

УДК 338.48:640.4

A-43

Рекомендовано до друку Науково-методичною радою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» (протокол від 19.02.2026 протокол № 8).

A-43 Актуальні проблеми розвитку доступного туризму та гостинності в Україні: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 18 грудня 2025 р.). Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 153 с.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми розвитку доступного туризму та гостинності в Україні» (18.12.2025), у роботі якої взяли участь здобувачі вищої освіти закладів вищої освіти України.

Матеріали науково-практичної конференції надруковані в авторській редакції.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

докт. юрид. наук, проф. **Олег КИРИЧЕНКО** (голова); док. ек. наук, проф. **Ігор САЗОНЕЦЬ** (заст. голови); **Андрій МІРОШНИК** (секретар); канд. юр. наук **Сергій ДУБОВ**; док. ек. наук, проф. **Володимир ДЖИНДЖОЯН**; док. ек. наук, проф. **Ольга САЗОНЕЦЬ**; канд. юр. наук, доц. **Тетяна ЛЕЖНЄВА**.

© ВВПЗ ДГУ, 2025

© Автори, 2025

СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ

Афанасьєва А.Д. ДОСТУП ДО ЯКІСНИХ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД ЯК ШЛЯХ ДО ЗРОСТАННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО ДОБРОБУТУ ГРОМАД В УКРАЇНІ.....	99
Гончар Є.В. ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ ПЛИННОСТІ КАДРІВ СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	104
Деберіна К.В. САНІТАРНІ ВИМОГИ У ЗАКРИТИХ ТА ВІДКРИТИХ МАЙДАНЧИКАХ ТА БАСЕЙНАХ.....	107
Пищида Є.О. ПРАВИЛЬНИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ТА ШКІДЛИВІ ЗВИЧКИ.....	110
Половний А.В. ЛІКУВАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ У САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ.....	114
Рогаченко А.Г. ХАРЧУВАННЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ: ІНДИВІДУАЛІЗАЦІЯ РАЦІОНУ З УРАХУВАННЯМ АЛЕРГІЙ, ДІЄТИЧНИХ ТА РЕЛІГІЙНИХ ВИМОГ.....	117
Свистухіна А.М. ЗАХОДИ ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТУ В РЕСТОРАНАХ.....	121
Свистухіна А.М. ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ ДОСВІДУ ГОСТЕЙ ПРИ ВІДВІДУВАННІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ.....	123
Фоменко Д.Ю. ФОРМУВАННЯ ПОСЛУГ РЕСТОРАНІВ.....	126

РОЗВИТОК ДОСТУПНОСТІ ТА БЕЗБАР'ЄРНОСТІ В ТУРИЗМІ ТА ГОСТИННОСТІ

Авраменко Д.О. ТИПОВІ БАР'ЄРИ ВЗАЄМОДІЇ СОЦІАЛЬНИХ ПРАЦІВНИКІВ ІЗ КЛІЄНТАМИ.....	129
Белоцька А.А. РОЗВИТОК ДОСТУПНОГО ТУРИЗМУ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ.....	132

повинні отримувати відповідну винагороду за внесок. Винагороди є сходиною до задоволеності роботою, що призводить до більшої ймовірності, що співробітники залишаться в організації. Організації повинні зосередитися на тому, якою мірою винагороди сприяють мотивації співробітників та залученості до організації, і що слід розуміти фактори, що визначають цей ступінь [4].

Список використаних джерел та літератури:

1. Мальська М. П., Бригілевич, Г. М. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Львівський національний університет імені Івана Франка. Черкаси, 2023. С. 31-33.
2. Baum, T. (2002), Skills and the Hospitality Sector: a Review of Issues, paper given at the Labour Process Conference, Glasgow. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/13636820200200204> (дата звернення 02.12.2025 р.).
3. Zopiatis, A., and Constanti, P. (2007), “And never the twain shall meet. Investigating the hospitality industryeducation relationship in Cyprus”, Education + Training, Vol. 49, No. 5, pp. 391-407.
4. Джинджоян В. В. Новітні методи китайського освітнього менеджменту з підготовки фахівців для туристичного бізнесу. *Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку* : матер. Всеукр. наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 20 лютого 2020 р.). Львів : ЛІЕТ, 2020. С. 201–203.

Деберіна Катерина Вячеславівна

здобувачка вищої освіти

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Дніпровського гуманітарного університету

Науковий керівник:

Родинський Віктор Олексійович

старший викладач

кафедри туристичного та

готельно-ресторанного бізнесу

Дніпровського гуманітарного університету

**САНІТАРНІ ВИМОГИ У ЗАКРИТИХ ТА ВІДКРИТИХ
МАЙДАНЧИКАХ ТА БАСЕЙНАХ**

Басейни та спортивні майданчики вважаються об'єктами з високим рівнем ризику для здоров'я. Якщо не дотримуватися відповідних санітарних та гігієнічних стандартів, вони можуть стати джерелом поширення інфекційних захворювань. У цьому дослідженні аналізуються найважливіші санітарні

вимоги до будівництва, експлуатації, проектування та обслуговування відкритих і закритих басейнів та спортивних майданчиків. Аналіз базується на чинних технічних та санітарних нормах [1] та методичних рекомендаціях відповідних університетів [2].

У водному середовищі може жити до 45 000 видів шкідливих мікроорганізмів [1]. Тому надзвичайно важливо правильно організувати та експлуатувати басейни і дотримуватися санітарних норм. Це стосується як громадських спортивних споруд, так і приватних басейнів.

Криті споруди повинні бути розташовані в окремих приміщеннях, обладнаних душовими, туалетами, роздягальнями, технічними приміщеннями та системою вентиляції [1]. Особливу увагу слід приділяти опаленню басейнів та коридорів, що ведуть до них, оскільки це запобігає розмноженню грибків та бактерій у вологому середовищі [2].

Зовнішні басейни повинні розташовуватися в районах, віддалених від джерел забруднення: доріг, густої рослинності, промислових об'єктів. Територія повинна бути огорожена парканом, обладнана освітленням, а під'їзні шляхи покриті матеріалами, що запобігають ковзанню [2]. Обов'язковою вимогою є наявність роздягалень, медичних пунктів і душових кімнат [1].

У басейні використовуються водостійкі матеріали, що не піддаються впливу дезінфікуючих засобів [1]. Це запобігає розмноженню мікроорганізмів у порах матеріалів і забезпечує міцність конструкції. Найчастіше використовуються листи з полівінілхлориду, плитка та листи з поліпропілену [1].

У критих басейнах шлях гігієни є чітким:

роздягальня → душ → туалет з проточною водою → підхідний шлях → басейн [2]. Така послідовність гарантує мінімальне забруднення води органічними речовинами, що виділяються з організму людини, що значно зменшує навантаження на системи фільтрації та дезінфекції [1].

Вода в басейні повинна бути придатною для пиття [1]. Під час експлуатації постійно контролюються фізичні, хімічні та мікробіологічні показники:

- Прозорість – не менше 20 см;
- Каламутність – не більше 1,0 мг/л;
- Колір – не більше 20 градусів за шкалою;
- Залишковий хлор – 0,3-0,6 мг/л;
- рН – від 6,5 до 7,8;
- Відсутність кишкових бактерій, патогенних стафілококів, бактерій роду *Pseudomonas*, грибків та паразитів [1].

Кожен басейн повинен бути обладнаний наступним:

- Система фільтрації;
- Система стерилізації (хлорування, ультрафіолетове опромінення);
- Циркуляційні насоси;
- Системи опалення;

- Засоби для очищення поверхні та дна [1].

Необхідно забезпечити обов'язковий запас води для постачання басейну [1].

Для збереження здоров'я користувачів необхідно регулярно прибирати приміщення та дезінфікувати поверхні, обладнання та фільтри [1, 2]. Персонал повинен вести щоденний журнал для контролю якості води та технічного стану обладнання [2].

У громадських басейнах медичний персонал перевіряє відвідувачів (особливо дітей), контролює дотримання санітарних норм та надає першу медичну допомогу [2]. Персонал також проходить навчання з правил гігієни та безпеки [2].

Санітарні норми застосовуються до відкритих і закритих спортивних майданчиків:

- Поверхня – рівна, амортизуюча та стійка до атмосферних впливів;
- Обладнання – безпечне та розміщене з дотриманням відстаней;
- Обмеження доступу сторонніх осіб;
- Очищення та обробка поверхонь [2].

Санітарні норми для басейнів та спортивних майданчиків є не тільки обов'язковими з юридичної точки зору, але й необхідними для збереження здоров'я користувачів. Дотримання цих вимог допомагає зменшити ризик поширення інфекційних захворювань, забезпечує безпечні умови для занять спортом та дозвіллям, а також продовжує термін експлуатації об'єктів.

Ефективне управління санітарною гігієною включає в себе правильно спроектовану інфраструктуру, надійне обладнання для обробки води, суворий контроль якості води, регулярне технічне обслуговування та відповідальний персонал. Дотримання правил експлуатації як у громадських, так і в приватних басейнах є особливо важливим, оскільки гігієна є основною гарантією здоров'я користувачів.

Тому систематичне виконання та дотримання санітарних правил має бути пріоритетом для кожного власника та оператора спортивного або оздоровчого закладу.

Список використаних джерел та літератури:

1. Гігієнічні вимоги до пристрою, експлуатації та якості води в басейні. Aquatechnic. URL: <https://aquatechnic.com.ua/ua/gigienicheskie-trebovaniya-k-ustrojstvu-ekspluatacii-i-kachestvu-vody-v-bassejne/> (дата звернення: 03.12.2025)
2. Спортивні споруди і обладнання: методичні вказівки для студентів спеціальності 017 «Фізична культура і спорт» / уклад. : Ю. О. Долинний, Гейтенко В.В. Краматорськ : ДДМА, 2020. 70 с.