

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XIV Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XIV Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 11
БЕЗПЕКА ЖИТТЯ І ДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОСТУПНОСТІ ДЛЯ МАЛОМОБІЛЬНИХ ГРУП НАСЕЛЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧУВАННЯ

**Ведернікова П.П., студентка V курсу факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Маломобільні групи населення (МГН) завжди є і будуть у кожній країні і у будь-якому суспільстві. Це люди, що відчувають труднощі при самостійному пересуванні, одержанні послуги, необхідної інформації або при орієнтуванні в просторі. До МГН відносяться особи з інвалідністю; люди з постійними або тимчасовими функціональними порушеннями (фізичними, сенсорними, психічними, розумовими); вагітні жінки; літні люди; люди з дитячими колясками і ті, які супроводжують малолітніх дітей віком до 7-ми років; люди які отримали тимчасову травму або хворіють; люди з нестандартними розмірами тіла (значно більшою або меншою за середню масою тіла, низького чи зависокого зросту); люди, які протягом певного часу можуть бути неуважними (приміром під впливом стресу). Під дану категорію підпадає доволі велика частка населення. За даними з різних джерел вона складає від 30 до 50% всього населення. Їх основні спільні ознаки: труднощі при переміщенні, необхідність соціальної підтримки, підвищений ризик дискримінації [1].

Але всі ці категорії МГН є користувачами послуг закладів підприємств харчування (закладів ресторанного господарства) та готелів. Тому при роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу необхідно дотримуватись вимог забезпечення доступності для МГН, оскільки всі ці заходи передбачені законодавчою базою України і є обов'язковими для виконання.

На автостоянках при підприємствах харчування або закладах ресторанного господарства для особистого транспорту інвалідів із загальної кількості місць слід виділяти за їх місткості: менше 100 місць - не менше 1 місця; від 100 до 200 місць - не менше 15 % місць; більше 250 місць - не менше 10 % місць [2].

У доступних інвалідам підприємствах харчування при обслуговуванні офіціантами не менше 5 % кількості місць в залах повинно бути пристосовано для обслуговування відвідувачів на кріслах-колясках.

Обладнання місць, пристосованих для МГН, розміщують на основному поверсі, переважно першому. Шляхи руху і проходи між столиками повинні бути такими, щоб забезпечували можливість

проходу МГН груп населення, у тому числі і тих, що пересуваються на кріслах-колясках, до призначених для них місць обслуговування.

У підприємствах харчування і їх зонах, призначених для спеціалізованого обслуговування маломобільних відвідувачів, бажано передбачати обслуговування офіціантами. Обідні зали мають бути розміщені тільки на першому поверсі за умови відсутності в будівлі пасажирських ліфтів. Площа таких обідніх залів визначається виходячи з нормативу площі не менше 3 м² на місце. У підприємствах харчування з самообслуговуванням рекомендується відводити до 10 % місць, але не менше одного для осіб, що пересуваються на кріслах-колясках, і сліпих з площею не менше 3 м² на кожне місце.

Відповідно повинні бути влаштовані гардеробні стойки в місцях обслуговування МГН у підприємствах харчування, пов'язаних з тривалим перебуванням відвідувачів (ресторани, їдальні). Так само необхідно враховувати вимоги до вестибюлів, холів, аванзалів, туалетних і умивальних кімнат та інших допоміжних приміщень для МГН.

Інформація про підприємство харчування (тип, клас, форма обслуговування, доступність для МГН), а також меню повинні бути легко визначуваними і доступними для інвалідів на кріслі-колясці і з вадами зору. Специфічні засоби інформації для МГН, такі як тактильні елементи доступності, тактильні смуги, тактильні інформаційні покажчики, візуальні елементи доступності та аудіо покажчики, повинні вирішуватися у відповідності до основної дизайнерської концепції інтер'єру.

У готелях повинні бути забезпечені умови доступу і проживання МГН [3]. При цьому слід передбачати резерв одно- і двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

Ганки основних входів обладнуються пандусами з уклоном не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 м повинні мати огорожу.

Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу повинна також забезпечувати МГН безперешкодний вхід до будинку готелю.

Література

1. Електронний ресурс URL: <https://www.en.gov.ua/aktualyno/malomoblyn-grupi-naselennya-hto-ce-navscho-stvoryuvati-dlya-nih-dostupnsty>.
2. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). URL: <http://dnop.com.ua/>.

3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. URL: <http://dnop.com.ua/>.

Наукові керівники – канд. техн. наук,
доцент Фесенко О.О.,
інженер Барбан Х.Г.

СТВОРЕННЯ БЕЗПЕЧНИХ УМОВ ПРАЦІ МОЛОДІ В ОФІСАХ

**Герелюк М.О., студентка V курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Боротьба підприємств за виживання в умовах ринкової економіки часом призводить до погіршення умов праці, в тому числі молоді, що, в свою чергу, негативно позначається на здоров'ї, фізичному та духовному розвитку молодих громадян. В пошуках роботи молодь інколи погоджується на будь-які умови праці, заради отримання робочого місця. Багато хто з молоді працює в офісах, як після закінчення навчання, так й впродовж навчання. Робота в офісі не така вже й безпечна, тому що на офісних працівників щодня впливають різні небезпечні та шкідливі виробничі чинники: порушення мікрокліматичних параметрів (зокрема, сухе кондиційоване повітря), електромагнітне випромінювання, підвищене зорове та розумове навантаження, небезпека ураження електричним струмом, недостатня рухова активність, тощо. Існують певні вимоги діючих нормативно-правових актів з охорони праці щодо умов праці в офісних приміщеннях, обов'язкові для виконання всіма роботодавцями.

У зв'язку із активним використанням комп'ютерної техніки на робочих місцях в офісах законодавством України встановлено норми та вимоги з охорона праці при роботі з комп'ютером. Так згідно з ДСанПіН 3.3.2.007-98 «Державні санітарні правила і норми. Гігієнічні вимоги до організації роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин» площа робочого місця працівника, який працює з екранними пристроями, має бути не менше ніж $6,0 \text{ м}^2$, а об'єм - не менше ніж $20,0 \text{ м}^3$.

Умови мікроклімату офісного приміщення регламентують вищезазначені ДСанПіН 3.3.2.007-98, а також ДБН 3.3.6.042-99

РОЗДІЛ 9 – ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	219
ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНИХ ТВАРИННИЦЬКИХ ФЕРМ Бароліс С.І.....	220
ФОРМАЛІЗОВАНІ МЕТОДИ ЕКОЛОГІЧНОЇ ОЦІНКИ Невидюк М.О., Єненко М.І.....	221
ЕКОЛОГІЧНИЙ СТАН ВОДНИХ РЕСУРСІВ УКРАЇНИ Таранець В.І.....	224
НЕБЕЗПЕКА ОБ'ЄКТІВ ОЧИЩЕННЯ ВОДИ Телендій К. О.....	225
ЗАХИСТ ЛІТОСФЕРИ ВІД ПРОМИСЛОВИХ ЗАБРУДНЕНЬ Шевчук В.Д.....	227
РОЗДІЛ 10 – ІНЖЕНЕРНІ ЕКОСИСТЕМИ.РЕСУРСИ І КОМФОРТ	229
ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕТИКИ ТА ЕНЕРГЕТИКИ ЦИРКУЛЯЦІЙНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ЕКСТРАКТОРА Молчанов М. Ю.....	230
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПЕРЕРОБЦІ ВІДХОДІВ ВИРОБНИЦТВА ФРУКТОВИХ СОКІВ Ружицька Н.В.....	231
РОЗДІЛ 11 – БЕЗПЕКА ЖИТТЯ І ДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДИ...	233
ОРГАНІЗАЦІЯ ПОЖЕЖНОЇ ОХОРОНИ У ГОТЕЛЯХ Бороденкова Є.О.....	234
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОСТУПНОСТІ ДЛЯ МАЛОМОБІЛЬНИХ ГРУП НАСЕЛЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧУВАННЯ Ведернікова П.П.....	236