

Розбалансоване харчування – підірване здоров'я



“Захворювання шлунково-кишкового тракту – це велика проблема, – зазначає завідувач лікарської амбулаторії локомотивного депо Львів-Захід Любомира Левицька. – Важко уявити, щоб таке велике підприємство і

довколишні залізничні підрозділи залишилися зовсім без їдальні. Люди працюють позмінно, і якщо вони нормально не харчуватимуться, то захворюваність від того меншою не стане. Зараз у 60 осіб з числа наших працівників діагностовано виразкову хворобу шлунка, понад 80 працівників хворі на гастрити, гастродуоденіти, і варто зазначити, що далеко не всі працівники, маючи подібні проблеми, звертаються до лікарів. Наші медичні рекомендації – це повноцінне, якісне харчування не 1-2 рази на добу, а мінімум 4-5 разів, а тим, хто хворий, ще частіше. Хоча б один раз на день мусить бути гаряча їжа. Те, що працівники привозять з дому, ситуації не рятує, це може бути доповненням до спожитого тут повноцінного обіду в їдальні. Наші медичні працівники теж часто обідають у їдальні і залишаються задоволені якістю приготування їжі. Їжа з дому в баночках і бутербродні перекуси до добра не призведуть, через пару років такою харчування люди починають скаржитися



на проблеми зі шлунковим трактом. При захворюваннях будь-якого органу шлункового тракту ми насамперед рекомендуємо відрегулювати харчування”.



За словами провідного спеціаліста відділу соціального захисту, праці і зарплати дорпрофсожу Ніни Живко, спільно з медичною службою проводиться щоквартальний аналіз показників захворюваності серед працівників залізниці: “Це питання постійно розглядається на засіданні президії дорожнього комітету профспілки. За 2011 рік захворюваність по залізниці зменшилася у порівнянні з 2010 роком на 8,6% за кількістю днів та на 6,7% за кількістю випадків. Однак захворювання органів шлунково-кишкового тракту і надалі є у переліку найпоширеніших хвороб залізничників. За інформацією санітарно-епідеміологічної станції на Львівській залізниці про стан інфекційної захворюваності за 2011 рік, упродовж минулого року зафіксовано 34 випадки гострих кишкових інфекцій (5 випадків сальмонельозу, 7 – вірусного гепатиту А, 22 – інших

гострих кишкових інфекцій). Усі випадки були поодинокими і пов'язані із вживанням недоброякісних продуктів або недотриманням правил особистої гігієни під час прийому їжі на робочих місцях. Нагадаю, що за 2011 рік сума оплати перших п'яти днів перебування на лікарняному за рахунок коштів роботодавця становить 21 млн 136 тис. грн”.

Смачно, доступно, ефективно...

У їдальні моторвагонного депо Львів у передобідню пору людно. Екіпувальник пасажирського вагонного депо Львів Тарас Клок, що прийшов сюди пообідати, зауважив, що не має претензій до якості їжі та рівня обслуговування: “Працюю на залізниці вже 4 роки і постійно харчуюся в їдальні. Співвідношення ціна-якість мене влаштовує, от сьогодні за обід заплатив 5 гривень. Багато моїх колег теж харчуються у залізничних їдальнях, щоправда, є й такі, що беруть їжу з дому. Звісно, було б добре, якби нам здешевлювали обіди, тоді можна було б ситніше пообідати, і більше людей ходили б у їдальню. Про те, щоб харчуватися не в залізничних їдальнях, навіть не думав, бо там дорожче, і нема впевненості, що все приготовано зі свіжих та якісних продуктів”.

Своїми враженнями про харчування поділились і гості їдальні, які не є залізничниками, але прийшли сюди пообідати: “Раніше ми обідали в їдальні протезного заводу, але там траплялося, що подавали вчорашню їжу, а після обіду часто

відчували дискомфорт. Тут у їдальні все свіже, приготовано смачно й по-домашньому. Нам тут дуже подобається, і ціни тут помірні”.



“Серед багатьох захворювань трапляються у нас і хвороби шлунково-кишкового тракту, – розповіла завідувач медпункту моторвагонного депо Львів Стефанія Дужа. – Не всі працівники харчуються у їдальні, а від тих, хто обідає там регулярно, чую лише позитивні відгуки. Я також час від часу харчуюся в їдальні, тут усе смачне і свіже”.



Смакують страви у їдальні й інженеру з метрології Юрію Бойку: “У депо працюю два з половиною роки, прийшов сюди після закінчення ДІІТу. У їдальню ходжу щодня, мені подобається – смачно й недорого, витрачаю на обід 7-8 гривень. Сьогодні за обід заплатив 4,75 грн.

Харчуватися в їдальні мені зручніше, не треба носити із собою банки з їжею з дому. Нема зауважень і до персоналу – усі акуратні, ввічливі. Більшість моїх знайомих по роботі, здебільшого ті, що зі Львова (а я живу в Лапаївці), теж ходять обідати в їдальню. Хотілось би, щоб у їдальні грала тиха музика, це буде гарне поєднання корисного з приємним”.



Постійним відвідувачем їдальні є й інженер з охорони праці депо Анатолій Кисляк: “У депо працюю п'ять з половиною років. І я, і мої колеги обідаємо в їдальні. Тут смачно, свіжа їжа, ще ні від кого не чув нарікань.

Подобається співвідношення ціна-якість. Знаю, що працівники з ремонтних цехів, а там переважна більшість приїжджають на роботу, теж харчуються в їдальні”.



За словами машиніста електровоза Михайла Чечіля, питання харчування локомотивних бригад є дуже важливим: “Я порушував питання про харчування локомотивних бригад у пунктах обороту ще на конференції трудового колективу з питань колективного. Традиційна “сухом'ятка”, особливо після 50-ти, дається взнаки. В електропоїздах можна тільки підігріти їжу, а, наприклад, в ЕР2 такого не передбачено, машиністи беруть кип'ятильники, щоб приготувати чай. Помічників, які зі мною їздять, агітую за гаряче харчування. У моїй сім'ї перша страва – закон, вона мусить бути.

У відповідь на звернення подбати про харчування локомотивних бригад ми чуємо, що на це потрібні мільйони. Зараз є різноманітна сучасна техніка для приготування і розігріву їжі, вона не настільки дорога. Навіть якщо людина взяла із собою в поїздку їжу, то часто має проблему – як її розігріти”.

Ми перейшли на подовжені плечі в приміському русі. У напрямку Львів-Мукачеве просимо дати нам щонайменше 10 хвилин у Лавочному чи деінде, щоб машиніст міг хоча б випити чаю чи перекусити. Але графік складено так, що на це просто нема часу. Інструкція не дозволяє передати управління помічнику машиніста. Якщо людина повноцінно не харчується, то, відповідно, за кілька років має проблеми зі здоров'ям, а потім підприємство оплачує її лікарняний”.

Як зазначив голова профкому моторвагонного депо Львів Роман Морда, працівники висловлюють свої пропозиції щодо покращення організації харчування. “Щоб не

стояти в черзі, люди пропонують відновити комплексні обіди, як це було раніше, коли працівник зранку замовив обід, отримав талон і в обідній час прийшов у їдальню і сів за вже накритий стіл. Була пропозиція відновити (у старій їдальні таке було) розрахунок за харчування через термінал банківськими картками. Сьогодні банк пропонує навіть гроші на картку в кредит, певну суму (50-

100 і більше гривень) можна використати на харчування. Буває ж таке, що через вимушені обставини працівник витратив кошти, відповідно, немає за що харчуватися.



Щодо здешевлення харчування, то було б добре, якби працівникові відшкодувати з кожного обіду, наприклад, 5 грн. Має залізничник 10 змін на місяць, відповідно 10 разів харчувався, йому нараховано до заробітної плати 50 грн. Це було б стимулом для залізничників ходити в їдальню і повноцінно харчуватися. Можна цю компенсацію передбачити при умові, що працівник купив обід на суму не менше, ніж 10 грн.

Чому ми зацікавлені в тому, щоб їдальня працювала, і якомога більше людей її відвідувало? Тому що ми можемо контролювати стан приготування їжі, умови її прийому. У цеху не завжди є відповідні умови, недостатня гігієна. Колись у радянські часи була заготівля продуктів на зиму, восени закуповували картоплю, буряк, капусту, тобто продукти, які довго зберігаються. Зараз ми цю практику втратили, але восени ці продукти можна було б закупити значно дешевше, а так роботодавець мусить щодня підвозити продукти, мати для цього спеціальний автотранспорт, якщо ж його нема, то укласти договір з підприємством, яке має. Умови для зберігання таких продуктів можна створити. Додає нам клопотів закупівля продуктів через тендер, на ринку продукти часто можна купити значно дешевше і не гіршої якості.

Сьогодні ми маємо проблему, яку, я сподіваюся, невдовзі вирішимо. Вода на підприємстві не завжди відповідає тому рівню якості, який би ми хотіли. У нашій їдальні ми встановили фільтри для очищення води. Жодних скарг на якість їжі від працівників я не чув. Із задоволенням у нас харчуються і студенти, які проходять в депо практику. Щодня в депо харчуються 40-80 осіб, складність у тому, що працівники їдальні не знають наперед кількості відвідувачів, адже є різниця – готувати на 40 чи на 80 осіб. Добра слава про нашу їдальню швидко розійшлася – обідати до нас приходять працівники доволішніх незалізничних підприємств”.

Галина КВАС

Продовження теми на 6-7 стор.