видів робіт;
2. Наказ Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26 січня 2005 р. № 15, що затверджує Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці та Перелік робіт з підвищеною небезпекою;
3. Спільний наказ Міністерства охорони здоров'я України та Державного комітету по нагляду за охороною праці від 23 вересня 1994 р. № 263/121 “Про затвердження Переліку робіт, де є потреба у професійному доборі” (зі змінами, внесеними наказом від 6 червня 1995 р. № 102/85).

**Законодавством України визначено, що проведення психофізіологічної експертизи обов'язкове для таких видів робіт:**

- усі види підземних робіт;
- робота в кесонах, барокамерах, замкнутих просторах;
- водолазні роботи;
- роботи на висоті, верхолазні роботи, роботи, пов'язані з підйомом на висоту;
- роботи з обслуговування діючої електроустановки;
- роботи, пов'язані із застосуванням вибухових матеріалів, роботи у вибухо та вогнебезпечних виробництвах;
- роботи, виконання яких передбачає носіння вогнепальної зброї;
- аварійнорятувальні роботи та роботи з гасіння пожеж;
- роботи, пов'язані з управлінням наземним, підземним, повітряним і водним транспортом;
- роботи, пов'язані з нервовоемоційним напруженням (авіадиспетчери, диспетчери з управління рухом залізничного транспорту, оператори енергетичних систем);
- роботи з технічного обслуговування та експлуатації компресорних нафтоносних і газорегуляторних станцій, лінійних систем магістральних нафто й газопроводів;
- роботи, пов'язані з бурінням, видобуванням і переробкою нафти, газу, конденсату та підготовкою їх до транспортування та зберігання;
- роботи, які безпосередньо пов'язані з виробництвом чорних і кольорових металів.

Відповідно до Порядку проведення медичних оглядів працівників певних категорій, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 21 травня 2007 р. № 246, психофізіологічна експериза є однією зі складових медичних оглядів працівників. Відповідно до п. 2.13 Порядку проведення медичних оглядів працівників певних категорій, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 21 травня 2007 р. № 246 передбачено, що працівники, зайняті на роботах, що потребують професійного добору, повинні надати комісії, яка проводить медичний огляд, висновок психофізіологічної експертизи.

---

# **Основні відомості про соціальні відпустки**

## **Коротко про соціальні відпустки**

Види соціальних відпусток, порядок та особливості їх надання визначаються статтею 4 та розділом IV Закону України “Про відпустки”. До таких відпусток відносяться відпустка з вагітності та пологів, для догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку, у зв’язку з усиновленням дитини та відпустка, що надається працівникам, які мають дітей або повнолітню дитину – особу з інвалідністю з дитинства підгрупи А І групи. Соціальними відпустками є: відпустка з вагітності та пологів, для догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку, у зв’язку з усиновленням дитини та відпустка, що надається працівникам, які мають дітей або повнолітню дитину – особу з інвалідністю з дитинства підгрупи А І групи.

## **Відпустка у зв’язку з вагітністю та пологами**

Стандартна тривалість цієї відпустки становить 126 календарних днів; у разі ж народження двох та більше дітей та у разі ускладнення пологів (про що надається відповідний листок непрацездатності на 14 календарних днів) – тривалість

відпустки буде 140 календарних днів, а якщо жінка віднесена до 1-3 категорій осіб, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи, то тривалість відпустки для неї становитиме 180 календарних днів (90 днів до пологів та 90 днів після пологів). Строки визначені статтею 25 Закону України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування".

Трудове законодавство України спрямоване на захист прав працівників, які збираються стати батьками або мають дітей. Так, наприклад, навіть якщо жінка працює на підприємстві менше 6 місяців, до або після пологів вона має право на щорічну основну відпустку повної тривалості. Окрім цього, згідно із положеннями статтею 180 Кодексу законів про працю до відпустки у зв'язку з вагітністю та пологами роботодавець зобов'язаний за заявою жінки приєднати щорічну основну і додаткову відпустки незалежно від тривалості роботи на підприємстві в поточному робочому році.

Водночас п. 3 ч. 1 ст. 11 Закону «Про відпустки» передбачається, що, якщо настала відпустка з вагітності та пологів, то щорічну відпустку та додаткову відпустку працівникам з дітьми переносять на інший період або продовжують. В такому випадку слід використовувати право на перенесення таких відпусток, зважаючи на значну тривалість відпустки з вагітності та пологів.

Загалом відпустка з вагітності та пологів є правом, а не обов'язком працівниці-жінки. Таким чином, вона може скористатись нею в повному обсязі або частково або не скористатись загалом. У разі бажання отримати таку відпустку неповної тривалості слід оформлювати ці відносини заявою працівника та наказом роботодавця.

Розмір допомоги у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності у зв'язку з вагітністю та пологами не залежить від трудового стажу та виплачується у розмірі 100 % середньої зарплати (доходу). Не передбачається можливість отримання двох видів виплат (наприклад, згаданої вище допомоги та заробітної плати)

за один період.

Водночас, законодавством встановлюється максимальний розмір такої допомоги, який становить суму, еквівалентну 15 мінімальним заробітним платам.

Окрім законодавством України визначений мінімальний розмір допомоги, зокрема, у випадку, якщо протягом 12-ти місяців працівниця має страховий стаж менше шести місяців. У такому разі розмір допомоги становитиме не менше 4 173 грн. 00 коп. (мінімальної зарплати, встановленої законодавством у місяці настання страхового випадку) та в розрахунку на місяць не вище 8 346 грн. 00 коп. (Двократного розміру мінімальної заробітної плати).

Право на відпустку з вагітності та пологів виникає під час роботи працівниці або навіть якщо вона не працювала з наступних причин: простою не з вини працівника, перебування у щорічній, додатковій у зв'язку з навчанням (в такому випадку працівниця має вибрати за яку з відпусток вона отримуватиме плату), творчій відпустці або відпустці без збереження заробітної плати (ч. 3 ст. 25 Закону «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування»).

Досить поширеним питанням, яке виникає у разі оформлення даного виду соціальної відпустки працівникові, полягає у обов'язковості (чи необов'язковості) видачі наказу про надання цієї відпустки.

Відповідь міститься у ст. 17 Закону «Про відпустки», згідно з якою жінкам надають оплачувану відпустку у зв'язку з вагітністю та пологами на підставі медичного висновку. Окрім цього ст. 31 Закону «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування» визначає, що підставою призначення допомоги з вагітності та пологів є листок непрацездатності.

Таким чином, не є помилкою видача вищезгаданого наказу, і, водночас, не є порушенням його не видача.

Трапляються ситуації, коли, перебуваючи у відпустці для догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку або у відпустці без збереження зарплати для догляду за дитиною до досягнення нею шестирічного віку, жінка пред'являє працівнику кадрової служби роботодавця лист тимчасової непрацездатності з вагітності та пологів.

В першому випадку слід заповнити лист тимчасової непрацездатності та передати його комісії соціального страхування підприємства чи уповноваженому. На цей час жінці повинні призначити допомогу з вагітності та пологів. Додатково оформлювати відпустку з вагітності та пологів не потрібно.

В другому ж випадку більш доречно порадити працівниці перервати відпустку без збереження заробітної плати з дати, коли у жінки виникло право на відпустку з вагітності та пологів. Цікавим є те, що у разі переривання такої відпустки даний період буде зараховуватись до стажу, що дає право на щорічну основну відпустку (п. 3 ч. 1 ст. 9 Закону «Про відпустку»).

## **Відпустка у зв'язку з усиновленням дитини**

Якщо дитину усиновили безпосередньо з пологового будинку, то на час післяпологової відпустки (з дня народження дитини до закінчення відпустки з вагітності та пологів) одному з батьків надають листок непрацездатності з вагітності та пологів тривалістю 56 календарних днів, а якщо було здійснено усиновлення двох та більше дітей – то 70 календарних днів (ст. 17 Закону України «Про відпустки»).

Якщо працівник усиновив дитину, віком до трьох років, то він має право на відпустку для догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку.

У разі ж, якщо працівник усиновив дитину (або дітей), старше

трьох років, з числа дітей-сиріт або дітей, позбавлених батьківського піклування, то йому може бути надана раова оплачувана відпустка у зв'язку з усиновленням дитини, тривалістю 56 (або 70) календарних днів без врахування святкових та неробочих днів.

Таку відпустку надають працівникові за умови одночасного існування двох умов: якщо рішення суду про усиновлення дитини набрало законної сили і якщо заяву про відпустку було подано не пізніше 3 місяців з моменту усиновлення. Дана вимога закріплена у ст. 18-1 Закону «Про відпустки».

Для використання такої відпустки родичем дитини даний працівник повинен написати відповідну заяву та надати оригінал свідоцтва про народження дитини, документ, що підтверджує спорідненість з дитиною, та довідку, яка підтверджує неперебування або переривання матір'ю відпустки по догляду за дитиною.

Під час перебування у відпустці по догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку жінка може працювати на умовах неповного робочого часу або вдома (якщо дозволяють умови виробництва). У такий період робота працівника не оплачується (починаючи з 2014 року). У зв'язку із зазначеним, робота працівника в цей період втрачає для нього будь-який сенс та не є вигідною.

Таким чином, разі наявності бажання працівника працювати в цей період, переривати відпустку по догляду за дитиною та на підставі заяви працівниці встановлювати неповний робочий час її роботи. Слід також зважати, що згідно із ст. 56 КЗпП роботодавець не має права відмовити такому працівнику (аж до досягнення дитиною віку 14 років) у встановленні неповного робочого часу.

Згідно із ст. 241-1 КЗпП днем закінчення такої відпустки є перший робочий день після виповнення дитині трьох років. Видача додаткового наказу про вихід працівника на роботу після

закінчення такої відпустки законодавством не вимагається.

## **Відпустка працівникам, які мають дітей або повнолітню дитину – інваліда з дитинства підгрупи А І групи**

Такий вид відпустки передбачається для наступних категорій працівників:

-жінки, яка працює та:

- має двох або більше дітей віком до 15 років;
- має дитину з інвалідністю;
- має особу з інвалідністю з дитинства підгрупи А І групи;
- усиновила дитину;
- є одинокою матір'ю (п. 9 Постанови Пленуму ВСУ №9 від 06.11.1992 року, рішення Апеляційного суду міста Києва у справі №22-ц/796/12512/2014 від 22.11.2014 року).

Дане право належить виключно матері та не може бути делеговане батьку. Водночас, на підставах, визначених наступним пунктом, батько також має право отримати даний вид відпустки.

- батька, який виховує дитину або особу з інвалідністю з дитинства підгрупи А І групи без матерів (у тому числі, у разі тривалого перебування матерів у лікувальному закладі).
- особи, яка взяла під опіку дитину або особу з інвалідністю з дитинства підгрупи А І групи.
- одного із прийомних батьків.
- піклувальники.

Згадані категорії осіб визначені у ст. 19 Закону «Про відпустки» та у ст. 186-1 КЗпП.

Цей вид соціальної відпустки є щорічним та становить



тривалість 10 календарних днів (або 17 календарних днів у разі наявності двох або більше підстав).

Слід відмітити, що для отримання права на дану відпустку працівник повинен фактично працювати. Колізія виникає у разі бажання жінкою отримати дану відпустку на підставі наявності на вихованні двох дітей, при тому, що після народження другої дитини жінка фактично не працювала та лиш вийшла із відпустки по догляду за дитиною.

В такому випадку можливість надання даної відпустки не передбачається законодавством. Водночас, відпрацювання жінкою хоча б одного робочого дня дає їй право на отримання даної відпустки.

Слід також звернути увагу, що право на таку додаткову відпустку мають і працівники-сумісники (до того ж, на кожному з підприємств, де працюють), і працівники, які працюють на умовах неповного робочого часу. Робота працівника неповний робочий день не тягне жодних обмежень обсягу трудових прав працівників (ч. 3 ст. 56 КЗпП).

Відповідно до ст. 24 Закону «Про відпустки» при звільненні працівникам виплачують компенсацію за невикористані дні щорічної відпустки та додаткової відпустки працівника, який має дітей. Таке право працівник не втрачає навіть, якщо станом на дату звільнення дитині виповнилось 15 або 18 років відповідно.

Джерело: Українське право.

---

# Реєстр рахунків для сплати єдиного внеску з 02 травня 2019 року

З 2 травня 2019 року вступають у дію нові небюджетні рахунки 3719, відкриті на ім'я територіальних органів Державної фіскальної служби України, для сплати коштів єдиного внеску та фінансових санкцій у зв'язку з проведенням реорганізації територіальних органів ДФС

## ***Заповнення платниками поля «Призначення платежу» розрахункових документів у разі сплати єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування***

При сплаті єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування поле «Призначення платежу» розрахункового документа заповнюється таким чином:

| * | ;101 | ; код за ЄДРПОУ | ; сплата єдиного внеску | ; | ; | ; |
|---|------|-----------------|-------------------------|---|---|---|
| 1 | 2    | 3               | 4                       | 5 | 6 | 7 |

1 – службовий код (“\*”);

2 – код виду сплати (“101” – Сплата суми єдиного внеску);

3 – код за ЄДРПОУ платника, який здійснює сплату;

4 – друкується роз'яснювальна інформація про призначення платежу;

5 – не заповнюється;

6 – не заповнюється;

7 – не заповнюється.

Символи рахунків для зарахування ЄСВ в органах ДФС

Реєстр рахунків:

Вінницька область

Волинська область

Дніпропетровська область

Донецька область

Житомирська область

Закарпатська область

Запорізька область

Івано- Франківська область

Київська область

Кіровоградська область

Луганська область

Львівська область

м. Київ

Миколаївська область

Одеська область

Полтавська область

Рівненська область

Сумська область

Тернопільська область

Харківська область

Херсонська область

Хмельницька область

Черкаська область

Чернівецька область

Чернігівська область

Джерело: Державна фіскальна служба України

---

## **Вимоги законодавства України для суб'єктів господарювання, що провадять діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів у закладах громадського харчування та закладах швидкого харчування**

Основним нормативно – правовим актом, що визначає вимоги до суб'єктів господарювання (далі – оператор ринку), що провадять діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів у закладах громадського харчування та закладах швидкого харчування, є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон).

Відповідно до даного Закону оператор ринку зобов'язаний

здійснити наступні кроки:

## **1. Здійснити державну реєстрацію потужностей операторів ринку**

Державній реєстрації підлягають потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів, на які не вимагається отримання експлуатаційного дозволу. Обов'язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється в частині відповідної діяльності на операторів ринку, які здійснюють експлуатацію закладів громадського харчування та закладів роздрібної торгівлі, що відповідають вимогам, встановленим Кабінетом Міністрів України. До моменту встановлення таких вимог цей виняток поширюється на всі заклади громадського харчування та заклади роздрібної торгівлі. Оператор ринку зобов'язаний подати (надіслати) до Головного управління Держпродспоживслужби у Львівській області заяву про державну реєстрацію потужностей. Державна реєстрація потужностей здійснюється шляхом внесення відповідної інформації до реєстру на безоплатній основі.

## **2. Дотримуватись вимог до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів:**

2.1 підтримуватися в чистому та робочому стані;

2.2 бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів;

2.3 мати належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції має бути сконструйована таким чином, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, був забезпечений безперешкодний доступ до фільтрів та інших

частин, які необхідно чистити або замінювати;

2.4 забезпечуватися належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів;

2.5 підлога повинна мати достатню дренажну систему, конструкція якої запобігатиме ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів має бути з чистої до забрудненої зони.

### **3. Дотримуватись гігієнічних вимог до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти.**

Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам:

- для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали, або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями;

- стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, має бути гладкою;

- вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби повинні бути обладнані сіткою від комах, що

легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час виробництва повинні бути зачинені;

- поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються;

- всі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

- залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужностях наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду.

У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі, стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам частини першої цієї статті стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання).

#### **4. Дотримуватись гігієнічних вимог до обладнання та інвентарю**

Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

- є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;

- виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу

проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);

- розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території.

## **5. Дотримуватись гігієнічних вимог під час поводження з харчовими відходами**

Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

- якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти;

- розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

- дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).

## **6. Дотримуватись гігієнічних вимог щодо постачання води**

- забезпечення постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

- вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. У таких випадках потужність має бути сконструйована та обладнана таким чином, щоб уможливити постачання такої води;

- циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та інших цілях, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Забороняється будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з



водогоном, через який відбувається циркуляція води питної;

– вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), має відповідати вимогам, установленим до води питної;

– лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовляється з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, – з води чистої. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення;

– пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, повинна бути без жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів;

– у разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях оператор ринку забезпечує умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів.

## **7. Дотримуватись вимог до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами**

– на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку;

– персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

В асортименті закладу ресторанного господарства повинні бути включені страви та кулінарні вироби, для приготування яких у даному закладі є відповідні умови, тобто відповідно до типу

закладу (підприємства), його забезпеченістю відповідним набором виробничих приміщень, оснащенням холодильним та технологічним обладнанням. З метою недопущення групових спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед відвідувачів в асортименті закладу ресторанного господарства необхідно обмежити приготування небезпечних в епідемічному відношенні страв у теплий період року (протягом травня-вересня): приготування заливних з м'яса, птиці, риби, холодців, паштетів, млинців та пиріжків з м'ясним та ліверним фаршем, м'ясних салатів, заправлених майонезом, салатів зі сметаною, приготування фаршированої риби та птиці, кремових кондитерських виробів, ковбас та м'ясокопченостей домашнього виготовлення, кров'янок, паштетівок, сальтисонів тощо. Не допускати приготування небезпечних в епідемічному відношенні страв з яєць: яєчня-глазуня, соусів з добавлянням сирих яєць, кондитерських виробів, десертів з добавлянням в оздоблювальні напівфабрикати сирих яєць (сир маскарпоне). Не дозволяти реалізацію в закладах ресторанного господарства страв, кондитерських та кулінарних виробів, які готувались у домашніх умовах.

**8.3 метою недопущення виробництва небезпечних в епідемічному відношенні готових страв та кулінарних виробів у закладі ресторанного господарства необхідно дотримуватись технології їх приготування:**

8.1. Дотримання вимог окремої обробки продовольчої сировини та готових харчових продуктів з метою недопущення вторинного інфікування готової продукції. Для цього обробка сировини та готової продукції повинна проводитись окремо у спеціально обладнаних цехах. На невеликих підприємствах без цехового поділу допускається обробка сировини та готової продукції в одному приміщенні, але на різних виробничих столах. Для обробки повинен використовуватись окремий виробничий інвентар (обробні дошки та ножі), промаркований за призначенням.

8.2. Дотримання вимог дефростації м'ясних напівфабрикатів та риби, тушок птиці, субпродуктів. Розморожування м'яса

здійснювати поступово у дефростері (при температурі від  $0^{\circ}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ ) або на виробничому столі, не допускати розморожування біля плити або у воді. Розморожування риби допускається на повітрі або у холодній підсоленій воді при температурі не вище  $20^{\circ}\text{C}$ ).

8.3. Дотримання режимів термічної обробки напівфабрикатів з рубленого м'яса, м'яса птиці та порційних кусків риби, приготування омлету. Напівфабрикати з січеного м'яса та м'яса птиці після попереднього обсмажування повинні проходити обов'язкове доготування в жаровій шафі протягом 5-7 хв. при температурі  $250-280^{\circ}\text{C}$ . Допускається смаження напівфабрикатів у жаровій шафі без попереднього обсмажування при температурі  $250-270^{\circ}\text{C}$  протягом 20-25 хв. або ж у пароконвекторі (в режимі «пар», «жар») при температурі  $180^{\circ}\text{C}$  протягом 30-35 хв. Ступінь готовності кулінарних виробів з м'яса, птиці визначають кухарською вилкою (органолептично безколірний сік при проколюванні). Окрім цього, для контролю температури всередині кулінарного виробу під час його термічної обробки у тепловому обладнанні (пароконвектори, жарові шафи) повинні бути встановлені пристрої (термощупи) або ж повинні бути наявні стилетні термометри.

8.4. Проведення повторної термічної обробки відвареного м'яса, птиці, субпродуктів для перших та других страв, холодців з метою запобігання вторинному забрудненню харчового продукту під час його переробки.

8.5. При проведенні обробки харчових продуктів у закладі ресторанного господарства необхідно приділяти увагу питанню санітарної обробки яєць із застосуванням миючих та сучасних дезінфікуючих засобів: наявність відповідного місця та виділеного для цього окремого інвентарю з метою недопущення можливого забруднення напівфабрикатів та готової продукції сальмонелами. Приготування омлетів необхідно здійснювати в

жаровій шафі при температурі 180-200 ° С протягом 8-10 хв., товщина яєчної суміші на деко не повинна бути більше 3 см.

8.6. Під час зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів, в т.ч. кулінарних виробів та готових страв, у закладі ресторанного господарства слід дотримуватись термінів реалізації продукції, температурних умов зберігання, а також вимог товарного сусідства при зберіганні продовольчої сировини та харчових продуктів у складських приміщеннях та в холодильному обладнанні.

8.7. Поступлення харчових продуктів та продовольчої сировини у заклад ресторанного господарства повинно здійснюватись за наявності відповідних документів, що посвідчують їх безпечність та якість, в т.ч. товаро-транспортних накладних згідно вимог ст.37 Закону.

Оператор ринку повинен дотримуватись вимог стосовно простежуваності за принципом «крок назад» у відповідності до ст.22 Закону.

Постачання продовольчої сировини та харчових продуктів у заклади ресторанного господарства необхідно здійснювати транспортними засобами, які відповідають гігієнічним вимогам (з ізотермічним (охолоджувальним) кузовом), проходять відповідну санітарну обробку та дезінфекцію. Продукти транспортуються у відповідній транспортній тарі з дотриманням вимог товарного сусідства з метою недопущення можливого забруднення харчових продуктів.

**9. У закладах ресторанного господарства повинні бути створені відповідні умови для дотримання санітарно-гігієнічного режиму виробництва продукції:**

9.1. Наявність протічної холодної та гарячої води гарантованої якості у відповідності до вимог Державних санітарних норм та правил “Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною”, затверджених наказом МОЗ України від

12.05.2010 р. № 400. У разі підключення закладу ресторанного господарства до власної системи водопостачання (локальний водопровід), необхідно проводити двічі на рік (весна, осінь) профілактичне очищення та дезінфекцію вододжерела, а також ємностей (резервуарів) для запасу водопровідної води, а також у разі невідповідності якості водопровідної води мікробіологічним нормативам за результатами проведених лабораторних досліджень. Окрім цього, необхідно дотримуватись вимог до зон санітарної охорони вододжерела локального водопроводу з метою недопущення забруднення води вододжерела.

9.2. З метою недопущення вторинного забруднення готової продукції на всіх стадіях їх виробництва та обігу у закладі ресторанного господарства повинні функціонувати внутрішні мережі каналізації.

9.3. Обладнання, інвентар та посуд повинні проходити належну санітарну обробку (миття та дезінфекція) згідно гігієнічних вимог з метою недопущення мікробного, забруднення готової продукції (підпункт 1 п.1 ст.45 Закону). У закладі повинен бути створений необхідний запас миючих та дезінфікуючих засобів, дозволених до використання МОЗ України, які слід зберігати у маркованому посуді.

9.4. Працівники закладу ресторанного господарства зобов'язані проходити профілактичні медичні огляди, щоденний огляд на наявність гнійничкових захворювань. Не допускати до роботи для контакту з готовою продукцією осіб з гнійничковими захворюваннями шкіри, нагноєними порізами, опіками, а також з катарами верхніх дихальних шляхів. Працівники закладу ресторанного господарства повинні повідомляти адміністрацію закладу про випадки захворювання кишковими інфекціями у них та членів їх сімей.

9.5. Працівники закладу повинні проходити навчання з гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів. Періодичність навчання встановлюється оператором ринку.

9.6. З метою дотримання правил особистої гігієни працівниками закладу ресторанного господарства повинні бути створені відповідні умови (наявність умивальників, мила, одноразових рушників, дезінфікуючих засобів для обробки рук, дозволених до застосування) як на робочих місцях, так в санітарно-побутових приміщеннях. З метою недопущення інфікування харчових продуктів у процесі виробництва, зберігання оператор ринку повинен забезпечити проведення централізованого прання санітарного одягу.

9.7. Оператор ринку повинен забезпечити проведення у закладі ресторанного господарства дератизаційних, дезінсекційних заходів згідно укладених угод зі спеціалізованими підприємствами, а також наявність актів виконаних робіт.

Для боротьби з мухами, переносниками збудників кишкових інфекцій, проводити затягування марлею або сіткою дверей та вікон у теплий період року. З метою недопущення розповсюдження тарганів необхідно зберігати харчові відходи в бачках з кришками та забезпечити якомога швидше їх видалення з приміщень закладу харчування.

9.8. З метою недопущення розмноження мух у закладі ресторанного господарства слід забезпечити належний збір, зберігання та утилізацію твердих побутових та харчових відходів. Для вивезення відходів повинні бути укладені відповідні угоди зі спеціалізованими підприємствами, а також обов'язкова наявність документів, які підтверджують її дієвість (акти виконання робіт).

**10. У разі реалізації кулінарної продукції за межами закладу харчування у тимчасових потужностях (літні майданчики, кіоски, палатки) необхідно дотримуватись наступних вимог:**

- забезпеченість потужності холодною та гарячою протічною водою гарантованої якості у необхідній кількості;
- забезпеченість холодильним обладнанням, засобами контролю температурного режиму (термометри);

- дотримання вимог товарного сусідства при зберіганні харчових продуктів у холодильному обладнанні;
- наявність відповідних умов для дотримання правил особистої гігієни працівників (умивальники, мило, одноразові рушники, дез. засоби для обробки рук);
- наявність відповідних товаросупровідних документів (накладна, забірний лист) з відміткою про дату та годину закінчення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, терміну її реалізації, кінцевого терміну реалізації.

Джерело: Головне управління Держпродспоживслужби у Львівській області

---

## Особливості найму зовнішнього сумісника

Робітники, спеціалісти й службовці державних підприємств, установ і організацій мають право працювати за сумісництвом, тобто виконувати, крім своєї основної, іншу роботу на умовах трудового договору. На умовах сумісництва працівники можуть працювати на тому ж або іншому підприємстві, в установі, організації або у громадянина (підприємця, приватної особи) у вільний від основної роботи час.

Для роботи за сумісництвом згоди адміністрації за місцем основної роботи не потрібно.

Обмеження на сумісництво можуть запроваджуватися керівниками державних підприємств, установ і

організацій разом з профспілковими комітетами лише щодо працівників окремих професій та посад, зайнятих на важких роботах і на роботах зі шкідливими або небезпечними умовами праці, додаткова робота яких може призвести до наслідків, що негативно позначаться на стані їхнього здоров'я та безпеці виробництва. Обмеження також поширюються на осіб, які не досягли 18 років, та вагітних жінок.

Не мають права працювати за сумісництвом також керівники державних підприємств, установ і організацій, їхні заступники, керівники структурних підрозділів (цехів, відділів, лабораторій тощо) та їхні заступники (за винятком наукової, викладацької, медичної та творчої діяльності).

При прийомі на роботу за сумісництвом пред'явлення трудової книжки не передбачено. Так, згідно із постановою КМУ від 27 квітня 1993 р. № 301 «Про трудові книжки працівників» трудові книжки зберігаються на підприємствах, в установах і організаціях за основним місцем роботи, видача її працівникові в період роботи не передбачена, а при звільненні працівника трудова книжка видається йому під розписку в журналі обліку.

Відповідно до пункту 3 Положення про умови роботи за сумісництвом працівників державних підприємств, установ і організацій працівник, який приймається на роботу за сумісництвом на інше підприємство, в установу, організацію, повинен пред'явити власнику або уповноваженому ним органу паспорт.

При прийомі на роботу, що вимагає спеціальних знань, власник або уповноважений ним орган має право вимагати від працівника пред'явлення диплома або іншого документа про здобуту освіту чи професійну підготовку.

Тривалість роботи за сумісництвом не може перевищувати чотирьох годин на день і повного робочого дня у вихідний день. Загальна тривалість роботи за



сумісництвом протягом місяця не повинна перевищувати половини місячної норми робочого часу.

Працівники, які працюють за сумісництвом, одержують заробітну плату за фактично виконану роботу. Під фактично виконаною роботою повинна матися на увазі робота, виконання якої відображено у відрядному наряді, або робота, виконання якої зафіксовано в таблиці обліку робочого часу.

Відпустка на роботі за сумісництвом надається одночасно з відпусткою за основним місцем роботи.

Якщо працівник працює за сумісництвом, але звільняється з основної роботи, робота за сумісництвом може стати основним місцем роботи. Оскільки робота за сумісництвом виконується на підставі трудового договору, то з працівником за його заявою розривається трудовий договір про роботу за сумісництвом і укладається новий трудовий договір про роботу на підприємстві на певній посаді шляхом видання наказу про це.

**І наостанок щодо професійного розвитку, актуальні вакансії можна переглянути на сайті Jooble.**

Джерело