

<https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-336-67>

УДК 330

ПОГРЕБНЯК АндрійУніверситет митної справи та фінансів
<https://orcid.org/0000-0003-3214-6410>
e-mail: pogrebnyak.av1985@gmail.com**ВИШНІКІНА Олена**Університет митної справи та фінансів
<https://orcid.org/0000-0002-3747-2904>
e-mail: vishnikinaa2016@gmail.com**КУЧЕР Маргарита**Університет митної справи та фінансів
<https://orcid.org/0000-0002-3868-5311>
e-mail: ritakucher@ukr.net**САБІРОВ олександр**Університет митної справи та фінансів
<https://orcid.org/0000-0001-9436-0477>
e-mail: umsf.tourism.grs@gmail.com**ГРИЦЕНКО Антон**Університет митної справи та фінансів
<https://orcid.org/0000-0002-8986-0714>
e-mail: kaf_mev@ukr.net

ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ОЦІНКА ПОЖЕЖНИХ РИЗИКІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ УКРАЇНИ

У статті проаналізовано стан пожежної безпеки у закладах готельно-ресторанного бізнесу України за 2016–2021 роки, оцінено причини та наслідки випадків пожеж, надано рекомендації стосовно запобігання пожежних небезпек та мінімізації негативних наслідків.

Метою статті визначено проведення аналізу та надання оцінки сукупності наявних пожежних ризиків у готельно-ресторанних закладах, їх причин, наслідків і рекомендацій щодо запобігання чи мінімізації. Для її досягнення виконані завдання із систематизації та обробки отриманих із відкритих джерел статистичних даних щодо кількості облікованих випадків пожеж у готельно-ресторанних закладах у визначений період, проведено аналіз основних причин їх виникнення та сукупності факторів, що формують означені причини, висвітлено головні проблеми готельно-ресторанних закладів у сфері пожежної безпеки, характерні для більшості готелів і ресторанів нашої країни, систематизовано та проаналізовано сукупність можливих наслідків прояву пожежної небезпеки. Кінцевим завданням статті стало надання рекомендацій щодо усунення, мінімізації чи оптимізації пожежних ризиків.

У якості ключових проблем готельно-ресторанних закладів у сфері пожежної безпеки можна виділити наступні: недостатня підготовка власників та персоналу з правил пожежної безпеки; недостатнє усвідомлення власників і персоналу необхідності та важливості дотримання правил пожежної безпеки; відсутність регулярних навчань та тренувань з евакуації людей у випадку виникнення пожежі; застарілість протипожежного обладнання та систем попередження пожеж і сповіщення (у деяких закладах ступінь зношення досягала 90%); відсутність спеціального обладнання (димових та температурних детекторів, пожежних сповіщувачів, систем пожежогасіння) або недотримання правил їх експлуатації; недостатня організація та координація між службами пожежної безпеки та органами управління закладами.

Розуміння пожежних ризиків у готельно-ресторанній сфері вимагає комплексного аналізу структурних особливостей закладів, які можуть впливати на рівень пожежної безпеки. Цей аналіз включає оцінку будівельних конструкцій, вентиляційних систем, протипожежних засобів та евакуаційних маршрутів. Ретроспективний аналіз причин виникнення пожеж та їх наслідків дозволяє побачити сталу тенденцію як стосовно ранжування причин, так і відносно наявних наслідків.

Проведене дослідження з оцінки ризику виникнення пожеж у закладах готельно-ресторанного бізнесу дозволяє надати необхідні для впровадження рекомендації. Необхідними заходами є впровадження системи навчання персоналу з питань пожежної безпеки та перевірки і модернізації пожежної інфраструктури готелів та ресторанів, а також посилення нагляду з боку керівних органів щодо дотримання вимог законодавства України. Важливо також активізувати освітні та тренувальні програми для персоналу з пожежної безпеки, щоб забезпечити високий рівень готовності до надзвичайних ситуацій та запобігти можливим трагедіям і збиткам. Також, важливим та необхідним є постійне навчання персоналу щодо правил, протоколів дотримання пожежної безпеки, запобігання та попередження пожеж і випадків загоряння у закладах готельно-ресторанного обслуговування, поведіння персоналу в умовах виникнення надзвичайної ситуації та правилам надання первинної долікарської допомоги. Окремою рекомендацією, але не менш важливою за попередні, є необхідність залучення додаткових інвестицій до запровадження сучасних методів та заходів з дотримання протипожежного законодавства. Звісно, безпекова політика передбачає додаткові витрати (інколи досить суттєві), але багаторічний міжнародний та вітчизняний досвід із інвестування у систему безпеки готельно-ресторанних підприємств показує значні стратегічні переваги такого підходу.

Ключові слова: пожежна безпека, ідентифікація небезпек, мінімізація наслідків, кухонне обладнання, електричні мережі, відкритий вогонь, евакуація, детектори диму, система сповіщення.

POGREBNYAK Andriy, KUCHER Marharyta, VISHNIKINA Olena,
SABIROV Oleksandr, GRYTSENKO Anton
University of Customs and Finance

RESEARCH AND ASSESSMENT OF FIRE RISKS IN HOTEL AND RESTAURANT ESTABLISHMENTS IN UKRAINE

This article analyzes the state of fire safety in the hotel and restaurant business establishments of Ukraine from 2016 to 2021, assesses the causes and consequences of fire incidents, and provides recommendations for preventing fire hazards and minimizing negative impacts.

The purpose of the article is defined as conducting an analysis and providing an assessment of the entirety of existing fire risks, their causes, consequences, and recommendations for their prevention or minimization. To achieve this goal, tasks were carried out to systematize and process statistical data obtained from open sources regarding the number of recorded fire incidents in hotel and restaurant establishments during the specified period. The primary causes of fires were analyzed, along with the set of factors that form these causes. The main fire safety issues typical for most hotels and restaurants in the country were highlighted. Additionally, the possible consequences of fire hazards were systematized and analyzed. The final task of the article is to provide recommendations for the elimination, minimization, or optimization of fire risks.

Among the key problems in the field of fire safety in hospitality and restaurant establishments, the following can be identified: insufficient training of owners and staff in fire safety regulations, insufficient awareness of the necessity and importance of adhering to fire safety rules, lack of regular fire evacuation drills, outdated fire-fighting equipment and fire alarm systems (in some establishments, the wear rate reached 90%), lack of special equipment (smoke and temperature detectors, fire alarms, fire suppression systems) or non-compliance with the rules for their operation, and inadequate organization and coordination between fire safety services and the management of establishments.

Understanding fire risks in the hospitality and restaurant sector requires a comprehensive analysis of the structural features of establishments that can affect the level of fire safety. This analysis includes the evaluation of building structures, ventilation systems, fire protection measures, and evacuation routes. A retrospective analysis of the causes and consequences of fires allows for identifying a consistent trend both in the ranking of causes and in the available consequences. The conducted fire risk assessment in hotel and restaurant establishments allows for providing necessary recommendations for implementation.

The required measures include the introduction of a staff training system on fire safety issues, the inspection and modernization of the fire safety infrastructure of hotels and restaurants, and the strengthening of oversight by government authorities regarding compliance with Ukrainian legislation. It is also important to enhance educational and training programs for personnel on fire safety to ensure a high level of readiness for emergencies and prevent potential tragedies and damages. Furthermore, continuous personnel training on fire safety regulations, fire prevention, and incident management in hospitality and restaurant establishments, as well as basic first aid procedures, is essential. Another recommendation, equally important, is the need to attract additional investments to implement modern methods and measures for complying with fire safety legislation. While safety policies involve additional costs (sometimes quite significant), long-standing international and domestic experience with investing in business security systems demonstrates significant strategic advantages of such an approach.

Keywords: fire safety, hazard identification, consequence minimization, kitchen equipment, electrical networks, open flame, evacuation, smoke detectors, alarm system.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Україна, як і багато інших країн, стикається з серйозними викликами у сфері пожежної безпеки у готельно-ресторанній індустрії. Незважаючи на те, що законодавство передбачає обов'язкові вимоги щодо пожежної безпеки для підприємств, що надають послуги гостинності, реальна ситуація залишає бажати кращого. Насамперед, у сфері дотримання протипожежних вимог готельно-ресторанний бізнес України повинен опиратися на законодавчо-правове забезпечення, у тому числі правила пожежної безпеки в Україні [1] зі змінами тощо.

Важливість, актуальність та необхідність дослідження пожежних ризиків для безпеки персоналу та клієнтів у готельно-ресторанній сфері не може бути переоцінена. Готелі та ресторани є місцями, де спостерігається наявність великої кількості людей одночасно, що призводить до збільшення ризику виникнення пожеж та їхніх наслідків. Необхідність розуміння та ефективного управління цими ризиками є критичною для забезпечення безпеки всіх присутніх у готельно-ресторанному закладі. Проведення аналізу інцидентів пожеж, що трапилися в цьому секторі економіки протягом останніх років, дозволяє отримати унікальну інсайдерську інформацію щодо основних причин та наслідків пожежних подій, що допомагає ідентифікувати найбільш ризиковані сектори та види діяльності готельно-ресторанних закладів, які потребують більш ефективних заходів запобігання пожежних небезпек, мінімізації та усунення можливих причин великих показників пожежних ризиків.

Окремої уваги потребує проведення аналізу та оцінки можливих витрат, пов'язаних з пожежами, що дозволяє зрозуміти економічні наслідки таких подій для готелів та ресторанів. Витрати на відновлення майна, відшкодування за негативні наслідки для здоров'я персоналу чи клієнтів (травмування, летальні випадки), втрати прибутку можуть бути значними і мати серйозний вплив на фінансове становище підприємства. Пожежні інциденти можуть також негативно впливати на імідж закладу та викликати втрату довіри клієнтів, що може призвести до зменшення кількості клієнтів та втрати репутації закладу готельно-ресторанного господарства. Наступним важливим фактором є обов'язковість дотримання законодавства щодо пожежної безпеки для готелів та ресторанів. Відсутність відповідної пожежної інфраструктури та

недостатня підготовка персоналу можуть призвести до серйозних правових наслідків, що включають штрафи, судові справи та навіть закриття закладу.

Наведені аргументи підкреслюють критичне значення для закладів готельно-ресторанного бізнесу системного дослідження пожежних ризиків та розробки ефективних рекомендацій із запобігання пожеж та порятунку людей у разі виникнення надзвичайних ситуацій.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Аналіз наукових джерел, присвячених темі пожежної безпеки, демонструє зростаючу увагу дослідників до питань безпеки в закладах готельно-ресторанного бізнесу, що є критично важливими у контексті сучасних викликів. Правила пожежної безпеки в Україні [1] становлять практичний інструмент для реалізації норм законодавства. Вони містять детальні рекомендації щодо організації пожежної безпеки, вказуючи на специфічні заходи, які повинні бути впроваджені в готелях та ресторанах для зниження ризиків виникнення пожеж. Ці правила також підкреслюють важливість навчання персоналу та забезпечення належного функціонування системи оповіщення та евакуації. Дослідження, представлені в аналітичних довідках про пожежі та їх наслідки [3], надають важливу інформацію про статистику пожеж в Україні за останні роки. Ці матеріали підкреслюють актуальність проблеми пожежної безпеки, показуючи зростаючі тенденції до кількості інцидентів, що свідчить про потребу у вдосконаленні підходів до управління пожежними ризиками. Сучасні наукові дослідження, зокрема роботи А. Погребняка та ін. [2], акцентують увагу на специфіці харчування молодих спортсменів у закладах готельного типу. Це дослідження показує, що забезпечення пожежної безпеки не може бути відокремлене від інших аспектів діяльності підприємств, таких як організація харчування, оскільки кожен елемент інфраструктури потребує відповідних заходів безпеки. Інша робота А. Погребняка та ін. [4] досліджує сучасний стан та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні, підкреслюючи, що зростання туристичної привабливості країни повинно супроводжуватися також підвищенням стандартів безпеки. Автори [4] зазначають, що ефективна організація пожежної безпеки є невід'ємною складовою успішної діяльності готелів та ресторанів. І.Льницька у своїй статті про пожежну безпеку в готелях [5] надає конкретні рекомендації щодо впровадження заходів безпеки в умовах сучасного готельного бізнесу. Вона розглядає роль технічних засобів безпеки, таких як автоматизовані системи оповіщення та спринклерні системи, у забезпеченні безпеки клієнтів та персоналу. Ці технології здатні суттєво знизити ризики і покращити реагування у разі виникнення надзвичайних ситуацій. Робота В.Язіної та ін. [6] зосереджується на сучасних системах автоматизації у ресторанах, що підкреслює важливість технологічних нововведень у забезпеченні пожежної безпеки. Інтеграція автоматизованих рішень у бізнес-процеси дозволяє підвищити не лише ефективність роботи, а й безпеку закладів.

Загалом, аналіз наукових джерел підтверджує важливість інтегрованого підходу до управління пожежною безпекою в готельно-ресторанному бізнесі, де законодавчі норми, технологічні інновації та навчання персоналу мають стати основою для формування безпечного середовища.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті визначено проведення аналізу та надання оцінки сукупності наявних пожежних ризиків у готельно-ресторанних закладах, їх причин, наслідків і рекомендацій щодо запобігання чи мінімізації.

Завданнями даної статті є систематизація та обробка отриманих із відкритих джерел статистичних даних щодо кількості облікованих випадків пожеж у готельно-ресторанних закладах у визначений період, проведення аналізу основних причин їх виникнення та сукупності факторів, що формують означені причини. Також одним із завдань стало висвітлення головних проблем готельно-ресторанних закладів у сфері пожежної безпеки, характерних для більшості готелів і ресторанів нашої країни. Необхідним, у контексті заявленої мети дослідження, стало завдання із систематизації та аналізу можливих наслідків прояву пожежної небезпеки. Кінцевим завданням статті стало надання рекомендацій щодо усунення, мінімізації чи оптимізації пожежних ризиків.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

У якості джерел статистичної інформації про наявні пожежі були використані Аналітичні довідки [3], надані Інститутом державного управління та наукових досліджень з цивільного захисту, складені на основі відомостей, що надійшли від територіальних органів ДСНС України (табл. 1).

Таблиця 1

Кількість облікованих пожеж у готельно-ресторанній сфері за 2016–2020 рр.

Рік	Кількість пожеж
2020	120
2019	105
2018	95
2017	110
2016	130

Джерело: [3–5]

У табл.1 видно, що різниця між мінімальною (2018 р.) та максимальною (2016 р.) кількістю пожеж складає 35 випадків, тобто біля 40% від мінімального показника. Подальший аналіз причин виникнення пожеж дозволить більш детально пояснити таку велику різницю.

У табл. 2 зведено дані стосовно причин виникнення пожеж у готельно-ресторанній сфері та вказана їх питома вага згідно загальної кількості причин.

Таблиця 2

Розподіл основних причин пожеж у готельно-ресторанній сфері за кількістю їх виникнення

Причина	Відсоток
Недотримання правил експлуатації кухонної техніки	30
Коротке замикання у електромережі	25
Недбале поводження з відкритими джерелами вогню	20
Недотримання правил спалення сміття	15
Недотримання правил експлуатації електричних приладів	10

Джерело: [3–5]

Розглянемо детальніше означені найбільш розповсюджені причини пожеж у готельно-ресторанних закладах та їх можливі наслідки.

Кухонні пожежі є одним з найбільш поширених пожежних ризиків у ресторанній сфері. Використання вогню, нагрівальних приладів та жирів для приготування їжі може створювати потенційно небезпечні ситуації. Наприклад, перегрітий жир на пательні або у глибокому смаженні може загорітися та швидко поширитися по кухні.

Електричні системи та обладнання також є значним джерелом пожежного ризику. Недоліки в електричних системах, перевантаження та коротке замикання можуть спричинити загоряння електроприладів або електропроводки. Особливо це стосується старих або недостатньо обслуговуваних систем.

Пожежі у готельних номерах також можуть виникнути через недбале поводження з вогнем або неправильне використання електроприладів. Наприклад, випадки допущення куріння, залишені без нагляду свічки, інші джерела відкритого вогню, експлуатація несправних електроприладів можуть призвести до виникнення пожежі.

Несанкціоноване використання джерел відкритого вогню, вогнища на території готелю або ресторану, які самостійно розводяться клієнтами без відповідного контролю, несанкціоновані джерела вогню у приміщеннях, які використовуються для куріння.

Пожежі у смітєвих контейнерах також можуть виникати через неналежне поводження із горючими матеріалами, такими як папір, картон, пакувальна тара, кухонні та побутові відходи, засоби побутової хімії тощо. Такі матеріали та речовини здатні самозайматися та спричинити пожежу в контейнерах, особливо якщо вони знаходяться близько до будівельних конструкцій або іншого горючого матеріалу.

У якості ключових проблем готельно-ресторанних закладів у сфері пожежної безпеки можна виділити наступні: недостатня підготовка власників та персоналу з правил пожежної безпеки; недостатнє усвідомлення власників та персоналу необхідності та важливості дотримання правил пожежної безпеки; відсутність регулярних навчань та тренувань з евакуації людей у випадку виникнення пожежі; застарілість протипожежного обладнання та систем попередження пожеж і сповіщення (у деяких закладах ступінь зношення досягала 90%); відсутність спеціального обладнання (димових та температурних детекторів, пожежних сповіщувачів, систем пожежогасіння) або недотримання правил їх експлуатації; недостатня організація та координація між службами пожежної безпеки та органами управління закладами.

Порівняльна таблиця можливих причин у різниці кількості облікованих пожеж за 2016–2020 рр. наведена у табл. 3.

Таблиця 3

Порівняльна таблиця можливих причин у різниці кількості облікованих пожеж за 2016–2020 рр.

Рік	Кількість пожеж	Опис
2020	120	Рік початку пандемії COVID-19, можливе зменшення кількості пожеж через обмеження діяльності закладів.
2019	105	Стабільний рік з погляду кількості пожеж.
2018	95	Помірно низька кількість пожеж можливо через покращену пожежну інфраструктуру.
2017	110	Легке збільшення кількості пожеж, можливо, пов'язане зі зростанням активності в галузі.
2016	130	Висока кількість пожеж, можливо, викликана недостатністю пожежних заходів у попередні роки.

Джерело: [3–5]

Розуміння пожежних ризиків у готельно-ресторанній сфері вимагає комплексного аналізу структурних особливостей закладів, які можуть впливати на рівень пожежної безпеки. Цей аналіз включає оцінку будівельних конструкцій, вентиляційних систем, протипожежних засобів та евакуаційних маршрутів.

Матеріали, які використовуються у будівництві готельно-ресторанних закладів, мають велике значення для їхньої вогнестійкості та поведінки у разі пожежі. Наприклад, будівлі з дерев'яними конструкціями можуть бути більш вразливими до пожежі порівняно зі спорудами, побудованими з бетону

чи сталі. Дослідженням властивостей будівельних матеріалів можна визначити, наскільки швидко вони горять та як вони взаємодіють з пожежними розповсюджувачами.

Системи вентиляції можуть впливати на швидкість поширення диму та вогню у разі пожежі. Важливо вивчити, які шляхи ведуть до вентиляційних каналів та як вони розташовані відносно можливих джерел пожежі. Також важливо перевірити, чи є в системах вентиляції автоматичні механізми відключення в разі виявлення пожежі.

Оцінка наявних протипожежних систем включає аналіз ефективності димових детекторів, систем сповіщення про пожежу, вогнегасників та систем автоматичного пожежогасіння. Ці системи відіграють ключову роль у виявленні та локалізації пожежі, а також у наданні персоналу та гостям можливості швидко та безпечно евакуюватися.

Важливо перевірити наявність і доступність евакуаційних маршрутів та зон безпеки для персоналу та гостей. Ці маршрути повинні бути чітко позначені та відповідати всім вимогам щодо ширини, просвітлення та безпеки. Додатково, евакуаційні маршрути повинні бути забезпечені пожежними виходами, які не можуть бути заблоковані та легко відчиняються зсередини.

Готелі та ресторани повинні забезпечити умови доступу і проживання для людей з обмеженими можливостями, зокрема, для осіб з інвалідністю, що пересуваються на кріслах-колясках. Потрібно передбачати резерв одно- і двомісних номерів з відповідними обладнанням, шириною проходів і дверей, а також пристрої для безперешкодного пересування осіб з інвалідністю горизонтальними і вертикальними комунікаціями. Ганки основних входів має бути обладнано пандусами з уклоном не більше 1:12. Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу повинна також забезпечувати безперешкодний вхід до готелю для осіб з інвалідністю на кріслах-колясках [3;4;5;6].

У табл. 4 наведено дані з оцінки структурних особливостей будівель, території та приміщень готельно-ресторанних закладів.

Таблиця 4

Оцінка структурних особливостей готельно-ресторанних закладів

Особливість	Оцінка	Опис
Будівельна конструкція	Сталь і бетон	Висока вогнестійкість та стійкість до пожежі.
Вентиляційні системи	Централізовані системи з автоматикою	Ефективне видалення диму та вентиляція під час пожежі.
Протипожежні системи	Димові детектори та автоматичні вогнегасники	Надійне виявлення та гасіння пожежі на ранніх стадіях.
Евакуаційні маршрути	Чітке позначення та безперешкодний доступ	Забезпечують швидку евакуацію без перешкод для персоналу та клієнтів під час надзвичайних ситуацій.

Джерело: [3–5]

Таблиця 5 надає опис необхідних для безпечної діяльності закладів готельно-ресторанної сфери існуючих на сьогодні протипожежних систем та їх характеристик.

Таблиця 5

Протипожежні системи та їх характеристики

Елементи протипожежної система	Призначення	Особливості використання
Димові детектори	Виявляють наявність диму	Реагують на дим, виявляючи ризик пожежі
Автоматичні вогнегасники	Спрацьовують при виявленні вогню	Ефективно гасять вогонь на ранній стадії
Системи сповіщення	Сповіщають персонал та гостей про пожежу	Надають можливість швидко реагувати та евакуюватися

Джерело: [3–5]

Окремого опису потребують можливі наслідки від проявлення основних пожежних ризиків у закладах готельно-ресторанної сфери, що відображено у табл. 6.

Таблиця 6

Можливі наслідки основних пожежних ризиків у закладах готельно-ресторанної сфери

Пожежний ризик	Можливі наслідки
Кухонні пожежі	Руйнування обладнання, пошкодження будівлі, травми для працівників та гостей, втрата прибутків, травми чи загибель персоналу тощо.
Електричні системи та обладнання	Пошкодження електроприладів, втрати устаткування, ризик ураження електричним струмом, травми та загибель людей тощо.
Пожежі у номерах	Пошкодження меблів та інтер'єру, втрати особистих речей гостей, травми та загибель персоналу, клієнтів тощо.
Несанкціоновані вогні	Ризик загоряння споруд, пошкодження майна, травми для осіб та відповідальність перед законом, травми та загибель людей тощо.
Пожежі у сміттєвих контейнерах	Пошкодження власності, ризик поширення пожежі на прилеглі території, забруднення навколишнього середовища тощо.

Джерело: [3–5]

Також, деякі дослідники наголошують, що специфічні особливості будівель (що мають здебільше багато поверхів, горіння у порожнинах будівельних конструкцій, наявність великої кількості синтетичних матеріалів, використання великої кількості засобів побутової хімії), швидке поширення вогню і диму, розміщення великої кількості людей одночасно у закладах готельно-ресторанного бізнесу за відсутності доступу до шляхів евакуації, наявність серед мешканців людей, що не розуміють мову сповіщення про небезпеку, запізнілий виклик спеціалізованих протипожежних сил тощо можуть призводити до більш тяжких наслідків пожежі [2–5]. Ретроспективний аналіз причин виникнення пожеж та їх наслідків (табл. 7) дозволяє побачити сталу тенденцію як стосовно ранжування причин, так і відносно наявних наслідків.

Таблиця 7

Ретроспективний аналіз причин та наслідків пожеж у готелях та ресторанах України

Причина пожежі	Відсоток випадків	Головні наслідки
Кухонні пожежі	45	Пошкодження обладнання та інтер'єру, травми персоналу та гостей, втрати власності.
Електричні системи	25	Пошкодження електроприладів, втрати устаткування, ризик ураження електричним струмом.
Пожежі у номерах	20	Пошкодження меблів та інтер'єру, втрати особистих речей гостей, травми та загибель осіб.
Несанкціоновані вогні	7	Ризик загоряння споруд, пошкодження майна, травми для осіб та відповідальність перед законом.
Інші фактори	3	Пожежі, що виникають внаслідок природних катастроф або злочинних дій, травми та матеріальні збитки.

Джерело: [2–5]

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Проведене дослідження щодо оцінки ризику виникнення пожеж у закладах готельно-ресторанного бізнесу дозволяє надати необхідні для впровадження рекомендації.

Необхідними заходами є впровадження системи навчання персоналу з питань пожежної безпеки та перевірки і модернізації пожежної інфраструктури готелів та ресторанів, а також посилення нагляду з боку керівних органів щодо дотримання вимог законодавства України. Важливо також активізувати освітні та тренувальні програми для персоналу закладів готельно-ресторанного господарства з пожежної безпеки, щоб забезпечити високий рівень готовності до надзвичайних ситуацій та запобігти можливим трагедіям і збиткам. Також, важливим та необхідним є постійне навчання персоналу щодо правил, протоколів дотримання пожежної безпеки, запобігання та попередження пожеж і випадків загоряння у закладах готельного та ресторанного обслуговування, поведіння персоналу в умовах виникнення надзвичайної ситуації тощо. Перш за все, персонал закладу готельно-ресторанного господарства повинен бути ознайомлений з основними правилами пожежної безпеки, такими як використання вогнегасників, процедури евакуації та виклику пожежних служб. Це включає навчання щодо розпізнавання ризиків пожежі, правильного поведіння з електричним обладнанням та різноманітними речами, що можуть бути джерелами загоряння. Додатково, персонал закладу готельно-ресторанного господарства повинен бути підготовлений до надання першої допомоги в разі потреби. Це включає навички надання допомоги постраждалим від опіків, порізів, переломів та інших травм. Навички з надання першої допомоги можуть бути життєво важливими у випадку надзвичайних ситуацій, коли медична допомога може бути недоступною протягом перших хвилин.

З метою ефективного проведення навчальних заходів рекомендується використовувати різноманітні методи навчання, такі як лекції, практичні вправи, рольові ігри та симуляції надзвичайних ситуацій. Це дозволяє персоналу закладів готельно-ресторанного господарства краще засвоювати матеріал та навички, а також розуміти їх застосування в реальних ситуаціях. З метою моніторингу та оцінки ефективності навчання можна проводити тестування та оцінювання знань персоналу закладів готельно-ресторанного господарства. Такі заходи допомагають ідентифікувати слабкі місця та необхідність додаткової підготовки. Також важливо проводити регулярні перевірки обладнання та засобів захисту, а також відновлювати знання персоналу з пожежної безпеки та надання першої допомоги періодичними тренуваннями. Повний цикл навчання та тренувань повинен охоплювати всіх членів персоналу закладів готельно-ресторанного господарства, включаючи нових працівників, які приєднуються до команди, а також стажування та перевірку знань на регулярній основі для існуючих працівників. Такий підхід допомагає забезпечити сталу підготовку та своєчасну реакцію на будь-які надзвичайні ситуації.

Окремою рекомендацією, але не менш важливою за попередні, є необхідність залучення додаткових інвестицій до запровадження сучасних методів та заходів з дотримання протипожежного законодавства. Звісно, така безпекова політика передбачає додаткові витрати (інколи досить суттєві), але багаторічний міжнародний та вітчизняний досвід щодо інвестування у систему безпеки підприємств готельно-ресторанного бізнесу показує значні стратегічні переваги такого підходу.

Література

1. Правила пожежної безпеки в Україні. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0252-15#Text>
2. Pohrebniak A. V., Yazina V. A., Sabirov O. V., Markov I. Y. Sports nutrition of young athletes in similar facilities of hotel accommodation in Ukraine. *Системи та технології*. 2023. Вип. 65(1). С.147–153.
3. Аналітичні довідки про пожежі та їх наслідки. Інститут державного управління та наукових досліджень з цивільного захисту. URL: <https://idundcz.dsns.gov.ua/upload/5/3/8/5/7/5/2021-ctatuctuka-analitychna-dovidka-pro-pojeji-122021.pdf>
4. Pohrebniak A. V., Yazina V. A., Naumovych T. R. Current state and development prospects of the hotel industry of Ukraine. *Системи та технології*. 2022. Вип. 64(2). С. 60–63.
5. Ільницька І. Пожежна безпека в готелі. *Науково-виробничий журнал охорони праці*. 2023. URL: <https://ohoronapraci.kiev.ua/article/news/pozezna-bezpeka-v-goteli>
6. Язіна В., Вишнікіна О., Погребняк А. Сучасні системи автоматизації устаткування підприємств ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип.33. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-60>

References

1. Pravyla pozhheznoi bezpeky v Ukraini. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0252-15#Text>
2. Pohrebniak, A. V., Yazina, V. A., Sabirov, O. V., & Markov, I. Y. (2023). Sports nutrition of young athletes in similar facilities of hotel accommodation in Ukraine. *Systems and Technologies*, 65(1), 147-153.
3. Analitychni dovidky pro pozhhezhi ta yikh naslidky. Instytut derzhavnoho upravlinnia ta naukovykh doslidzhen z tsyvilnoho zakhystu. URL: <https://idundcz.dsns.gov.ua/upload/5/3/8/5/7/5/2021-ctatuctuka-analitychna-dovidka-pro-pojeji-122021.pdf>
4. Pohrebniak, A. V., Yazina, V. A., & Naumovych, T. R. (2022). Current state and development prospects of the hotel industry of Ukraine. *Systems and Technologies*, 64(2), 60-63.
5. Il'nytska, I. (2023). Pozhezna bezpeka v hoteli. Kyiv. Naukovo-vyrobnychiy zhurnal okhorony pratsi. URL: <https://ohoronapraci.kiev.ua/article/news/pozezna-bezpeka-v-goteli>
6. Yazina, V., Vyshnikina, O., & Pohrebniak, A. (2021). Suchasni systemy avtomatyzatsiyi ustatkuvannia pidpriemstv restorannoho hospodarstva. *Ekonomika ta suspilstvo*, (33). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-60>