



**МАТЕРІАЛИ ДРУКУЮТЬСЯ  
УКРАЇНСЬКОЮ, АНГЛІЙСЬКОЮ,  
ПОЛЬСЬКОЮ ТА РОСІЙСЬКОЮ  
МОВАМИ**

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ**

*XIV Міжнародної науково-  
практичної конференції  
молодих вчених, курсантів  
та студентів*

**ПРОБЛЕМИ ТА  
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ  
СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ  
ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

*Львів – 2019*

**РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:**

д-р с.-г. наук Кузик А.Д. – головний редактор  
д-р техн. наук Гащук П.М.  
д-р техн. наук Гуліда Е.М.  
д-р техн. наук Зачко О.Б.  
д-р техн. наук Ковалишин В.В.  
д-р психол. наук Кривопишина О.А.  
д-р фіз.-мат. наук Стародуб Ю.П.  
д-р фіз.-мат. наук Тацій Р.М.  
канд. техн. наук Башинський О.І.  
канд. техн. наук Горностай О.Б.  
канд. філол. наук Дробіт І.М.  
канд. техн. наук Ємельяненко С.О.  
канд. геол. наук Карабин В.В.  
канд. техн. наук Кирилів Я.Б.  
канд. істор. наук Лаврецький Р.В.  
канд. фіз.-мат. наук Меньшикова О.В.  
канд. техн. наук Паснак І.В.  
канд. екон. наук Повстин О.В.  
канд. техн. наук Ренкас А.Г.  
канд. техн. наук Рудик Ю.І.  
канд. психол. наук Слободяник В.І.

**ОРГАНІЗАТОР  
ТА ВИДАВЕЦЬ**

Львівський державний університет  
безпеки життєдіяльності

**Технічний редактор,  
комп'ютерна верстка  
Друк на різнографі**

Хлевой О.В.  
Трачук О.В.

**Відповідальний за друк** Фльорко М.Я.

**АДРЕСА РЕДАКЦІЇ:**

ЛДУ БЖД, вул. Клепарівська, 35,  
м. Львів, 79007

**Контактні телефони:**

(032) 233-24-79,  
тел/факс 233-00-88

**Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки  
життєдіяльності:** 3б. наук. праць XIV Міжнар. наук.-практ. конф.  
молодих вчених, курсантів та студентів. – Львів: ЛДУ БЖД, 2019. – 469 с.

Збірник сформовано за науковими матеріалами XIV Міжнародної  
науково-практичної конференції молодих вчених, курсантів та студентів  
«Проблеми та перспективи розвитку системи безпеки життєдіяльності».

**Збірник містить матеріали таких тематичних секцій:**

- Пожежна та техногенна безпека;
- Організаційно-правові аспекти забезпечення безпеки життєдіяльності;
- Організація проведення аварійно-рятувальних робіт та гасіння пожеж;
- Екологічні аспекти безпеки життєдіяльності;
- Інформаційні технології у безпеці життєдіяльності;
- Управління проектами та програмами у безпеці життєдіяльності;
- Промислова безпека та охорона праці;
- Природничо-наукові аспекти безпеки життєдіяльності;
- Соціальні, психолого-педагогічні аспекти та гуманітарні засади безпеки життєдіяльності;
- Цивільний захист.

© ЛДУ БЖД, 2019

Здано в набір 04.03.2019. Підписано до друку  
21.03.2019. Формат 60x84<sup>1/3</sup>. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 29,75.

Гарнітура Times New Roman.

Друк на різнографі. Наклад: 100 прим.

Друк: ЛДУ БЖД

вул. Клепарівська, 35, м. Львів, 79007.

ldubzh.lviv@mns.gov.ua

За точність наведених фактів, економіко-  
статистичних та інших даних, а також за  
використання відомостей, що не рекомен-  
довані до відкритої публікації, відповіда-  
льність несуть автори опублікованих ма-  
теріалів. При передрукуванні матеріа-  
лів посилання на збірник обов'язкове.

УДК 614.841.4:640.4:628.8.02

**ПОРУШЕННЯ ПРОТИПОЖЕЖНОГО РЕЖИМУ В МАЛИХ  
ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Власюк К.В.*

*Фесенко О.О.*

**Одеська національна академія харчових технологій**

Розвиток туристичного бізнесу в Україні за останні декілька років дав поштовх до збільшення кількості закладів громадського харчування (кафе, барів, ресторанів, піцерій, закусочні, нічні клуби, буфети тощо) шляхом реконструкції існуючих і будівництва нових, а також створив нові робочі місця. Під час створення нових закладів громадського харчування та реконструкції існуючих, які призначені для постійного функціонування (переважно це історичні та центральні частини міст і селищ з постійними туристичними потоками протягом усіх сезонів) дотримуються усіх норм чинного законодавства з охорони праці та пожежної безпеки [1, 2, 3].

Інша справа у закладах громадського харчування, які розташовують переважно у курортних зонах і швидко споруджують з різних будівельних матеріалів, переважно дешевих та неякісних, з метою тимчасового перебування під час проведення ярмарок, фестивалів тощо. Мета власників таких закладів – це максимум прибутку при мінімальних витратах в такому бізнесі. Тому до поширених порушень пожежної безпеки в таких закладах можна віднести невідповідну ступінь вогнестійкості будівельних конструкцій; відсутність протипожежних перепон; часто є тільки один евакуаційний вихід у вбудованих чи прибудованих закладах; розташування технологічного обладнання перешкоджає не тільки вільній евакуації відвідувачів у разі пожежі, а так само і обслуговуючому персоналу під час роботи; місткість залів для відвідувачів часто не відповідає нормам проектування або адміністрація допускає переповнення залів відвідувачами, зменшуючи ширину основних проходів, які ведуть до евакуаційних виходів (переважно зачинених), і проходів між окремими посадковими столами чи місцями. Є проблеми з пожежною безпекою електричних мереж: електрообладнання у виробничих приміщеннях, а в обідніх залах освітлювальна і електромузична апаратура живляться переважно від тимчасово прокладених проводів та кабелів. Для готування їжі часто використовуються газові прилади, що працюють від балонів з стисненим побутовим газом. Останні переважно зберігаються та експлуатуються з порушенням правил безпеки, що приводить до вибухів та пожеж. Часто виникають локальні пожежі при загорянні жиру [4] на кухнях, в системах вентиляції, витяжних шафах і трубах при використанні не тільки газу, а і дерева, кам'яного вугілля та відкритого вогню. Сприяє пожежі зберігання упаковки, горючих контейнерів і відходів в заборонених для цього місцях – це обідні зали, проходи, підсобні приміщення, задні двори тощо.

Обладнання тимчасових підприємств харчування системами автоматичної пожежної сигналізації та системами автоматичного пожежогасіння, системами внутрішнього і зовнішнього протипожежного водопроводу є заходом технічно складним та економічно недоцільним. Отже, вибір первинних засобів пожежогасіння. Для цього кожний власник чи особа, яка його представляє, повинен знати фізико-хімічні та пожежонебезпечні властивості горючих речовин і матеріалів, які використовуються під час роботи, і їх взаємодію з вогнегасними речовинами, а також площу виробничих приміщень, відкритих майданчиків для вибору виду і кількості переносних вогнегасників, переважно порошкових чи вуглекислотних. Насамперед це стосується тимчасових закладів харчування при проведенні розважальних заходів. Також бажано застосовувати спеціальні пожежні щити (стенди), пожежні покривала та бочки з водою (при відсутності внутрішнього протипожежного водогону), ящики для піску.

Але залишається ще важлива складова пожежної безпеки – людський фактор. Робочий персонал тимчасових закладів харчування приблизно наполовину складається з людей без відповідної підготовки і спеціального фахового навчання. Через брак професійних знань вони переважно виконують некваліфіковану підсобну роботу (прибирання приміщень, миття і чищення посуду та обладнання, підготовка продуктів харчування тощо), так само вони мало знайомі з правилами пожежної, поняттям протипожежного режиму, хоча працівники таких об'єктів повинні бути ознайомлені з цими вимогами на інструктажах під час проходження пожежно-технічного мінімуму не тільки під час прийому на роботу, а й під час всього періоду праці. Інструкції про заходи пожежної безпеки для кожного приміщення чи об'єкту не повинні бути даниною формальності. Кожний пункт такої інструкції прописано здоров'ям, життям і матеріальними збитками.

#### **Література:**

1. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для закладів громадського харчування Режим доступу/ <http://zakon.rada.gov.ua>.
2. НАПБ А.01.001-2014. Правила пожежної безпеки в Україні Режим доступу/ <http://zakon.rada.gov.ua>.
3. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) Режим доступу <http://dbn.at.ua/>.
4. ДСТУ EN 2:2014 «Класифікація пожеж (EN 2:1992, EN2:1992/A1:2004, IDT)». Режим доступу <http://document.ua>.

<b>Тодавич В.І.</b> ОПТИМІЗАЦІЯ ПАРАМЕТРІВ МОДЕЛІ ВЕНТИЛЯ ДЛЯ 3D-ПРИНТЕРА.....	234
<b>Хомищенко Г.В., Нго В'єт Тханг</b> ГЕОМЕТРИЧНИЙ МЕТОД ПОШУКУ ОБЛАСТЕЙ ЗГУЩЕННЯ ФУНКЦІЙ КІЛЬКОХ ЗМІННИХ.....	236
<b>Черняк А.В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ВІМ-ТЕХНОЛОГІЙ ПРИ ПРОЕКТУВАННІ СИСТЕМ ПРОТИПОЖЕЖНОГО ЗАХИСТУ.....	237
<b>Чмир П.О.</b> ОПТИМІЗАЦІЇ РЕСУРСІВ КОМП'ЮТЕРНИХ ЛАБОРАТОРІЙ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ТЕРМІНАЛЬНОГО СЕРВЕРА.....	240
<b>Чорний А.П.</b> ВДОСКОНАЛЕННЯ АЛГОРИТМУ РОБОТИ СИСТЕМИ АВТОМАТИЗОВАНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТРАНСПОРТНИМИ ПОТОКАМИ.....	242
<b>Шеремей В.С.</b> ВИКОРИСТАННЯ ПАКЕТІВ EXCEL ТА MAPLE ДЛЯ ПОБУДОВИ ІМОВІРНІСНИХ МОДЕЛЕЙ.....	244

## Секція 6

### УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ ТА ПРОГРАМАМИ У БЕЗПЕЦІ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

<b>В'юник А.В., Ніконенко О.А.</b> ПРОГНОЗУВАННЯ СЕЗОННИХ ПРОФІЛАКТИЧНИХ РОБІТ НА ОСНОВІ ВИКОРИСТАННЯ ТРЕНД-СЕЗОННИХ ЧАСОВИХ РЯДІВ.....	246
<b>Дмитрик А.М.</b> УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В УМОВАХ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ.....	248
<b>Козлюк О. В.</b> МАРКЕТИНГОВІ СТРАТЕГІЇ В СТРУКТУРІ ПРОЕКТІВ З БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ.....	250
<b>Рекрутів О.М.</b> ПРАВОВІ АСПЕКТИ ІНФОРМАЦІЙНОЇ БЕЗПЕКИ.....	252

## Секція 7

### ПРОМИСЛОВА БЕЗПЕКА ТА ОХОРОНА ПРАЦІ

<b>Бобович Х.Р., Коник Ю.Р.</b> БЕЗПЕКА ПРАЦІ ПРИ ГЛИБОКОМУ РОЗВІДУВАЛЬНОМУ БУРІННЮ НА НАФТУ І ГАЗ.....	254
<b>Власюк К.В.</b> ПОРУШЕННЯ ПРОТИПОЖЕЖНОГО РЕЖИМУ В МАЛИХ ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	257
<b>Гаїна Є.В.</b> ТЕХНІЧНА ЕСТЕТИКА ПРИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧОГО МІСЦЯ ШКОЛЯРА.....	259
<b>Галеніт А.С.</b> ВИЯВЛЕННЯ ПЕСТИЦИДІВ КЛАСУ ФОСФОРОРГАНІЧНИХ СПОЛУК В РОЗЧИНАХ.....	262
<b>Глазман Р.-М.Р.</b> МОНІТОРИНГ РІВНЯ ВИРОБНИЧОГО ТРАВМАТИЗМУ ТА ПРОФЕСІЙНОЇ ЗАХВОРЮВАНOSTІ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ.....	264