

**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ УКРАЇНИ**

МАТЕРІАЛИ

**міжнародної науково-практичної конференції
молодих учених**

**«Проблеми та перспективи
забезпечення цивільного захисту»**

Черкаси – 2026

УДК 614.8; 614.84; 614.83; 623.26; 504.05; 504.06; 351.861; 623.45

Проблеми та перспективи забезпечення цивільного захисту: матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих учених. Черкаси: НУЦЗ України, 2026. 611 с. Матеріали опубліковано українською та англійською мовами.

Збірник містить матеріали доповідей учасників міжнародної науково-практичної конференції молодих учених на базі Національного університету цивільного захисту України. Розглянуто аспекти вдосконалення цивільного захисту держави.

У публікаціях висвітлено широкий спектр актуальних питань, що стосуються сучасних стратегій профілактики надзвичайних ситуацій, інноваційних методів гасіння пожеж та оптимізації управління оперативно-рятувальними підрозділами. Значну увагу приділено розробленню та впровадженню безпілотних систем, робототехніки, автоматичних систем безпеки, а також питанням радіаційного, хімічного захисту та протимінної діяльності. Автори аналізують екологічні аспекти техногенної безпеки, психологічні особливості роботи в екстремальних умовах та сучасні підходи до публічного управління у сфері цивільного захисту.

Матеріали призначені для інженерно-технічних працівників Державної служби України з надзвичайних ситуацій, науково-педагогічного складу, ад'юнктів, слухачів, студентів та курсантів закладів вищої освіти України та інших країн світу.

*Рекомендовано до друку засіданням
науково-інноваційного центру
Національного університету цивільного захисту України
(протокол № 30 від 30 березня 2026 року)*

*Дозволяється публікація матеріалів збірника у відкритому
доступі комісією з питань роботи із службовою інформацією
у Національному університеті цивільного захисту України
(протокол № 3 від 18 березня 2026 року)*

ОСОБЛИВОСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ТА ГІГІЄНИ ПРАЦІ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ

Голобородько Є.М., здобувач вищої освіти, НУЦЗ України
НК – Цимбал Б.М., д.держ.упр., доцент, НУЦЗ України

Функціонування готельно-ресторанних комплексів характеризується багатофункціональністю виробничих процесів, високою інтенсивністю обслуговування та значною варіативністю умов праці, що зумовлює специфічні підходи до забезпечення безпеки та гігієни праці. У таких умовах система охорони праці повинна розглядатися як інтегрована складова загальної системи управління підприємством, орієнтована на ризик-менеджмент та превентивне реагування на виробничі небезпеки.

Ключовою особливістю є поліфакторність професійних ризиків, які формуються під впливом технологічних, санітарно-гігієнічних та організаційно-психологічних чинників. До них належать: термічні навантаження в зоні кухонного виробництва, небезпека механічних травм при роботі з ріжучими інструментами та обладнанням, хімічний вплив мийних та дезінфекційних засобів, біологічні ризики, пов'язані з обробкою харчових продуктів, а також психоемоційне перенапруження персоналу. Вказані фактори потребують комплексної ідентифікації та кількісної оцінки із застосуванням сучасних методів аналізу ризиків. Особливості забезпечення безпеки праці полягають у необхідності диференційованого підходу до різних категорій персоналу (кухарі, офіціанти, покоївки, технічні працівники), що передбачає розроблення специфічних інструкцій, регламентів та стандартів безпечної діяльності. Важливим є впровадження принципів ергономічного проектування робочих місць, що сприяє зниженню фізичного навантаження та профілактиці професійних захворювань опорно-рухового апарату.

Суттєвою складовою є інтеграція санітарно-гігієнічних вимог у виробничі процеси. Забезпечення належного мікроклімату, вентиляції, освітлення та санітарного стану приміщень має поєднуватися з контролем критичних точок у процесах приготування та зберігання харчових продуктів. У цьому контексті доцільним є застосування ризик-орієнтованих підходів. Важливою особливістю є необхідність формування культури безпеки як елементу корпоративної політики підприємства. Це передбачає регулярне навчання персоналу, проведення інструктажів, аудитів безпеки, а також використання мотиваційних механізмів для дотримання вимог охорони праці. Підвищення рівня цифровізації сприяє ефективнішому управлінню ризиками.

Таким чином, особливості забезпечення безпеки та гігієни праці в готельно-ресторанному комплексі визначаються комплексністю виробничого середовища, необхідністю інтеграції технічних, організаційних та поведінкових заходів, а також орієнтацією на безперервне вдосконалення системи управління охороною праці. Реалізація зазначених підходів забезпечує зниження рівня виробничого травматизму, підвищення якості послуг та стійкість функціонування підприємства.

ЛІТЕРАТУРА

1. Цимбал Б. М., Свіржевський П. В. (2025). Дослідження рівня безпеки та оцінка ризиків робіт для особистого догляду. Комунальне господарство міст. 1 (189). С. 428–440. <https://doi.org/10.33042/2522-1809-2025-1-189-428-440>.