«Тараз қаласы, Ерденбек Ниетқалиев көшесі, мекен-жайы бойынша жұмыс істеп тұрған цехты макарон цехына және жүк көтергіш және қоршау конструкцияларына әсер етпей, ыдыстарға оралған алкогольсіз өнімдер мен ауыз суды өндіретін цехқа айналдыру. ғимарат 93» (Сметалық құжаттамасыз)»
жұмыс жобасы бойынша

20.09.2023 ж. № PREXS-0052/23

ҚОРЫТЫНДЫ

(Оң)

ТАПСЫРЫСШЫ:
"BDA trade" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

БАС ЖОБАЛАУШЫ:
"QAZ JOBA EXPERT" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

Тараз қаласы

АЛҒЫ СӨЗ

«Тараз қаласы, Ерденбек Ниетқалиев көшесі, мекен-жайы бойынша жұмыс істеп тұрған цехты макарон цехына және жүк көтергіш және қоршау конструкцияларына әсер етпей, ыдыстарға оралған алкогольсіз өнімдер мен ауыз суды өндіретін цехқа айналдыру. ғимарат 93» (Сметалық құжаттамасыз)» жұмыс жобасы бойынша осы жиынтық қорытындыны «ПроектЭкспертСервис» Жауапкершілігі шектеулі серіктестігі берді.

«ПроектЭкспертСервис» Жауапкершілігі шектеулі серіктестігі рұқсатынсыз осы сараптамалық қорытындыны толық немесе ішінара қайта шығаруға, көбейтуге және таратуға жол берілмейді.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

(Положительный)

№ PREXS-0052/23 от 20.09.2023 г.

по рабочему проекту
«Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» (Без сметной документации)»

ЗАКАЗЧИК:
Товарищество с ограниченной ответственностью "BDA trade"

ГЕНПРОЕКТИРОВЩИК:
Товарищество с ограниченной ответственностью "QAZ JOBA EXPERT"

г. Тараз

ПРЕДИСЛОВИЕ

Данное заключение по рабочему проекту «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» (Без сметной документации)» выдано Товарищество с ограниченной ответственностью «Проект ЭкспертСервис».

Данное экспертное заключение не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено без разрешения Товарищество с ограниченной ответственностью «Проект ЭкспертСервис».

1. НАИМЕНОВАНИЕ: Рабочий проект "Қолданыстағы цехты Тараз қаласы, Е. Ниеткалиев көшесі, №93 құрылыс мекенжайы бойынша сыйымдылыққа оралған алкогольсіз өнімдер мен ауыз су өндіретін макарон цехы мен цехына қайта жабдықтау" (Сметалық құжаттамасыз), «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» (Без сметной документации)

Дополнительные сведения: PREXS-0058-01, 08.09.2023, заявления 08.09.2023

1.1. Категория: IV Категория

1.2. Класс опасности: 5 класс опасности

1.3. Уровень ответственности: 2 уровень технически не сложный (30 рабочих дней)

1.4. Ссылка на окончательную версию ПСД:

2. ЗАКАЗЧИК: Товарищество с ограниченной ответственностью "BDA trade"

3. ГЕНПРОЕКТИРОВЩИК: Товарищество с ограниченной ответственностью "QAZ JOBA EXPERT"

4. ИСТОЧНИК ФИНАНСИРОВАНИЯ: Негосударственные инвестиции

5. ОСНОВНЫЕ ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

5.1. Основание для разработки: ПЭС-03/00063 от 08.09.2023

Задание на проектирование, утвержденное ТОО «BDA trade» от 05.08.2023 г.;

архитектурно-планировочное задание (АПЗ) № KZ75VUA00970863 от 05.09.2023г., выданное КГУ «Отдел архитектуры и градостроительства города Тараз»;

акт на право частной собственности на земельный участок, выданный ГКУ «Отдел земельных отношений акимата города Тараз от 22.07.2013 г., зарегистрированный под № 247, с кадастровым номером земельного участка №06-097-031-467;

Постановление акимата города Тараз №5589 от 23 октября 2021 года о выделении земельного участка площадью 0,3560 га;

акт на земельный участок от 15.12.2021 года № 2112131720308373, выданный филиалом НАО «Государственная корпорация «Правительство для граждан» по Жамбылской области, площадью 0,3560 га;

филиал НАО «Государственная корпорация «Правительство для граждан» по Жамбылской области: кадастровый номер земельного участка №06-097-031-467, площадь земельного участка 0,3560 га;

договор купли-продажи производственной базы с правом аренды земельного участка от 30 апреля 2021 года;

протокол дозиметрического контроля №14 от 22 мая 2023 года, выданный ТОО «Республиканский Радиологический центр» (лицензия ГУ «Комитет атомного и

энергетического надзора и контроля» Министерства энергетики Республики Казахстан №19023597);

протокол измерений содержания радона и продуктов его распада в воздухе помещений (измерений плотности потока радона с поверхностного грунта) №14 от 22.05.2023 года, выданный ТОО «Республиканский Радиологический центр» (лицензия ГУ «Комитет атомного и энергетического надзора и контроля» Министерства энергетики Республики Казахстан №19023597);

письмо ТОО «BDA trade» №17 от 31.08.2023 года об источнике финансирования – собственные средства заказчика;

письмо ТОО «BDA TRADE» №18 от 31.08.2023 года, о начале строительства объекта;

письмо ТОО «BDA TRADE» №3 от 22.06.2023 года, содержащее данные о том, что строительный мусор будет утилизирован за счёт средств заказчика;

письмо ТОО «BDA TRADE» №20 от 31.08.2023 года, содержащее данные о том, что на объекте отсутствуют зелёные насаждения;

топографическая съемка, выполненная ТОО «Геодезия Group» в 2023 году (государственная лицензия ГСЛ № 20006951 от 19.05.2020 года на изыскательскую деятельность);

топографо-геодезические изыскания, выполненные ТОО «Геодезия Group» в 2023 году (государственная лицензия ГСЛ № 20006951 от 19.05.2020 года на изыскательскую деятельность).

Технические условия (договора):

-на использование существующих (подключение) сетей водоснабжения и на водоотведение, электроснабжение, газоснабжение, вывоз отходов потребления и производства.

5.2. Перечень документации, представленной на экспертизу:

рабочий проект «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Ерденбека Ниеткалиева, строение 93» в составе:

Книга 1. Общая пояснительная записка

Альбом 1. Генеральный план

Альбом 2. Отопление и вентиляция

Альбом 3. Технологические решения

Технический отчет по топографо–геодезическим изысканиям

Топографическая съемка, выполненнаяТОО «Геодезия Group» в 2023 году (государственная лицензия ГСЛ № 20006951 от 19.05.2020 года на изыскательскую деятельность).

Исходные данные.

5.3. Цель и назначение объекта переоборудования:

Предназначение - Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды расфасованной в ёмкости без затрагивания несущих и ограждающих конструкции по адресу: город Тараз, ул.Ерденбека Ниеткалиева, строение 93.

Рабочий проект предназначен для объекта переоборудования – объекта по производству безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости, и производству макаронных изделий.

Сфера деятельности проектируемого объекта: производство пищевой продукции, вид деятельности – объекты по производству безалкогольной продукции, объекты по производству макаронных изделий.

Данный проект направлен на обеспечение населения города Тараз, Жамбылской области и Казахстана безалкогольной продукции и питьевой воды расфасованной в ёмкости, макаронными изделиями.

6. ОСНОВНЫЕ ДАННЫЕ ОБЪЕКТА И ПРИНЯТЫЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ

6.1. Место размещения объекта и характеристика участка переоборудования:

Участок переоборудование расположен по адресу: город Тараз, ул.Ерденбека Ниеткалиева, строение 93.

Рабочий проект «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» для ТОО «BDA trade» выполнен на основании:

задания на проектирование, выданного и утвержденного заказчиком;

архитектурно-планировочного задания на проектирование (АПЗ) №KZ75VUA00970863 от 05.09.2023 г.;

материалов топографической съемки, выполненной ТОО «Геодезия Group».

Рабочий проект разработан для строительства в IVГ климатическом подрайоне со следующими характеристиками:

средняя температура наружного воздуха

наиболее холодной пятидневки минус обеспечению 0.98 -27.4° С,

средняя температура наружного воздуха наиболее холодной пятидневки минус обеспечению 0.92 -30.5° С, сейсмичность площадки -8 баллов, скоростной напор ветра -1.00 кПа, вес снегового покрова -0,5 кПа.

1.Уровень ответственности - II нормальный, технический несложный.

Общие сведения о районе строительства:

Площадка переоборудования расположена в городе Тараз Жамбылской области Республики Казахстан. Жамбылская область расположена в Южной части Республики Казахстан.

Физико-географические и климатические условия:

В геоморфологическом отношении территория участка представляет собой участок надпойменной террасы р. Талас с абсолютными отметками поверхности 613,17-619.90м в пределах слабопологой аллювиальной равнины, плавно переходящей в мелкосопочник на западе в районе гор Каратау. В основании исследуемой площадки, по результатам данных изыскательских работ на глубину 12.0м, выделен галечниковый грунт, который с поверхности прикрыт маломощным суглинком. Литологическое строение исследуемой площадки на глубину 12.0м, представлено верхнечетверичными аллювиальными галечниками магматических осадочных пород с песчано-гравийным заполнителем, который практически не сжимаемый. В геологическом строении территория изысканий представлена двумя инженерно-геологическими элементами (ИГЭ): ИГЭ-1 - суглинок (пашня) желто-серого цвета, с корнями растений и включением гравия и мелкой гальки, твердой консистенции, мощностью 0,2-0,5м; ИГЭ-2 - галечниковый грунт маловлажный до насыщенного, неоднородный с песчано-гравийным заполнителем до 25% и включением валунов от мелких до крупных размеров в объеме 35%. Валуны и галька по составу представлены породами магматического и осадочного

типа с преобладанием последних. Галька слабо выветренная, средней прочности, хорошо окатанная. Грунты не просадочные. Грунты до глубины 2,0 м не засолены. Грунтовые воды вскрыты на глубине 4,5 м, по архивным данным максимально-возможный уровень грунтовых вод на глубине 1,5 метров от поверхности земли. Большое колебание грунтовых вод связан гидравлической связью грунтовых вод с рекой Талас и поливными каналами, и арыками. Последние годы уровень грунтовых вод понизился в зависимости от уровня реки Талас и поливных каналов.

Сейсмичность площадки согласно СП РК 2.03-30-2017-II оценивается в 8 баллов. Категория грунтов по сейсмическим свойствам - вторая.

6.2. Проектные решения

6.2.1. Генеральный план

Рабочий проект «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» для ТОО «BDA trade» разработан на основании:

задания на проектирование;

архитектурно-планировочного задания на проектирование (АПЗ) №KZ75VUA00970863 от 05.09.2023 г.

- климатический район IVГ,
- средняя температура наружного воздуха наиболее холодной пятидневки минус 27.4° С,
- сейсмичность площадки 8 баллов,
- скоростной напор ветра 1.00 кПа,
- вес снегового покрова 0,5 кПа.

Участок составляет 0,3560 га (3560.00 м2).

Система координат декартова, система высот - Балтийская.

Рельеф переоборудуемого участка относительно не ровный с общим незначительным уклоном на север.

Размеры даны в метрах.

Размещение, планировка производственных помещений объекта переоборудования, их конструкция, размер - существующие. Организация производства технологического процесса производства безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, и макаронных изделий на объекте переоборудования предусматривается согласно техническим регламентам Евразийского (Таможенного) экономического союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880, ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45, Санитарным правилам и гигиеническим нормативам, технической документации изготовителя на конкретные виды производимой продукции.

На участке имеется существующий въезд (выезд). На участок объекта переоборудования въезд (выезд) предусмотрен через въезд (выезд) производственной площадки производственной базы с благоустроенными подъездными путями. На производственной территории объекта потоки готовой продукции с отходами производства разделяются во времени в соответствии с технической документацией (технологическими инструкциями) изготовителя (заказчика), исключая их встречные или перекрестные потоки.

Участок представлен следующими существующими основными функциональными зонами - производственная, складская и хозяйственная. В производственной зоне расположены существующие два производственных здания (переоборудуемый цех под цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, и переоборудуемый цех под цех по производству макаронных изделий), в составе которых производственная лаборатория, санитарно-бытовые помещения, административные помещения. В складской зоне расположены существующие склады и переоборудуемый склад под склад готовой упакованной пищевой продукции. В хозяйственной зоне расположены существующие сооружения вспомогательного назначения, площадка с контейнерами для сбора и временного хранения отходов потребления (твердых бытовых отходов, пищевых отходов) и отходов производства (два закрывающихся металлических контейнера). Существующая площадка для сбора отходов ограждена с трех сторон, с водонепроницаемым покрытием (асфальтобетонное) с уклоном, имеет навес для защиты контейнеров от осадков.

Набор, состав и площади помещений объекта переоборудования существующие в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

1. Переоборудуемые здания цехов под цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, и под цех по производству макаронных изделий, переоборудуемое здание склада под склад готовой упакованной пищевой продукции - существующие.

2. В проекте предусмотрено переоборудование помещений без затрагивания несущих и ограждающих конструкций согласно задания на проектирование заказчика.

Таблица 1

Технико-экономические показатели

№ п/п	Наименование	Ед.	Количество				При
			На уч-ке	%	Вне уч-		
1	Площадь участка в т.ч	м²	3560.00	100			
2	Площадь переоборудоваемых зданий	м²	1367.35	38.41			
3	Площадь существующих зданий	м²	605.98	17.02			
4	Площадь проездов, дорожек и адок. существующая	м²	1367.72	38.28			
5	Площадь озеленения. существующая	м²	89.4	2.51			
6	Прочая площадь (отмостки, бордюры, рики) существующая	м²	134.55	3.78			

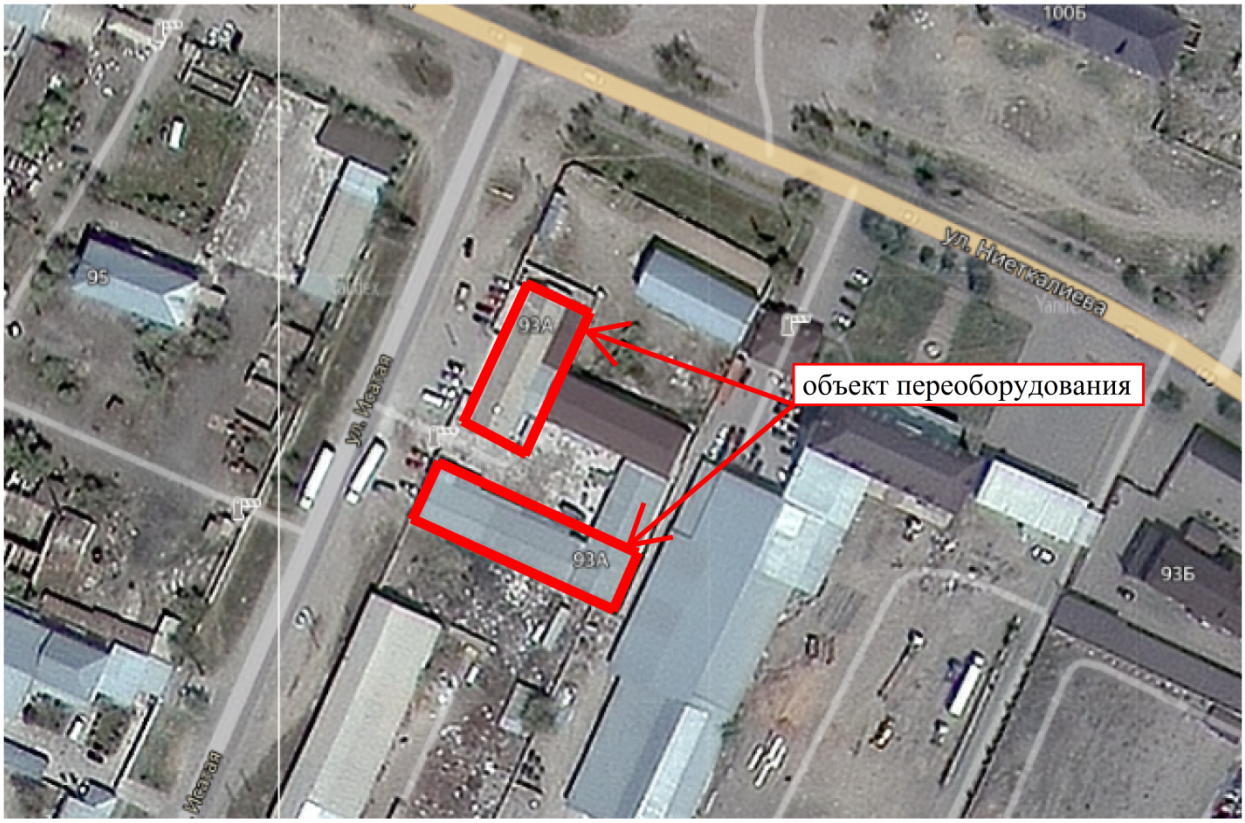

Рисунок 1. Ситуационная схема

6.2.2 Отопление и вентиляция

ОТОПЛЕНИЕ

Теплоснабжение объекта переоборудования – существующая автономная система теплоснабжения с отопительными нагревательными приборами. Источники теплоснабжения - два газовых напольных одноконтурных котла марки КОВ-100 СТН (500х500), на природном газе, установленные в помещениях бойлерных в двух переоборудуемых зданиях цеха:

один - в цехе по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, обеспечивающий теплоснабжение цеха и переоборудуемого склада по склад готовой упакованной пищевой продукции;

второй - в существующем блоке административно-бытовых помещениях (неподлежащих переоборудованию), расположенном при переоборудуемом здании цеха под цех по производству макаронных изделий.

Горячее водоснабжение.

Горячее водоснабжение - автономное, централизованное в зданиях объекта производственной базы, посредством приготовления горячей воды в двух бойлерных: в здании цеха по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости (см. альбом ТХ) и в существующем блоке административно-бытовых помещений переоборудуемого здания цеха под цех по производству макаронных изделий, где установлены бойлеры для горячей воды на природном газе SEKWANG BOILER SEK 300 по 1шт. в каждой бойлерной, подключенные к существующей водопроводной сети города Тараз. Для горячего водоснабжения используется питьевая

вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к питьевому водоснабжению.

ВЕНТИЛЯЦИЯ.

Рабочий проект вентиляции выполнен на основании:
задания на проектирование;
архитектурно-планировочного задания;
СН РК 3.02-07-2014 Общественные здания и сооружения;
СН РК 3.02-27-2013 Производственные здания;
СП РК 3.02-107-2014 Общественные здания и сооружения;
СП РК 3.02-127-2013* Производственные здания;
СН РК 4.02-01-2011 Отопление, вентиляция и кондиционирование;
СП РК 4.02-101-2012 Отопление, вентиляция и кондиционирование;
СП РК 2.04-01-2017 Строительная климатология;
СН РК 2.04-04-2013 Строительная теплотехника.

Вентиляция объекта переоборудования естественная и приточно-вытяжная с естественным и механическим побуждением, кратность обмена воздуха в помещениях принята согласно СН РК 4.02-01-2011, СП РК 4.02-101-2012, СП РК 3.02-127-2013*. В производственном и фасовочном цехах воздухообмен определен из расчета обеспечения 20м³/ч на человека согласно таблицы В.1 приложения В СП РК 3.02-127-2013*, с учетом выделении вредных газов и паров из верхней зоны –запроектирован однократный воздухообмен в 1 ч в производственные цеха безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, и макаронных изделий согласно пункту 4.7.1.11 СП РК 3.02-127-2013*. Воздухообмен определен расчетом с учетом воздуха, удаляемого от технологического оборудования.

Согласно пункту 4.7.1.9 СП РК 3.02-127-2013*, пункту 7.2 СП РК 4.02-101-2012 предусмотрен приток воздуха для обеспечения воздухообмена в производственные помещения, посредством окон.

В бытовых помещениях (гардеробных, помещении приема пищи и отдыха), лаборатории, бойлерной запроектированы автономные (независимые) системы местной вентиляции с естественным побуждением. В санитарных узлах и душевых предусмотрены автономные системы местной вентиляции с механическим побуждением. В боксе взвешивания пищевых ингредиентов, цехе выдува ПЭТ-бутылок над аппаратами выдува ПЭТ-бутылок, над трехсекционной моечной ванной в производственном цехе алкогольной продукции и питьевой воды, над бункерами муки с мукопросеивателями в производственном цехе макаронных изделий запроектированы местные вытяжные вентиляционные зонты (отсосы) с механическим побуждением.

В качестве материала для воздуховодов используется тонколистовая оцинкованная сталь по ГОСТ 14918-80*. Воздуховоды из оцинкованной стали не требуют защитных покрытий.

Воздуховоды в пределах чердака, изолируются минераловатными изделиями толщиной 40 мм с покровным слоем из стеклопластика рулонного типа РСТ.

Крепление воздуховодов к строительным конструкциям выполнить по серии 5.904-1 выпуск 1. Места прохода транзитных воздуховодов через стены, перегородки и покрытие здания следует уплотнить негорючим материалом, обеспечивая нормируемый предел огнестойкости пересекаемых ограждений.

Решетки приняты регулируемые RAR фирмы «LEKA».

Выпуск воздуха в атмосферу осуществляется через вытяжные шахты.

Трубопроводы изолируются изоляцией KFlex толщиной 9.00мм. Перед изоляцией стальные трубопроводы покрываются антикоррозийным покрытием-краской БТ-177 в два слоя по грунтовке ГФ-021 в один слой.

В рабочей зоне производственных помещений объекта будут обеспечены нормируемые допустимые показатели микроклимата (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) в соответствии с Гигиеническими нормативами к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 (таблица 1 Приложения 1 к Приказу, категория работ персонала - средней тяжести – II б) на рабочих местах (р.м.):

в холодный период года: на постоянных р.м. температура – 21-15 оС, относительная влажность на р. М. - постоянных и непостоянных, не более -75 % при оптимальной – 40-60%, скорость движения на р. м. - постоянных и непостоянных, не более 0,4 м/с;

в теплый период года: на постоянных р.м. температура – 27-16 оС, относительная влажность на р. м.- постоянных и непостоянных, не более 70 % при 25 оС при оптимальной – 40-60%, скорость движения на р.м.- постоянных и непостоянных, не более 0,2-0,5 м/с.

6.2.3. Технологические решения

Рабочий проект «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» для ТОО «BDA trade» предназначен для объекта переоборудования – объекта по производству безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости, и производству макаронных изделий.

Рабочий проект разработан на основании задания на проектирование заказчика, архитектурно-планировочного задания на проектирование (АПЗ) №KZ75VUA00970863 от 05.09.2023 г. и следующих нормативных документов, и нормативных правовых актов:

СП РК 3.01-103-2012 Генеральные планы промышленных предприятий

СН РК 3.01-03-2011 Генеральные планы промышленных предприятий

СП РК 3.01-101-2013 Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских населенных пунктов;

СН РК 3.02-27-2019 Производственные здания;

СП РК 3.02-108-2013 Административные и бытовые здания;

СП РК 3.02-127-2013* Производственные здания;

Технические регламенты Евразийского (Таможенного) экономического союза;

Санитарные правила.

Годовой фонд рабочего времени 246 рабочих дней,1968 часов. Фонд рабочего времени в неделю - 40 часов. Режим работы - пятидневная рабочая неделя при продолжительности рабочего дня - 8 часов. Общее количество персонала, занятого на производстве – 25 человек, из них на производстве и хранении безалкогольной продукции и питьевой воды - 13 человек, из них по профессиональному составу: 1 – ИТР (зав.производством), 1 зав.складом, 1-технолог-лаборант, 6 операторов цеха, 2-техперсонала по уборке помещений, 1 - грузчик, 1 разнорабочий; на производстве макаронных изделий -12 человек, в том числе по профессиональному составу: 1-ИТР (зав.производством), 1-технолог, 6 операторов цеха, 2- техперсонала по уборке помещений, 1- грузчик, 1 разнорабочий.

Для основных производственных рабочих:

женщин - 70 %

мужчин - 30 %

для вспомогательных рабочих:

женщин - 25 %

мужчин - 75 %.

Размещение, планировка производственных помещений, их конструкция, размер, организация производства, технологического процесса производства безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, макаронных изделий на объекте переоборудования предусматривается согласно СН РК 3.02-27-2019, СП РК 3.02-127-2013*, технических регламентов и санитарных правил.

Объект переоборудования представлен одной производственной площадкой, существующий.

Размеры производственной площадки объекта переоборудования, входящей в состав производственной площадки производственной базы по адресу: г.Тараз, ул. Е.Ниеткалиева, строение № 93, в соответствии с мощностью производственной площадки производственной базы.

На участке имеется существующий въезд (выезд) на территорию производственной площадки производственной базы. На производственной территории объекта переоборудования потоки готовой продукции с отходами производства разделяются во времени в соответствии с технической документацией (технологическими инструкциями), исключая их встречные или перекрестные потоки.

Участок представлен следующими существующими основными функциональными зонами – производственная, административно-бытовая, складская и хозяйственная. Участок объекта переоборудования представлен основной функциональной зоной - производственной, остальные существующие функциональные зоны: складская, административно-бытовая (с блоком административно-бытовых помещений к переоборудуемому зданию цеха), хозяйственная – входят в состав производственной площадки производственной базы и предусмотрено использование их объектом переоборудования по назначению.

В производственной зоне расположены существующие два производственные здания (переоборудуемый цех под цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, и переоборудуемый цех под цех по производству макаронных изделий), в составе которых производственная лаборатория (при производстве безалкогольной продукции и питьевой воды), санитарно-бытовые помещения.

На производственной площадке объекта переоборудования на открытой площадке около переоборудуемого здания цеха под цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, под навесом для защиты от атмосферных осадков, расположено технологическое оборудование, являющееся источником воздействия на среду обитания и здоровье человека: компрессор воздушный для подачи воздуха на линию розлива, номинальной вместимостью 2,0 м3/мин, max давление 4 Мпа, с пневматической, электрической регулировкой (1шт).

Набор, состав и площади помещений объекта переоборудования приняты в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

Проектом предусматривается переоборудование одноэтажного здания существующего цеха под цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, размерами в плане 12х42,35м (508,20 м²), высотой 4,9 м, с общей площадью помещений – 446,76 м².

Запроектировано переоборудование существующего здания склада под склад готовой упакованной пищевой продукции в плане размерами 36.00х12.00м, высота здания 4.9 м, общая площадь помещений 408,31 м², состоящий из зоны упаковки готовой продукции (39.60 м²) и склада готовой упакованной пищевой продукции (368.71 м²).

Запроектировано переоборудование одноэтажного здания существующего цеха под цех по производству макаронных изделий, размерами в плане 40.0х10.0м, высотой 6,8 м, из них помещений для производства макаронных изделий площадью 322,21 м².

На объекте переоборудования проектом предусмотрены условия производства, расфасовки (включая упаковку и маркировку), с соблюдением поточности технологических процессов, исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции, использованного и чистого инвентаря.

Предусматривается производство безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости, (производительность до 24000 дал в сутки (или 240 000 литров в сутки) готовой продукции) и производство макаронных изделий (производительность до 1,0 тонны изделий в сутки) в соответствии с требованиями технических регламентов Евразийского (Таможенного) экономического союза, Санитарных правил и действующих документов по стандартизации. Предусматривается использование новой упаковки (ПЭТ-бутылки), исключается использование упаковки (тары) – бывшей в употреблении.

Осуществление технологических процессов производства производимой пищевой продукции предусматривается в соответствии с разработанной и утвержденной технической документацией (технологические инструкции) изготовителя (заказчика) на конкретные виды производимой пищевой продукции по определенным технологическим схемам, с оснащением промышленными технологическими линиями по производству и розливу безалкогольной продукции и питьевой воды, производству макаронных изделий.

В цехе по производству безалкогольной продукции и питьевой воды запроектированы: 1) цех выдува ПЭТ-бутылки, в составе которого экспедиционная зона упаковки (тары), цех выдува ПЭТ-бутылки, зона временного хранения ПЭТ-бутылки; 2) производственный цех безалкогольной продукции и питьевой воды, включающий в себя зону приемки и подготовки сырья, бокс взвешивания пищевых ингредиентов, производственный цех безалкогольной продукции и питьевой воды, зону подготовки воды, варки и купажа сиропа, зону розлива, упаковки, этикетирования и маркировки продукции, моечный участок для мытья запчастей оборудования, трубопровода, мелкого инвентаря, бокс-лабораторию, зону хранения упаковки и этикеток; 3) бойлерная.

Производство безалкогольной продукции и питьевой воды оснащается промышленной технологической линией по производству и розливу безалкогольной продукции и питьевой воды, с технологическим оборудованием, внутренние поверхности которого, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в соответствии с представленной спецификацией оборудования альбома 3 «Технологические решения».

В производственном цехе безалкогольной продукции и питьевой воды предусмотрен бокс-лаборатория для осуществления контроля за качеством производимой готовой продукции (определение физико-химических показателей). Лаборатория оснащается лабораторным оборудованием, мебелью, холодильником для образцов, стеллажом, лабораторной посудой, автономной системой местной (локальной) вентиляцией с естественным побуждением, односекционной моечной ванной для мытья лабораторной посуды, раковиной для мытья рук. На объекте предусматривается разработка и утверждение изготовителем (заказчиком) программы производственного контроля за качеством и безопасностью производимой пищевой продукции.

Производство макаронных изделий предусматривается по определенной в технологической схеме. В цехе производству макаронных изделий запроектированы: 1) производственный цех макаронных изделий с зоной приемки пищевого сырья (пищевых ингредиентов), зоной временного складирования суточного запаса муки, зоной взвешивания пищевых ингредиентов, моечным участком для мытья запчастей

оборудования, мелкого инвентаря; 2) склад сушки и хранения готовой продукции с зоной хранения транспортной упаковки, используемой в процессе расфасовки продукции (временное хранение, сбор коробок), зоной упаковки в транспортную упаковку и экспедиционной зоной готовой продукции; 3) склад упакованной готовой продукции.

Цех производства макаронных изделий оснащается промышленными технологическими линиями производства макарон: в соответствии с представленной спецификацией оборудования альбома 3 «Технологические решения».

Используемое технологическое и фасовочно-упаковочное оборудование (внутренние поверхности которых контактируют с пищевой продукцией), емкости, трубопроводы, соединительные трубы, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, из нержавеющей стали марки AISI 304, разрешенной для контакта с пищевой продукцией, казахстанского и импортного происхождения.

Все технологические операции производства безалкогольной продукции, питьевой воды и макаронных изделий предусматриваются проектом механизированные, автоматизированные. Компоновка оборудования отвечает требованиям технологического процесса, обеспечивает минимальную протяженность трубопроводов, конвейерных-транспортерных лент.

На объекте переоборудования запроектированы оборудованные санитарно-бытовые помещения для персонала в здании цеха по производству безалкогольной продукции и питьевой воды и в здании цеха по производству макаронных изделий для персонала, занятого в производстве макаронных изделий. Стирка спецодежды персонала цеха предусмотрена в существующей прачечной в блоке административно-бытовых помещений в переоборудуемом здании цеха под цех по производству макаронных изделий.

На объекте переоборудования проектом предусматриваются условия для соблюдения личной гигиены персоналом: к раковинам для мытья рук обеспечивается подача холодной и горячей воды, возле всех раковин для мытья рук устанавливаются устройства и средства для мытья, сушки и (или) вытирания рук: дозаторы для жидкого мыла, электрополотенце для сушки рук и диспенсер для бумажных полотенец, для дезинфекции - дозатор с антисептиком для обработки рук.

Для хранения готовой производимой пищевой продукции цеха по производству безалкогольной продукции и питьевой воды запроектировано переоборудование существующего склада под склад готовой упакованной пищевой продукции объекта, оснащенный поддонами для складирования. Для хранения упакованной готовой продукции цеха производству макаронных изделий запроектированы: склад сушки и хранения готовой продукции с зоной хранения транспортной упаковки, используемой в процессе расфасовки продукции, и склад упакованной готовой продукции, оснащенные поддонами.

6.3. Оценка соответствия проекта санитарным правилам и гигиеническим нормативам

Рабочий проект «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» *(далее - РП),* разработанный проектной организацией ТОО «QAZ JOBA EXPERT» (ГСЛ № 23002557) выполнен для ТОО «BDA trade» (2023 г.), юридический адрес и адрес месторасположения объекта производства: 080000, РК, Жамбылская область, г.Тараз, ул.Ерденбека Ниеткалиева, строение 93. Рабочий проект предназначен для объекта переоборудования – объекта по производству безалкогольной продукции (на основе концентратов и

эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости, и производству макаронных изделий:

цеха по производству безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости производительностью 24000 дал в сутки (или 240 000 литров в сутки) готовой продукции;

цеха по производству макаронных изделий производительностью до 1,0 тонны изделий в сутки.

На объекте производства предусматривается производство безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости, производство макаронных изделий общего назначения. С рабочим проектом переоборудования представлен Проект по установлению расчетной (предварительной) санитарно-защитной зоны для «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» для ТОО «BDA trade» (далее – Проект СЗЗ), разработанный ИП «Пасечная И.Ю.» (2023 г.) (ГСЛ 02345Р от 11.09.2014г.).

Сфера деятельности проектируемого объекта: производство пищевой продукции, вид деятельности – объекты по производству безалкогольной продукции, объекты по производству макаронных изделий.

Согласно подпункту 21) пункта 3, подпункту 9) пункта 4 Перечня продукции и эпидемически значимых объектов, подлежащих государственному контролю и надзору в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-220/2020, объект переоборудования относится к объектам эпидемической значимости, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому контролю и надзору

Согласно представленных протоколов измерений: протокола дозиметрического контроля № 14 от 22.05.2023 года измерения мощности экспозиционной дозы внешнего гамма-излучения на территории отводимого участка и протокола измерений содержания радона и продуктов его распада в воздухе помещений (измерений плотности потока радона с поверхности грунта) № 14 от 23.05.2023 года, выданных испытательной лабораторией ТОО «Республиканский радиологический центр» (лицензия ГУ «Комитет атомного и энергетического надзора и контроля» Министерства энергетики Республики Казахстан №19023597), показатели радиационной безопасности земельного участка объекта строительства соответствуют санитарным правилам и гигиеническим нормативам, предъявляющим требования к обеспечению радиационной безопасности.

Земельный участок производственной площадки ТОО «BDA trade» предназначен для обслуживания зданий (строений и сооружений), в 2021 году произведена реконструкция зданий и сооружений на территории существующей производственной базы под склад, производственные цеха. Участок не находится в санитарно-защитной зоне санитарно-неблагополучного по сибирской язве пункта (СНП). На участке отсутствуют почвенные очаги сибирской язвы по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов. На территории участка объекта отсутствуют жилые здания (помещения) для проживания персонала объекта, помещения для работ и услуг, не связанных с объектом. На территории объекта, в зданиях, сооружениях и в помещениях объекта отсутствуют пункты по откорму домашних животных и птицы. На производственной площадке объекта отсутствуют здания (помещения), не связанные с осуществлением проектируемых технологических процессов производимой пищевой продукции.

Объект переоборудования представлен одной производственной площадкой, существующий. Участок составляет 0.136735 га (1367.35 м^2), расположен в северо-западной части города Тараз Жамбылской области, в составе земельного участка общей

площадью 0,3560 га производственной площадки производственной базы, использовавшуюся с 1963 года под склады с административными и общественными зданиями (магазин, кафе), с 2006 года дополнительно кроме складов и под производственные цеха непродовольственного назначения с пристройками. Ближайшая жилая застройка города Тараз расположена от крайнего источника выброса объекта переоборудования: в восточном направлении – на расстоянии 800 метров (далее - м). От крайнего источника выброса объекта переоборудования размещены общественные здания (административные): с востока – на расстоянии 140 м, с запада – на расстоянии 500 м, с юга - на расстоянии 280 м; с юга – на расстоянии 160 м оптовый склад, с юго-запада – на расстоянии 220 м база по обслуживанию (ремонту) рефрижераторов, с севера – стрелковый батальон на расстоянии 155 м.

Размеры производственной площадки объекта переоборудования, входящей в состав производственной площадки производственной базы по адресу: г.Тараз, ул. Е.Ниеткалиева, строение № 93, в соответствии с мощностью производственной площадки производственной базы.

Место для сбора и временного хранения разрешенных производственных отходов и отходов потребления объекта переоборудования существующее, на производственной площадке производственной базы – на существующей площадке с контейнерами для сбора и временного хранения отходов потребления (твердых бытовых отходов, пищевых отходов) и отходов производства (два закрывающихся металлических контейнера), расположенной в отдельно выделенной хозяйственной зоне производственной базы. Существующая площадка для сбора отходов ограждена с трех сторон, с водонепроницаемым покрытием (асфальтобетонное) с уклоном, имеет навес для защиты контейнеров от атмосферных осадков.

На производственной площадке объекта переоборудования на открытой площадке около переоборудуемого здания цеха под цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, под навесом для защиты от атмосферных осадков, расположено технологическое оборудование, являющееся источником воздействия на среду обитания и здоровье человека: компрессор воздушный для подачи воздуха на линию розлива, номинальной вместимостью 2,0 м^3/мин, max давление 4 Мпа, с пневматической, электрической регулировкой (1шт).

Рельеф участка объекта переоборудования относительно не ровный с общим незначительным уклоном на север. В геоморфологическом отношении территория участка представляет собой участок надпойменной террасы р. Талас с абсолютными отметками поверхности 613,17-619.90м в пределах слабопологой аллювиальной равнины, плавно переходящей в мелкосопочник на западе в районе гор Каратау. В основании исследуемой площадки, по результатам данных изыскательских работ на глубину 12.0м, выделен галечниковый грунт, который с поверхности прикрыт маломощным суглинком. Литологическое строение исследуемой площадки на глубину 12.0м, представлено верхнечетверичными аллювиальными галечниками магматических осадочных пород с песчано-гравийным заполнителем, который практически не сжимаемый. В геологическом строении территория изысканий представлена двумя инженерно-геологическими элементами (ИГЭ): ИГЭ-1 - суглинок (пашня) желто-серого цвета, с корнями растений и включением гравия и мелкой гальки, твердой консистенции, мощностью 0,2-0,5м; ИГЭ-2 - галечниковый грунт маловлажный до насыщенного, неоднородный с песчано-гравийным заполнителем до 25% и включением валунов от мелких до крупных размеров в объеме 35%. Валуны и галька по составу представлены породами магматического и осадочного типа с преобладанием последних. Галька слабо выветренная, средней прочности, хорошо окатанная. Грунты не просадочные. Грунты до глубины 2,0 м не засолены. Грунтовые воды вскрыты на глубине 4,5 м, по архивным данным максимально-возможный уровень грунтовых вод на глубине 1,5 метров от

поверхности земли. Большое колебание грунтовых вод связан гидравлической связью грунтовых вод с рекой Талас и поливными каналами, и арыками. Последние годы уровень грунтовых вод понизился в зависимости от уровня реки Талас и поливных каналов.

В проекте СЗЗ представлена характеристика и перечень источников возможного негативного воздействия в процессе деятельности объекта, произведена инвентаризация источников выбросов загрязняющих веществ (далее - ЗВ), шума, вибрации, ЭМП и других физических факторов. Установлены 8 источников выброса ЗВ (1 неорганизованный и 7 организованных), осуществляющих выбросы ЗВ 11-ти наименований. Выбросы в атмосферный воздух составят 0.16885092353г/с; 1.6961133016т/год загрязняющих веществ 11-ти наименований, в том числе твердые – 0.18337247т/г, газообразные – 1.5127408316т/год.

В районе расположения производственной площадки объекта расположены стационарные посты наблюдения №№6, 1, 2, 3 г.Тараз за состоянием атмосферного воздуха (по данным РГП «Казгидромет»). Расчет рассеивания загрязняющих веществ в атмосферу проведен с учетом фоновых концентраций загрязняющих веществ (азота диоксид, углерода оксид, азота оксид), представленных РГП «Казгидромет» (справка от 17.09.2023). Расчеты проведены на период эксплуатации. Расчет максимальных приземных концентраций проведен по программе «ЭРА v3.0.397», предназначенной для расчета приземных концентраций вредных веществ на территории предприятия, на границе СЗЗ, на жилой застройке.

Расчет концентраций ЗВ в приземном слое атмосферы проводился по указанным 11-ти наименованиям ЗВ, выбрасываемых проектируемыми источниками. Указаны параметры выбросов загрязняющих веществ в атмосферу для расчета, включая высоту источника выбросов. Представлена сводная таблица результатов расчетов на существующее положение: со значениями максимальных концентраций ЗВ в приземном слое атмосферного воздуха в долях ПДК по 11-ти ЗВ по расчетному прямоугольнику (РП), СЗЗ (по санитарно-защитной зоне), в жилой зоне (ЖЗ) и зоне «Территория предприятия» приведены в долях ПДК максимально-разовых (ПДКмр), с учетом и без учета фоновых концентраций. Определен перечень источников, дающих наибольшие вклады в уровень загрязнения - по 11 ЗВ.

Наибольший вклад в загрязнение атмосферы наблюдается:

337 Углерод оксид (Окись углерода, Угарный газ) максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.0778 в долях ПДК, 0.779226 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.795422 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.761723, максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.047844 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

2937 Пыль сахара, сахарной пудры (сахарозы) максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.7494 в долях ПДК, 0.732954 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.536838 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.015301, максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.747284 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

301 Азот (IV) диоксид, максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.5135 в долях ПДК, 0.495023 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.571219 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.328443 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.322514 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

304 Азот (II) оксид (Азота оксид), максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.0417 в долях ПДК, 0.243282 максимальная

концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.251679 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.233186 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.026204 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

1034 Пропан-1,2-диол, максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.3572 в долях ПДК, 0.332144 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.128060 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.002322 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.298385 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

1555 Уксусная кислота (Этановая кислота), максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.2866 в долях ПДК, 0.278299 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.256039 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.009576 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.286614 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

2902 Взвешенные частицы максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.1089 в долях ПДК, 0.194940 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.221436 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.186915 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.108718 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

3721 Пыль мучная максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.0125 в долях ПДК, Cm<0.05 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), Cm<0.05 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, Cm<0.05 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, Cm<0.05 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

127 Кальций гипохлорид концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.0011 в долях ПДК, Cm<0.05 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), Cm<0.05 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, Cm<0.05 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, Cm<0.05 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

150 Натрий гидроксид (Натр едкий концентрация Сода каустическая) (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.0844 в долях ПДК, 0.069275 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.082859 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.003976 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.084269 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

По группе суммации _ПЛ 2902 Взвешенные частицы + 2973 Пыль сахара, сахарной пудры (сахарозы) + 3721 Пыль мучная максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) составляет 0.2839 в долях ПДК, 0.240591 максимальная концентрация в долях ПДК на границе РП (расчетного прямоугольника), 0.269375 максимальная концентрация в долях ПДК на границе СЗЗ, 0.189101 максимальная концентрация в долях ПДК на границе жилой застройки ЖЗ, 0.200378 максимальная концентрация в долях ПДК на границе территории предприятия.

Проектом СЗЗ определены 5 источников шума на период эксплуатации объекта переоборудования. Произведен расчет распространения шума от внешних источников с использованием программного модуля «ЭРА-Шум», который позволяет провести оценку внешнего акустического воздействия источников шума на нормируемые объекты.

Установлены характеристики шума: тип шума - точечный, характер шума - широкополосный, постоянный, время работы с 9.00-18.00 часов. Акустический расчет проводился по уровням звукового давления L, дБ, в девяти октавных полосах частот со среднегеометрическими частотами 31.5, 63, 125, 250, 500, 1000, 2000, 4000 и 8000 Гц, рассчитывался эквивалентный и максимальный уровень звука, дБА, с учетом установленных программным модулем «ЭРА-Шум» характеристик шума источников шума: 1), 2) в расчетных зонах: по расчетному прямоугольнику (РП) в производственных помещениях и на территории объекта (по расчетам экв.уровень 75 дБА, при нормативе - 80 дБА) и по границе СЗЗ (по расчетам экв.уровень 64 дБА, при нормативе - 80 дБА для помещений с постоянными рабочими местами производственных предприятий, территории предприятий с постоянными рабочими местами (за исключением работ, перечисленных в поз. 1-3); 3) в расчетной зоне: по территории жилой застройки в дневное время (по расчетам экв.уровень 37 дБА, при нормативе - 55 дБА для территорий, непосредственно прилегающих к жилым зданиям, домам отдыха, домам-интернатам для престарелых и инвалидов). Результаты расчеты в жилых комнатах квартир домов на границе жилой зоны программой ПК «ЭРА–Шум» не выдаются, в связи с удаленностью 800м в восточном направлении жилой застройки г.Тараз (по нормативам для жилых комнат квартир). Предоставлены карты изофонов на топографической основе в М1:14700 по результатам проведенных расчетов уровней шума, с установлением границ воздействия источников шума по проведенным расчетным зонам.

В проекте СЗЗ представлено обоснование расчетного (предварительного) размера СЗЗ и класса опасности объекта, установлены расчетные границы (размеров) СЗЗ по каждому фактору, границы СЗЗ на схеме с указанием трассировки границы СЗЗ по восьми румбам (в северном, северо-восточном, восточном, юго-восточном, южном, юго-западном, западном и северо-западном направлениях) с указанием расстояний и расчетных точек от источника выбросов ЗВ в атмосферный воздух с учетом розы ветров.

Расчетный размер санитарно-защитной зоны объекта переоборудования подтвержден комплексной оценкой состояния окружающей среды, включающей в себя:

1) расчеты рассеивания загрязняющих веществ в атмосфере, выполненные с учетом всех существующих источников выброса загрязняющих веществ в атмосферный воздух и фонового загрязнения на границе СЗЗ;

2) расчеты уровней шума на границе СЗЗ, территории жилой застройки, в жилых комнатах квартир близлежайшей жилой застройки города Тараз;

3) анализ возможного негативного воздействия других факторов физического (вибрация, инфразвук, электромагнитные, тепловые и иные излучения) на здоровье населения.

По результатам комплексной оценки состояния окружающей среды в районе размещения объекта переоборудования проектом СЗЗ установлено, что на границе расчетной СЗЗ объекта (на расстоянии 50 м от границы территории объекта в северном, северо-восточном, восточном, юго-восточном, южном, юго-западном и западном направлениях и в северо-западном направлении):

1. максимальные приземные концентрации загрязняющих веществ не превышают гигиенических нормативов: превышений предельно допустимых концентраций ЗВ ни по одному веществу не установлено;

2. рассчитанные уровни звука на границе расчетной СЗЗ, жилой зоны не превышают ПДУ шума для дневного времени суток и соответствуют требованиям гигиенических нормативов;

3. по прочим факторам физического воздействия на атмосферный воздух, которые могут оказывать негативное воздействие, расчеты не производились в виду их отсутствия на площадке и в производственных помещениях на рабочих местах производственных и вспомогательных зданиях объекта переоборудования при эксплуатации, так и вблизи от

нее: 1) источников вибрационного воздействия; 2) источников теплового воздействия, в том числе инфракрасного облучения, оборудование систем лучистого обогрева; 3) источников (оборудование), оказывающих негативное воздействие, связанных с применением инфразвука, ультразвука, ионизирующего и лазерного излучения (облучения); 4) источники ультрафиолетового излучения, следовательно, защита населения от их воздействия в районе расположения объекта переоборудования не требуется.

В границах расчетной СЗЗ переоборудуемого объекта отсутствует жилая застройка и иные объекты, противоречащие режиму использования СЗЗ. В границах СЗЗ объекта согласно проекта СЗЗ размещаются здания и сооружения для обслуживания и обеспечения деятельности объекта, допустимые к размещению согласно пункту 48 Санитарных правил № 2.

При анализе проведенных расчетов (расчет рассеивания ЗВ в приземном слое атмосферы; расчеты уровней шума) проектом СЗЗ установлено, что функционирование объекта переоборудования возможно без причинения вреда здоровью населения и ущерба окружающей среде.

Граница расчетной СЗЗ объекта переоборудования, определенная по совокупности факторов, подтверждена на расстоянии 50 м от границы территории объекта в северном, северо-восточном, восточном, юго-восточном, южном, юго-западном, западном и северо-западном направлениях.

Проведен анализ водопотребления и водоотведения с учетом всех водопотребителей объекта (цеха, участки) с предоставлением водного баланса на объекте в период эксплуатации, согласно которого расход воды на площадке составит 346.967тыс.м³/год, в том числе: оборотное водоснабжение – 38.376тыс.м³/год, хозяйственно-питьевые нужды – 1.364тыс.м³/год, производственные нужды – 345.384тыс.м³/год, полив и орошение – 0.219тыс.м³/год, безвозвратные потери воды – 96.535тыс.м³/год.

Объем сброса хозяйственно-бытовых сточных вод на площадке в период эксплуатации составит 212.129тыс.м³/год, в том числе: хозяйственно-бытовые стоки – 1.061тыс.м³/год, производственные стоки – 211.068тыс.м³/год, безвозвратное водопотребление и потери воды – 96.535тыс.м³/год.

При соблюдении проектных решений в части водопотребления и водоотведения, а также при строгом производственном контроле в процессе эксплуатации объекта негативное воздействие на поверхностные и подземные воды будет исключено.

Проведены расчеты и анализ образования отходов потребления и производства на объекте в период эксплуатации. Определен перечень образующихся отходов 8 наименований, из них 3 вида отходов потребления и 5 видов отходов потребления. Всего образуется при эксплуатации объекта переоборудования 18.283тонн в год отходов. Из 8 видов образующихся отходов 2 вида отнесены к опасным (Отработанные, бракованные светодиодные энергосберегающие лампы; отработанные УФО- бактерицидные облучатели (в т.ч. бактерицидные лампы), остальные 6 видов – неопасные. Представлены схемы движения отходов, их утилизация. Представлены рекомендации по управлению отходами.

Исходя из характеристики объекта и в соответствии с пунктами 6, 8, 9 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека», утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2022 года № ҚР ДСМ-2 (далее – Санитарные правила № 2), подпунктами 6), 9) пункта 36 Раздела 8 приложения 1 к Санитарным правилам № 2 базовый минимальный размер санитарно-защитной зоны объекта «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды,

расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» для ТОО «BDA trade» составляет- 50 метров, объект относится к объектам V класса опасности, является объектом воздействия на среду обитания и здоровье человека,.

Для переоборудуемого объекта ТОО «BDA trade» под цех по производству безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости производительностью 24000 дал в сутки (или 240 000 литров в сутки) готовой продукции и цех по производству макаронных изделий производительностью до 1,0 тонны изделий в сутки (объект ««Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93»), размер предварительной (расчетной) СЗЗ разработанным ИП «Пасечной И.Ю.» проектом установления (обоснования) СЗЗ подтвержден и установлен 50 метров, отнесен к объектам V класса опасности.

Размер и границы СЗЗ объекта переоборудования ТОО «BDA trade» в 50 метров подтверждены и установлены проектом установления (обоснования) СЗЗ для объекта ТОО «BDA trade» по совокупности показателей: на основании расчетов ожидаемого загрязнения атмосферного воздуха (расчетов рассеивания загрязнения атмосферного воздуха) и уровней физического воздействия на атмосферный воздух (шум), в соответствии с пунктами 6, 8, 9 Санитарных правил № 2, с учетом базовых минимальных размеров СЗЗ объектов для объектов V класса опасности согласно подпунктам 6), 9) пункта 36 Раздела 8 приложения 1 к Санитарным правилам № 2.

Анализ проведенного на период эксплуатации расчета рассеивания загрязнения атмосферного воздуха (с учетом фоновых концентраций на стационарных постах наблюдения за состоянием атмосферного воздуха в г.Тараз № №6, 1, 2,3) по программе «ЭРА v3.0.397», предназначенной для расчета приземных концентраций вредных веществ на территории предприятия, на границе СЗЗ, на жилой застройке, показал, что превышения предельно-допустимых концентраций на границе санитарно-защитной зоны и жилой зоне по всем ингредиентам (по загрязняющим веществам 11-ти наименований, выбрасываемым проектируемыми источниками) и группе суммации отсутствуют.

В результате определения расчетных приземных концентраций установлено, что все загрязняющие вещества и группы суммаций, выбрасываемых в атмосферный воздух, не превышают предельных допустимых концентраций на границе СЗЗ (при эксплуатации) и ЖЗ.

В результате расчета СЗЗ от источников загрязнения, согласно карт рассеивания и с учетом розы ветров данного района был получен результат: отсутствуют превышения на границе санитарно-защитной зоны, а также на границе жилой застройки. СЗЗ не попадает в жилую зону, расположенную на значительном расстоянии от данного объекта более 500м во всех направлениях.

Из факторов физического воздействия на атмосферный воздух, оказывающих негативное воздействие, произведен расчет СЗЗ на период эксплуатации по фактору шумового воздействия от внешних источников (вентиляционные установки), проведенный с использованием программного модуля «ЭРА-Шум», по уровням звукового давления (L, дБ) в девяти октавных полосах частот со среднегеометрическими частотами 31.5, 63, 125, 250, 500, 1000, 2000, 4000 и 8000 Гц, с расчетами эквивалентного и максимального уровня звука (дБА), позволяющий провести оценку внешнего акустического воздействия источников шума на нормируемые объекты, показал, что превышений нормативного допустимого уровня шума на границе расчетной СЗЗ и на территории жилой застройки не выявлено (по нормативам для территорий, непосредственно прилегающие к жилым зданиям, домам отдыха, домам-интернатам для престарелых и инвалидов, в дневное время). На границе жилой зоны для жилых помещений квартир программой ПК ЭРА–Шум не выдаются результаты расчета, в связи с

удаленностью 800м в восточном направлении жилой застройки г.Тараз (по нормативам для жилых комнат квартир).

Результаты расчетов уровня шума в расчетной точке на границе расчетной СЗЗ и жилой застройке и в сравнении с нормативными показателями позволяют сделать вывод, что расчетный уровень шума на границе расчетной СЗЗ и жилой застройке, при работе объекта будет ниже установленных нормируемых допустимых уровней шума: на территории жилой застройки – менее 55 дБА (LA), в жилых комнатах квартир – менее 40 дБА, в производственных помещениях и на территории объекта, на границе СЗЗ – менее 80 дБА, будет соответствовать допустимым уровням шума пунктов 4, 10, 22 таблицы 2 приложения 2 к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека». При определении размера СЗЗ одновременно соблюдены определенные условия: на внешней границе установленного размера СЗЗ (50 м) и за ее пределами не превышают концентрации загрязняющих веществ ПДК, максимально разовые для атмосферного воздуха населенных мест, и предельно-допустимые уровни (ПДУ) физического воздействия (шума).

Таким образом, в соответствии с пунктами 6, 8, 9 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека», утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2022 года № ҚР ДСМ-2, проектом установления (обоснования) расчетной (предварительной) СЗЗ для объекта ТОО «BDA trade» «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» (цех по производству безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости производительностью 24000 дал в сутки (или 240 000 литров в сутки) готовой продукции и цех по производству макаронных изделий производительностью до 1,0 тонны изделий в сутки) подтвержден базовый минимальный размер СЗЗ для объектов V класса опасности в соответствии с подпунктами 6), 9) пункта 36 Раздела 8 приложения 1 к Санитарным правилам № 2 и установлен размер предварительной (расчетной) СЗЗ в 50 метров по совокупности показателей на основании расчетов ожидаемого загрязнения атмосферного воздуха (расчетов рассеивания загрязнения атмосферного воздуха) и уровней физического воздействия на атмосферный воздух (шум).

Так как для объекта переоборудования ТОО «BDA trade» проектом СЗЗ устанавливается расчетный размер СЗЗ 50 м и отнесен к объектам V класса опасности, согласно пункту 7 Санитарных правил № 2 для данного объекта не требуется проведение оценки риска для жизни и здоровья населения от загрязняющих веществ в атмосферном воздухе и шума, обусловленных выбросами и эмиссиями объекта.

В проекте СЗЗ для объекта переоборудования ТОО «BDA trade» на границе расчетной СЗЗ и на границе ближайшей жилой застройки города Тараз предусмотрены организация и проведение производственного лабораторного контроля за уровнями шумового воздействия и химическим загрязнением атмосферы. Представлена программа производственного контроля на границе СЗЗ и на территории прилегающей жилой зоны с проведением лабораторных исследований атмосферного воздуха, уровней шумового воздействия в контрольных точках, установленных в проекте СЗЗ (4 по сторонам света) 1 раз в год в соответствии с требованиями приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», за соблюдением установленных нормативов и целевых показателей качества окружающей среды. Определены загрязняющие вещества, выбросы которых составляют более 15% от

суммарного валового выброса ЗВ в атмосферный воздух. Установлен перечень ЗВ, подлежащих лабораторному контролю (по величине максимальной (расчетной) концентрации).

Проектом СЗЗ разработан и представлен план-график мероприятий по сокращению негативного воздействия на окружающую среду, включающий мероприятия по соблюдению гигиенических нормативов и нормативов эмиссий, проведению производственного контроля, озеленения территории объекта и СЗЗ. Степень озеленения территории расчетной СЗЗ объекта переоборудования будет достигнута нормативной согласно запроектированному горизонтальному и вертикальному озеленению. В проекте СЗЗ разработаны мероприятия и предусмотрены средства (план-график) по организации, благоустройству и озеленению СЗЗ: предусмотрена посадка древесно-кустарниковых насаждений в соответствии с представленным в проекте СЗЗ рекомендуемым ассортиментом деревьев и кустарников для озеленения СЗЗ (мальва).

Проектом предусмотрено благоустройство и озеленение территории объекта переоборудования Размещение, планировка производственных помещений, их конструкция, размер, организация производства, технологического процесса производства безалкогольной продукции, питьевой воды расфасованной в емкости и макаронных изделий на объекте переоборудования запроектированы РП в соответствии с требованиями технических регламентов, санитарных правил и гигиенических нормативов.

Набор, состав и площади помещений объекта переоборудования приняты в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

Проектом предусматривается переоборудование одноэтажного здания существующего цеха под цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, размерами в плане 12х42,35м (508,20 м²), высотой 4,9 м, с общей площадью помещений – 446,76 м², в котором запроектированы следующие помещения:

1) цех выдува ПЭТ-бутылки (площадью 201,04 м²), состоящий из:

1. экспедиционная зона упаковки (тары) (16.50 м²);
2. цех выдува ПЭТ-бутылки (138.51 м²);
3. зона временного хранения ПЭТ-бутылки (46.03 м²);

2) производственный цех безалкогольной продукции и питьевой воды (площадью 219,14 м²), в составе которого:

1. зона приемки и подготовки сырья 8.32 м²;
2. бокс взвешивания пищевых ингредиентов 8.81 м²;
3. производственный цех безалкогольной продукции и питьевой воды 121.97 м²;
4. зона подготовки воды, варки и купажа сиропа 25.69 м²;
5. зона розлива, упаковки, этикетирования и маркировки продукции -28.53 м²;
6. моечный участок для мытья запчастей оборудования, трубопровода, мелкого инвентаря 10.77 м²;
7. бокс-лаборатория 15.05 м²;
8. на отметке 2.000 - зона хранения упаковки и этикеток 30.06 м²;

3) бойлерная (7.80 м²);

4) санитарно-бытовые помещения цеха (18,78 м²), в составе которых:

1. гардеробная женская 7.80 м²;
2. коридор 2.24 м²;
3. санузел женский 1.50 м²;
4. душевая женская 1.50 м²;
5. гардеробная мужская 2.70 м²;

6. санузел мужской 1.52 м²;
7. душевая мужская 1.52 м².

Запроектировано переоборудование существующего здания склада под склад готовой упакованной пищевой продукции в плане размерами 36.00х12.00м, высота здания 4.9 м, общая площадь помещений 408,31 м², состоящий из зоны упаковки готовой продукции (39.60 м²) и склада готовой упакованной пищевой продукции (368.71 м²).

Запроектировано переоборудование одноэтажного здания существующего цеха под цех по производству макаронных изделий, размерами в плане 40.0х10.0м, высотой 6,8 м, из них помещений для производства макаронных изделий площадью 322,21 м².

В составе цеха по производству макаронных изделий:

1. зона приемки сырья 7.45 м²;
2. производственный цех макаронных изделий 76.51 м²;
3. зона взвешивания пищевых ингредиентов 4.30 м²;
4. зона временного складирования суточного запаса муки 4.70 м²;
5. моечный участок для мытья запчастей оборудования, трубопровода, мелкого инвентаря 2.10 м²;
6. экспедиционная зона готовой продукции 6.65 м²;
7. склад сушки и хранения готовой продукции 62.06 м²;
8. зона упаковки в транспортную упаковку 9.10 м²;
9. зона хранения транспортной упаковки 22.65 м²;
10. склад упакованной готовой продукции 83.26 м²;
11. помещение для приема пищи и отдыха 21.39 м²;
12. гардеробная 10.88 м²;
13. душевая с санузлом 11.16 м².

На объекте переоборудования проектом предусмотрены условия производства, расфасовки (включая упаковку и маркировку), с соблюдением поточности технологических процессов, исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции, использованного и чистого инвентаря.

Предусматривается производство безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости, (производительность до 24000 дал в сутки (или 240 000 литров в сутки) готовой продукции) и производство макаронных изделий (производительность до 1,0 тонны изделий в сутки) в соответствии с требованиями технических регламентов Евразийского (Таможенного) экономического союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 (далее – ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»), ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45 (далее - ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»), Санитарных правил и действующих документов по стандартизации.

В ассортименте производимой продукции:

1. Напитки безалкогольные на основе концентратов и эссенций, ароматизаторах газированные (среднегазированные), непастеризованные, в ПЭТ-бутылках объемом по 0.5 л, 1.0 л, 1.5 л, 5.0 л, в кегах объемом по 30.0 л, 50.0 л, со вкусами и ароматами в зависимости от наименования продукции и спроса населения;

2. Питьевая вода, расфасованная в емкости (упакованная):

1) негазированная, в ПЭТ-бутылках объемом 0.5 л, 1.0 л, 5.0 л, 19.0 л;

2) газированная, в ПЭТ-бутылках объемом 0.5 л, 1.0 л, 1.5 л и кеги объемом по 30.0 л, 50.0 л;

3. Макаронные изделия различных наименований (в том числе спагетти).

Предусматривается использование новой упаковки (ПЭТ-бутылки), исключается использование упаковки (тары) – бывшей в употреблении.

Осуществление технологических процессов производства производимой пищевой продукции предусматривается в соответствии с разработанной и утвержденной технической документацией (технологические инструкции) изготовителя (заказчика) на конкретные виды производимой пищевой продукции по определенным технологическим схемам, с оснащением промышленными технологическими линиями по производству и розливу безалкогольной продукции и питьевой воды, производству макаронных изделий.

Производство безалкогольной продукции (на основе концентратов и эссенций) и питьевой воды, расфасованной в емкости (производительность до 24000 дал в сутки (240 000 литров в сутки) готовой продукции).

Производство безалкогольной продукции.

При производстве безалкогольной продукции предусматривается использование пищевых ингредиентов: вода обработанная (очищенная), сахар, пищевые концентраты, пищевые ароматизаторы жидкие (эссенции), пищевая добавка- консервант: бензоат натрия Е211.

Производство безалкогольной продукции предусматривается из следующих технологических операций: 1) приемка сырья, упаковки и упаковочных материалов, их хранение; 2) подготовка, перефасовка и взвешивание пищевых ингредиентов, сахара; 3) водоподготовка и приготовление купажа, где предусмотрено проведение следующих технологических операций: подготовка питьевой воды до нужных параметров для производства; варка белого сахарного сиропа в варочном котле; приготовление купажного сиропа; насыщение двуокисью углерода (CO_2) готового напитка посредством автоматической сатураторной установки; бесконтактная промывка и обеззараживание производственного оборудования посредством автоматической станции CIP-мойки; обеззараживание воды для приготовления напитка и при промывке пустой упаковки (тары) (перед розливом напитка) посредством бактерицидной установки; 4) подача новой упаковки (тары) на линию розлива с проводимыми операциями: подача новой ПЭТ-бутылки на автоматический триблок, где производится ополаскивание, розлив и укупорка ПЭТ-бутылок; 5) маркировка - датирование бутылки: нанесение даты розлива принтером маркировочным со струйной печатью; 6) этикетирование: нанесение на бутылку полипропиленовой этикетки посредством этикетировочного автомата; 7) по конвейерной ленте-транспортеру пластинчатому продукция подается на автоматический группиратор-упаковщик с термотоннелем, ножом, для групповой упаковки ПЭТ-бутылок с продукцией в термоусадочную пленку и складирование готовых блоков на паллет; 8) хранение, транспортирование, реализация.

Производство питьевой воды, расфасованной в емкости: предусматривается по следующей технологической схеме: 1) водоподготовка: подготовка питьевой воды до нужных параметров для производства; 2) насыщение двуокисью углерода (CO_2) готового напитка посредством автоматической сатураторной установки; 3) обеззараживание воды для приготовления питьевой воды и при промывке пустой упаковки (тары) (перед розливом питьевой воды) посредством бактерицидной установки; 4) бесконтактная промывка и обеззараживание производственного оборудования посредством автоматической станции CIP-мойки; 3) подача новой упаковки (ПЭТ-бутылки) на линию розлива с проводимыми операциями: подача новой ПЭТ-бутылки на автоматический триблок, где производится ополаскивание, розлив и укупорка ПЭТ-бутылок; 4) маркировка - датирование бутылки: нанесение даты розлива принтером маркировочным со струйной печатью; 5) этикетирование: нанесение на бутылку полипропиленовой этикетки посредством этикетировочного автомата; 6) по конвейерной

ленте-транспортеру пластинчатому продукция подается на автоматический группиратор-упаковщик с термотоннелем, ножом, для групповой упаковки ПЭТ-бутылок с продукцией в термоусадочную пленку и складирование готовых блоков на паллет.

Проектом предусматривается на объекте переоборудования изготовление ПЭТ-бутылок в цехе выдува ПЭТ-бутылок на автоматах (полуавтоматах) выдува ПЭТ-бутылок. Подача ПЭТ-бутылок на конвейерную ленту-транспортер, передвижение бутылки с продукцией осуществляется автоматически посредством подачи воздуха на линию розлива компрессором воздушным под давлением с пневматической, электрической регулировкой.

В цехе по производству безалкогольной продукции и питьевой воды запроектированы: 1) цех выдува ПЭТ-бутылки, в составе которого экспедиционная зона упаковки (тары), цех выдува ПЭТ-бутылки, зона временного хранения ПЭТ-бутылки; 2) производственный цех безалкогольной продукции и питьевой воды, включающий в себя зону приемки и подготовки сырья, бокс взвешивания пищевых ингредиентов, производственный цех безалкогольной продукции и питьевой воды, зону подготовки воды, варки и купажа сиропа, зону розлива, упаковки, этикетирования и маркировки продукции, моечный участок для мытья запчастей оборудования, трубопровода, мелкого инвентаря, бокс-лабораторию, зону хранения упаковки и этикеток; 3) бойлерная.

Производство безалкогольной продукции и питьевой воды оснащается промышленной технологической линией по производству и розливу безалкогольной продукции и питьевой воды, с технологическим оборудованием, внутренние поверхности которого, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией: 1) система обратного осмоса с модулем ультрафильтрации, производительность по чистой (очищенной) воде - до 10м^3/час, производительность по пермеату - 3000л/час, мощность 7,5 кВт, в составе накопительный бак для СИП мойки, электронный микропроцессорный контролер, Казахстан (1шт.); 2) емкость для чистой (очищенной) воды после осмоса (V=5м3), Казахстан (1шт.); 3) чиллер для охлаждения воды MDGBL-F185W/RN1 (7м3, 6000 кг/час), хладагент – пропиленгликоль, Китай (1шт.); 4) котел пищеварочный электрический с миксером-мешалкой для приготовления сахарного сиропа (варки сахара) (V=300л), Китай (1 шт.); 5) фильтр сахарного сиропа с фильтроэлементами патронного типа (1000 л/с, 0,3 Мпа, t до 100ºС, рейтинг фильтрации до 200 мкр.), из нержавеющей стали AISI 304, Казахстан (1шт.); 6) охладитель сахарного сиропа TL-300 (300л/час), хладагент – пропиленгликоль, Казахстан (1шт.); 7) купажная емкость (V= 300 л), из нержавеющей стали AISI 304, Казахстан (1шт.); 8) сатуратор-миксер автоматический, вакуумный, пневмоуправляемый СМА-3000-СП (3000 л/ч, давление СО2 от 0,2 до 0,4 Мпа)(в составе колонна сатуратор, колонна деаэрации, колонна смешивания, теплообменник), Казахстан (1шт.); 9) УФО бактерицидная лампа для обеззараживания воды, производительностью - 7,5 т/ч, с корпусом из нержавеющей стали AISI-304, Казахстан (1шт.); 10) накопительная емкость для готовой продукции к триблоку розлива (300л), из нержавеющей стали AISI 304, Казахстан (1шт.); 11) триблок линии розлива автоматический с закруткой крышек DCGF 40-40-10 (6000 бутылок/час)(в составе: ополаскиватель -1шт, розлив -1 шт., укупорка – 1 шт., УФО-лампа для обеззараживания крышек), Казахстан (1шт.); 12) СИП мойка (две двухслойные емкости по V=500л с термоизоляцией под щелочной и кислотный моющие растворы, из нержавеющей стали AISI-304, Казахстан (1шт.); 13) конвейерная лента-транспортер пластинчатый, скорость транспортировки 8 м\мин, из нержавеющей стали марки AISI 201,с транспортерной цепью из ацетата, Казахстан (1комплект); 14) принтер Domino Ax-Series Ax150i - маркировочный со струйной печатью для нанесения даты розлива, маркировки, Китай (1 шт.); 15) этикетировочный автомат полипропиленовой этикеткой (до 4000 этикеток\час), Казахстан (1шт.); 16) автоматический *группиратор-упаковщик* с термотоннелем ТА-200, ножом, для групповой

упаковки бутылок в термоусадочную пленку, производительность линии 200 уп\час (индивидуальный заказ), Казахстан (1 шт.); 17) компрессор воздушный для подачи воздуха на линию розлива, номинальная вместимость 2,0 м^3\мин, max давление 4 Мпа, с пневматической, электрической регулировкой, Китай (1шт.); 18) автомат (полуавтомат) выдува ПЭТ бутылок от 0,5 л до 5,0 л, 6000 бут/час, Казахстан (3 шт.); 19) УФО бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха помещений (6 шт.); 20) и иное вспомогательное технологическое оборудование (см. альбом ТХ, спецификация). В бойлерной запроектированы газовый напольный одноконтурный котел КОВ-100 СТН (1 шт.), бойлер для горячей воды на природном газе SEKWANG BOILER SEK 300 (1 шт.).

В составе применяемой технологической линии по производству и розливу безалкогольной продукции и питьевой воды включено оборудование, являющееся потенциальными источниками воздействия на среду обитания и здоровье человека: 1) чиллер для охлаждения воды MDGBL-F185W/RN1 (7м3, 6000 кг/час), хладагент – пропиленгликоль, Китай (1шт.); 2) охладитель сахарного сиропа TL-300 (300л/час), хладагент – пропиленгликоль, Казахстан (1шт.); 3) СИП мойка (две двухслойные емкости по V=500л с термоизоляцией под щелочной и кислотный моющие растворы, из нержавеющей стали AISI-304, Казахстан (1шт.); 4) автоматический *группиратор-упаковщик* с термотоннелем ТА-200, ножом, для групповой упаковки бутылок в термоусадочную пленку, производительность линии 200 уп\час (индивидуальный заказ), Казахстан (1 шт.); 5) компрессор воздушный для подачи воздуха на линию розлива, номинальная вместимость 2,0 м^3\мин, max давление 4 Мпа, с пневматической, электрической регулировкой, Китай (1шт.); 6) автомат (полуавтомат) выдува ПЭТ бутылок от 0,5 л до 5,0 л, 6000 бут/час, Казахстан (3 шт.). Используемый в технологическом оборудовании для охлаждения воды и пищевой продукции хладагент-пропиленгликоль разрешен к применению в пищевой промышленности.

В производственном цехе безалкогольной продукции и питьевой воды предусмотрен бокс-лаборатория для осуществления контроля за качеством производимой готовой продукции (определение физико-химических показателей). Лаборатория оснащается лабораторным оборудованием, мебелью (рефрактометр (1 ед.), афрометр (1 ед.), весы лабораторные (1 ед.), pH-метр (1 ед.), плитка электрическая (1 ед.), дистиллятор (1 ед.), стол лабораторный для анализов с кислотоустойчивым покрытием (1 ед.); стол весовой стационарный (1 ед.); шкаф для лабораторной посуды (1 ед.)), холодильником для образцов, стеллажом, лабораторной посудой, автономной системой местной (локальной) вентиляцией с естественным побуждением, односекционной моечной ванной для мытья лабораторной посуды, раковиной для мытья рук. На объекте предусматривается разработка и утверждение изготовителем (заказчиком) программы производственного контроля за качеством и безопасностью производимой пищевой продукции в соответствии со статьей 51 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения», Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62, разработка, внедрение и поддерживание процедур по обеспечению безопасности производимой продукции при производстве, основанные на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и пунктами 179, 180 Санитарных правил № 36.

Производство макаронных изделий (производительность до 1,0 тонны изделий в сутки). В составе макаронных изделий: вода, соль, мука пшеничная, сухой яичный порошок. Производство макаронных изделий предусматривается по следующей технологической схеме:

1. приемка, хранение сырья (муки и пищевых ингредиентов), упаковки и упаковочных материалов;

2. подготовка и просеивание муки: подготовка муки (прогревание не менее суточного запаса муки в помещении цеха с сухим и теплым микроклиматом), просеивание муки через мукопросеиватель с встроенным в нем магнитоуловителем, прогревание.

3. Приготовление теста: замешивание в тестомесителях теста из муки и воды, на этом же этапе в массу добавляют остальные ингредиенты согласно рецептуры наименования изделия (включая соль, сухой яичный порошок). Тестовая масса уплотняется - прессуется при помощи вакуумных прессов, превращается в однородную массу. По ходу обработки из нее удаляют пузырьки воздуха, тесто получается плотным и подходящим для дальнейшей разделки. На этом этапе умеренно подогревается для придания ему свойств пластичности, удобства для нарезки.

4. Подсушивание теста: готовое тесто обдувается вентилятором. Оно подсушивается для удаления лишней влаги.

5. Формование теста: готовое подсушенное тесто нарезается на макароны в соответствии с формами насадок.

6. Сушка формованных макарон: в сушильном прессе раскладываются уже отдельные изделия, которые также сушатся, обдуваются для удаления влаги и снижения риска слипания в упаковке. После этого макароны в течение продолжительного времени высушиваются на транспортерных сушилках. Процесс сушки организовывается таким образом, чтобы исключить нарушение технологии их заготовки и соответственно порчи: растрескивание и деформация макарон (при излишне сильной сушке), закисание (при слишком длительной сушке), до снижения уровня влажности до 20%.

7. Подготовка упаковки и упаковочных материалов.

8. Фасовка, упаковка, этикетирование, маркировка даты изготовления: перед фасовкой готовый продукт выдерживается около 5 часов в картонных упаковках - коробках (подсушивается до 13% влажности), после макароны отправляют на фасовку в упаковочный автомат - упаковывается в потребительскую или транспортную упаковку (для реализации весовым способом), наносится этикетка, дата изготовления. После отправляется на хранение.

9. Хранение, транспортирование и реализация.

В цехе производству макаронных изделий запроектированы: 1) производственный цех макаронных изделий с зоной приемки пищевого сырья (пищевых ингредиентов), зоной временного складирования суточного запаса муки, зоной взвешивания пищевых ингредиентов, моечным участком для мытья запчастей оборудования, мелкого инвентаря; 2) склад сушки и хранения готовой продукции с зоной хранения транспортной упаковки, используемой в процессе расфасовки продукции (временное хранение, сбор коробок), зоной упаковки в транспортную упаковку и экспедиционной зоной готовой продукции; 3) склад упакованной готовой продукции.

Цех производства макаронных изделий оснащается промышленными технологическими линиями производства макарон: 1) универсальная автоматическая линия производства макаронных изделий с мукопросеивателем, Казахстан (3 шт.), 2) вертикальный фасовочно-упаковочный автомат РТ-УМ-11 (15 шт./мин), Казахстан (3шт.), 3) маркировочная линия (15 шт./мин), Казахстан (1шт.), 4) принтер Domino Ax-Series Ax150i - маркировочный со струйной печатью для нанесения даты изготовления, маркировки, Китай (1 шт.), 5) иное вспомогательное оборудование (см. альбом ТХ, спецификация).

Все технологические операции производства безалкогольной продукции, питьевой воды и макаронных изделий, включая доставки, приемки сырья (ингредиентов), процессы загрузки ингредиентов в технологическое оборудование, производства, розлива, фасовки,

укупорки, упаковки, транспортирования готовой упакованной продукции из зоны расфасовки, упаковывания, отправки в складские помещения хранения готовой продукции предусматриваются проектом механизированные, автоматизированные. Запроектированное технологическое оборудование в большей части казахстанского происхождения, предусматривается использование и импортного производства. Для доставки, приемки сырья, транспортирование упакованной готовой продукции предусматриваются средства механизации: гидравлические тележки «Рохли» для подъема и транспортировки грузов с использованием паллет и поддонов.

Компоновка оборудования отвечает требованиям технологического процесса, обеспечивает минимальную протяженность трубопроводов, конвейерных-транспортерных лент. Проектом предусматривается площадь каждого постоянного и непостоянного рабочего места не менее 2,2 м^2. Размещение основного и вспомогательного оборудования на рабочем месте обеспечивает достаточные по размерам проходы и свободные площади для создания и функционирования постоянного и временного (на период профилактического осмотра, ремонта и наладки технологического оборудования) рабочего места, а также свободное передвижение работников в зоне обслуживания.

Используемое технологическое и фасовочно-упаковочное оборудование (внутренние поверхности которых контактируют с пищевой продукцией), емкости, трубопроводы, соединительные трубы, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, из нержавеющей стали марки AISI 304, разрешенной для контакта с пищевой продукцией, казахстанского и импортного происхождения.

На объекте переоборудования запроектированы оборудованные санитарно-бытовые помещения для персонала: 1) в здании цеха по производству безалкогольной продукции и питьевой воды: раздельные две гардеробные для мужчин (2.70 м²) и женщин (7.80 м²), оборудованные шкафами из двух отделений для хранения личной и спецодежды, раздельные две душевые (женская 1.50 м², мужская 1.52 м²), два санузла (женский 1.50 м², мужской 1.52 м²), коридор (2.24 м²); прием пищи для персонала цеха, стирка спецодежды персонала цеха предусмотрены в существующих столовой и прачечной в блоке административно-бытовых помещений в переоборудуемом здании цеха под цех по производству макаронных изделий; д) для персонала, занятого в производстве макаронных изделий, запроектированы в здании цеха: помещение для приема пищи и отдыха (21.39 м²), гардеробная (10.88 м²), душевая с санузлом (11.16 м²); стирка спецодежды персонала цеха предусмотрена в существующей прачечной в блоке административно-бытовых помещений в переоборудуемом здании цеха под цех по производству макаронных изделий. Исключено открывание дверей санузлов объекта в помещения производственных цехов.

Проектом предусмотрены условия для мытья и дезинфекции помещений, санитарной обработки технологического оборудования (автоматизированная СИП-мойка отдельная, СИП-мойки встроенные в оборудование) согласно паспортов и инструкций по их эксплуатации завода-изготовителя, после каждого его освобождения и в конце рабочего дня, а также ручное мытье запчастей, мелких деталей оборудования, производственного инвентаря, разборных трубопроводов), производственного инвентаря, упаковки (тары) и уборочного инвентаря.

В цехе по производству безалкогольной продукции и питьевой воды запроектированы: для ручного мытья оборудования, инвентаря - в производственном цехе безалкогольной продукции и питьевой воды односекционная моечная ванна (котломоечная) (1 шт.) и ванна моечная трехсекционная (1 шт.); раковины для мытья рук - в производственном цехе безалкогольной продукции (1 шт.), цехе выдува ПЭТ-бутылки (1 шт.), в складе готовой упакованной пищевой продукции (1 шт.), в санузлах (2 шт.).

В цехе по производству макаронных изделий запроектированы: для ручного мытья деталей оборудования, инвентаря - в производственном цехе макаронных изделий двухсекционная моечная ванна (1 шт.); раковины для мытья рук - в производственном цехе макаронных изделий (1 шт.), складе сушки и хранения готовой продукции (1 шт.), складе упакованной готовой продукции (1 шт.), в гардеробной смежной с санузлом (1 шт.), помещении приема пищи и отдыха (1 шт.).

Ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук обеспечивается подача холодной и горячей воды посредством смесителей.

В производственном цехе безалкогольной продукции и питьевой воды предусмотрены водоразборные краны с гибким шлангом для влажной уборки помещения и кронштейнами для их хранения в подвешенном состоянии, выделены и оборудованы зоны хранения внутрицехового уборочного инвентаря, оснащенные металлическим поддоном и настенными кронштейнами.

Хранение суточного запаса моющих и дезинфицирующих средств, используемых при производстве разрешенных к применению, предусматривается на объекте в специально выделенном месте, в шкафу объекта переоборудования, хранение основного запаса –в специально выделенных существующих складских помещениях для их хранения на производственной базе, сухих, вентилируемых, оснащенных стеллажами, шкафами, поддонами для их хранения.

На объекте переоборудования проектом предусматриваются условия для соблюдения личной гигиены персоналом: к раковинам для мытья рук обеспечивается подача холодной и горячей воды, возле всех раковин для мытья рук устанавливаются устройства и средства для мытья, сушки и (или) вытирания рук: дозаторы для жидкого мыла, электрополотенце для сушки рук и диспенсер для бумажных полотенец, для дезинфекции - дозатор с антисептиком для обработки рук.

Рабочим проектом предусмотрены условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции и производимой пищевой продукции.

Для хранения готовой производимой пищевой продукции цеха по производству безалкогольной продукции и питьевой воды запроектировано переоборудование существующего склада под склад готовой упакованной пищевой продукции объекта, оснащенный поддонами для складирования.

Для хранения упакованной готовой продукции цеха производству макаронных изделий запроектированы: склад сушки и хранения готовой продукции с зоной хранения транспортной упаковки, используемой в процессе расфасовки продукции, и склад упакованной готовой продукции, оснащенные поддонами.

Помещения производственных цехов, складов хранения готовой пищевой продукции, хранения пищевого сырья и пищевых ингредиентов, лаборатория объекта переоборудования оснащаются контрольно-измерительными приборами (гигрометры, спиртовые термометры) для контроля температурно-влажностного режима. Температурно-влажностный режим в производственных, вспомогательных помещениях объекта принимать и поддерживать во время по месту, во время производственного процесса в соответствии с Гигиеническими нормативами, в складских помещениях - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, упаковки (тары), установленной документами стандартизации и (или) технической документацией изготовителя на конкретный вид продукции.

На объекте запроектированы для обеззараживания воздуха помещений в производственном цехе безалкогольной продукции и питьевой воды бактерицидные лампы для УФО-обработки (6 ед.) открытого типа, с двухцокольными газоразрядными лампами низкого давления специального назначения «AerVita» серии Germicidal с основной линией излучения 254 нм в бактерицидных облучателях (режим работы бактерицидных ламп предусматривает включение на 30 мин утром перед запуском и в

обеденное время на 1 час). для обеззараживания обработанной воды и укупорочных средств (крышки) - УФО бактерицидная лампа производительностью 7,5 т/ч, с корпусом из нержавеющей стали AISI-304.

Внутренняя отделка помещений объекта переоборудования существующая, светлых тонов. Помещения производства безалкогольной продукции и питьевой воды: в производственном цехе, цехе выдува ПЭТ-бутылок - стены выполнены отделочной глазурованной керамической плиткой белого цвета от 0.0 до h=4.40; в коридоре, санузлах, душевых - стены выполнены отделочной глазурованной керамической плиткой белого цвета от 0.0 до h=2.00; в помещении склада готовой упакованной продукции – стены окрашены водоэмульсионной краской белого цвета RAL 9010 от 0.0 до h=4.40; в боксе-лаборатории, боксе взвешивания пищевых ингредиентов – три стены выполнены из стеклопластика белого цвета без отделки, четвертая стена выполнена отделочной глазурованной керамической плиткой белого цвета от 0.0 до h=3.30.

Во всех помещениях цеха производства макаронных изделий – стены окрашены водоэмульсионной краской серебристо-серого цвета RAL 7001 от 0.0 до h=6.00.

Полы цеха производства безалкогольной продукции и питьевой воды имеют 2 вида покрытий: в производственном цехе, цехе выдува ПЭТ-бутылок, коридоре, санузлах, душевых, боксе-лаборатории, боксе взвешивания пищевых ингредиентов выполнены отделочной керамической плиткой с шероховатой поверхностью. В помещении склада готовой упакованной продукции - бетонированные с железнением.

Полы цеха производства макаронных изделий имеют 3 вида покрытий: в производственном цехе, гардеробной, душевой и санузле выполнены отделочной керамической плиткой с шероховатой поверхностью. В помещении склада хранения продукции, упакованной в транспортную упаковку, складе сушки и хранения готовой продукции - бетонированные с железнением. В помещении приема пищи и отдыха персонала полы покрыты линолеумом.

Потолки во всех помещениях цехов производства безалкогольной продукции и питьевой воды, макаронных изделий - пластиковые ПВХ-панели. Оконные проемы выполнены из ПВХ, двери – внутренние из ПВХ, наружные – металлические Холодное водоснабжение объекта переоборудования:

для хозяйственно-бытовых нужд – существующее, централизованное, от Таразских городских водопроводных сетей холодного водоснабжения, с устройством системы внутреннего водопровода, водоразборного поливочного крана снаружи существующих зданий объекта для полива территории и зеленых насаждений;

для производственных нужд цеха по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости – существующая артезианская скважина: разведочно-эксплуатационная скважина № 1, пробуренная 12 мая 2017 года ИП «Дарын» (М.Мадибеков), расположенная на территории производственной площадки производственной базы объекта г. Траз, ул. Е.Ниеткалиева, стр.№ 93, около переоборудуемого здания цеха под цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, общей глубиной 127 м, с эксплуатационным дебитом 8,0 л/сек, предназначенная в качестве источника питьевого водоснабжения, оборудована глубинным насосом первого подъема. Резервуаров накопителей питьевой воды из скважины согласно технологии производства не предусматривается. Вода из скважины посредством глубинного насоса поступает непосредственно на технологическую линию производства продукции. Скважина расположена в закрывающемся подземном павильоне, стенки и дно которого забетонированы, водонепроницаемы, ограждена, прилегающая территория с асфальтобетонным покрытием, исключен доступ посторонних лиц, отсутствуют возможные источники загрязнения почвы и подземных вод в зонах санитарной охраны скважины.

Горячее водоснабжение - автономное, централизованное в зданиях объекта производственной базы, посредством приготовления горячей воды в двух бойлерных: в здании цеха по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости (см. альбом ТХ) и в существующем блоке административно-бытовых помещений переоборудуемого здания цеха под цех по производству макаронных изделий, где установлены бойлеры для горячей воды на природном газе SEKWANG BOILER SEK 300 по 1шт. в каждой бойлерной, подключенные к существующей водопроводной сети города Тараз. Для горячего водоснабжения используется питьевая вода, соответствующая требованиям качества и безопасности, предъявляемым к питьевому водоснабжению.

Водоотведение – существующее: раздельные системы сбора производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод с присоединением к Таразской общегородской централизованной системе водоотведения, с системой внутреннего водоотведения с организацией и сбросом сточных вод во внутриплощадочные канализационные сети производственной площадки производственной базы. Помещение производственного цеха безалкогольной продукции и питьевой воды оборудовано сливом воды через лотки, закрытые съемными металлическими решётками из нержавеющей стали, подключенные к существующим системам внутреннего водоотведения объекта. В душевых предусмотрены канализационные трапы. Слив производственных сточных вод от технологического оборудования, моечных раковин предусмотрен закрытым способом непосредственно в существующую систему водоотведения объекта.

Освещение – существующее переоборудуемых цехов: естественное и искусственное освещение. Естественное освещение за счет окон со съемными защитными сетками от насекомых. Искусственное освещение за счет светодиодных энергосберегающих *светильников* потолочных *Crystal 236 Led*-10 с защитными плафонами. Хранение отработанных, неисправных светодиодных энергосберегающих, ртутьсодержащих ламп, а также отработанных ультрафиолетовых (УФО) бактерицидных облучателей предусматривается в заводской упаковке, в закрытом виде, на стеллажах в специально выделенных существующих складских помещениях для их хранения на производственной базе ТОО. На объекте предусматривается использование существующей трансформаторной подстанции ТП-603 (В), РУ- 10/0.4. расположенной за зданием склада производственного цеха по производству безалкогольных напитков. Номинальная мощность, 380\220В. Номинальное напряжение на стороне 0.4 кВ. Тип счетчика СЕ-303. Подстанция установлена в защитном металлическом коробе.

Вентиляция – запроектирована естественная и приточно-вытяжная с естественным и механическим побуждением, смотреть раздел ОВ. В бытовых помещениях (гардеробных, помещении приема пищи и отдыха), лаборатории, бойлерной запроектированы автономные (независимые) системы местной вентиляции с естественным побуждением. В санитарных узлах и душевых предусмотрены автономные системы местной вентиляции с механическим побуждением. В боксе взвешивания пищевых ингредиентов, цехе выдува ПЭТ-бутылок над аппаратами выдува ПЭТ-бутылок, над трехсекционной моечной ванной в производственном цехе алкогольной продукции и питьевой воды, над бункерами муки с мукопросеивателями в производственном цехе макаронных изделий запроектированы местные вытяжные вентиляционные зонты (отсосы) с механическим побуждением.

В рабочей зоне производственных помещений объекта будут обеспечены нормируемые допустимые показатели микроклимата в соответствии с гигиеническими нормативами, на рабочих местах персонала - уровни освещенности в соответствии с гигиеническими нормативами.

Теплоснабжение – существующая автономная система теплоснабжения с отопительными нагревательными приборами. Источники теплоснабжения - два газовых

напольных одноконтурных котла марки КОВ-100 СТН (500х500), на природном газе, установленные в помещениях бойлерных в двух переоборудуемых зданиях цеха:

один - в цехе по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, обеспечивающий теплоснабжение цеха и переоборудуемого склада по склад готовой упакованной пищевой продукции;

второй - в существующем блоке административно-бытовых помещений (неподлежащих переоборудованию), расположенном при переоборудуемом здании цеха под цех по производству макаронных изделий. Обеспечивается доступность нагревательных приборов для проведения уборки, осмотра и ремонта.

Специально выделенные места для потребления табачных изделий на объекте переоборудования не предусмотрены: не допускается потребление табачных изделий на рабочих местах и в рабочих зонах, общественных местах.

Таким образом, рабочий проект, проект по установлению расчетной (предварительной) СЗЗ объекта переоборудования ТОО «BDA trade» «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, по адресу: город Тараз, улица Е. Ниеткалиева, строение №93» выполнены в соответствии с требованиями Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения», приказа и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан *(далее – Приказ МЗ РК)* от 11 января 2022 года № ҚР ДСМ-2 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-защитным зонам объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека»; приказа МЗ РК от 28 апреля 2021 года № ҚР ДСМ-36 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции»; приказа МЗ РК от 23 ноября 2021 года № ҚР ДСМ–123 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости»; приказа МЗ РК от 3 августа 2021 года № ҚР ДСМ-72 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к зданиям и сооружениям производственного назначения»; приказа МЗ РК от 20 февраля 2023 года №26 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов»; приказа и.о. МЗ РК от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления»; приказа МЗ РК от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; приказа МЗ РК от 15 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-275/2020 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению радиационной безопасности»; технических регламентов Евразийского (Таможенного) экономического союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880, ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45; Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденных приказом МЗ РК от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15; Гигиенических нормативов к атмосферному воздуху в городских и сельских

населенных пунктах, на территориях промышленных организаций, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 августа 2022 года № ҚР ДСМ-70; Гигиенических нормативов к обеспечению радиационной безопасности, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 августа 2022 года № ҚР ДСМ-71.

6.4. Организация строительства

Раздел «Организация строительства» разработан на основании рабочих чертежей, в соответствии с требованиями с СП РК 1.03.102-2014 (часть II), «Продолжительность строительства и задел в строительстве предприятий, зданий и сооружений», Приложение Б.

Продолжительность переоборудования составляет 4,0 месяца: в том числе: подготовительный период 0,5 месяца.

Начало работ запланировано на август 2023 года (письмо ТОО «BDA TRADE» №2 от 22.06.2023 года, о начале переоборудования объекта).

Распределение инвестиций по годам переоборудования: на 2023 год - 100%.

7. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

7.1. Дополнения и изменения, внесенные в проект (рабочий проект) в процессе экспертизы

В процессе рассмотрения по замечаниям и предложениям ТОО «Проект Эксперт Сервис» в рабочий проект «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды расфасованной в ёмкости без затрагивания несущих и ограждающих конструкции по адресу: город Тараз, ул.Ерденбека Ниеткалиева, строение 93» внесены следующие изменения и дополнения:

Санитарно-эпидемиологический раздел:

ИРД

1. Задание на проектирование: внесены в пункте 6 изменения касательно объекта переоборудования согласно АПЗ.
2. Представлены договора (ТУ) на существующие инженерные сети и коммуникации, подключенные к городским сетям по адресу объекта переоборудования заказчика (в том числе водоснабжение, водоотведение, электроснабжение, газоснабжение), подтверждающие подключение.
3. Топографическая съемка: поставлены печати и подписи руководителя организации, выполнившей топосъемку.
4. Технический отчет по топографо-геодезическим работам: внесены дополнения на карте в части местоположения объекта», выставлена нумерация листов.
5. Предоставлено письмо от заказчика, подтверждающее наличие возможности использования столовой и прачечной для стирки спецодежды персонала, занятого в производстве безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, находящихся в блоке существующих административно-бытовых помещениях здания производственной базы объекта.

Альбом ОПЗ

1. Представлен оформленный титульный лист «Общей пояснительной записки».
2. Предоставлена «Общая пояснительная записка» со всеми предусматриваемыми разделами касательно объект переоборудования.
3. В «Общей пояснительной записке» представлен в полном объеме раздел «Технологические решения».

Альбомы ГП, ОВ

1. Представлены оформленные титульные листы альбомов ГП, ОВ.

Альбом «ТХ»

1. Представлен оформленный титульный лист альбома ТХ.
2. Представлен раздел «Общие указания» с принятыми технологическими решениями.

Проект по установлению расчетной (предварительной) санитарно-защитной зоны: представлен.

7.2. Оценка принятых решений

В соответствии с «Правилами определения общего порядка отнесения зданий и сооружений к технически и (или) технологически сложным объектам», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 28 февраля 2015 года № 165 (с изменениями и дополнениями по состоянию на 31.01.2023 г.), разработчиком проекта установлен II (нормальный) технически и технологически несложный уровень ответственности.

Рабочий проект разработан в соответствии с требованиями задания на

проектирование, в необходимом объеме. Исходные данные и материалы инженерных изысканий содержат все необходимые данные для разработки рабочего проекта.

Состав и комплектность представленной части рабочего проекта соответствуют требованиям СН РК 1.02-03-2022 «Порядок разработки, согласования, утверждения и состав проектной документации на строительство».

Состав и комплектность рабочего проекта соответствует требованиям СН РК 1.02-

03-2011 «Порядок разработки, согласования, утверждения и состав проектной документации на строительство».

Проектные решения, с учетом внесенных изменений по п. 7.1, соответствуют требованиям государственных нормативов, норм проектирования, исходным данным и требованиям нормативных правовых актов, в том числе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, охране труда и функциональному назначению объекта.

Основные технико-экономические показатели по рабочему проекту

п/	Наименование показателей	Ед. изм.	Показатели	
			Заявленные	Рекомендуемые к утверждению
	Площадь участка	^{2}	3560,00	3560,00
	Площадь переоборудуемых зданий	^{2}	1367,35	1367,35
	Продолжительность переоборудования	мес.	4,0	4,0

8. ВЫВОД (ВЫВОДЫ)

1. С учетом внесенных изменений и дополнений рабочий проект «Переоборудование существующего цеха под макаронный цех и цех по производству безалкогольной продукции и питьевой воды расфасованной в ёмкости без затрагивания несущих и ограждающих конструкции по адресу: город Тараз, ул.Ерденбека Ниеткалиева, строение 93» (Без сметной документации) соответствует требованиям нормативных правовых актов и государственных нормативов, действующих в Республике Казахстан, и рекомендуется для утверждения в установленном порядке.

2. Настоящее экспертное заключение выполнено с учетом исходных материалов (данных), утвержденных заказчиком для проектирования, достоверность которых гарантирована Заказчиком в соответствии с условиями договора.

3. Заказчик при приемке документации по рабочему проекту от проектной организации должен проверить ее на соответствие настоящему экспертному заключению.

4. Заказчику при переоборудовании максимально использовать оборудование, материалы и конструкции отечественных товаропроизводителей. При отсутствии отечественных материалов и оборудования аналоги зарубежных товаропроизводителей, используемые для строительства, должны быть сертифицированы и соответствовать стандартам Республики Казахстан.

9. ТҰЖЫРЫМДАР

1. Енгізілген өзгерістер мен толықтыруларды ескере отырып, «Тараз қаласы, Ерденбек Ниетқалиев көшесі, мекен-жайы бойынша жұмыс істеп тұрған цехты макарон цехына және жүк көтергіш және қоршау конструкцияларына әсер етпей, ыдыстарға оралған алкогольсіз өнімдер мен ауыз суды өндіретін цехқа айналдыру. ғимарат 93» (сметалық құжаттамасыз)» жұмыс жобасы Қазақстан Республикасында қолданылатын нормативтік құқықтық актілердің және мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес келеді және белгіленген тәртіппен бекіту үшін ұсынылады.

2. Осы сараптама қорытындысы жобалау үшін тапсырыс беруші бекіткен бастапқы материалдар (деректер) ескеріле отырып орындалды, олардың дұрыстығына шарт талаптарына сәйкес Тапсырыс беруші кепілдік етеді.

3. Тапсырыс беруші жұмыс жобасы бойынша құжаттаманы қабылдап алу кезінде оны осы сараптама қорытындысына сәйкестігіне тексеруі тиіс.

4. Тапсырыс беруші жабдықтау кезінде отандық тауар өндірушілердің жабдығын, материалдарын және конструкцияларын барынша пайдалансын. Болмаған жағдайда отандық материалдар мен жабдықтар шетелдік тауар өндірушілердің аналогтары, құрылыс үшін пайдаланылатын сертификатталған және сәйкес болуы керек Қазақстан Республикасының стандарттарына сәйкес.

Соответствие разделов проекта строительства требованиям нормативных правовых актов приказ и государственных нормативов, действующих в Республике Казахстан приведено ниже

№ п/п	Раздел	Эксперт	Специа-лизация эксперта (по аттестату)	Номер аттестата	Результат (соответствует или не соответствует нормам)
1	Сметный раздел	Усенов Нурсеит Мейрамбекович		KZ00VJE00068679	Соответствует
2	Внутренние сети водопровода и канализации	Алибеков Орынбасар Дуримбекович		KZ00VJE00068485	Соответствует
3	Электротехническая часть	Уралов Сабыржан Шарбекович		KZ43VJE00068487	Соответствует
4	Генеральный план	Илебаева Эльмира Сакеновна		KZ27VJE00068678	Соответствует
5	Ведущий эксперт	Уткилбаев Койбагар Жайлыханович		KZ70VJE00068486	Соответствует
6	Санитарно-эпидемиологический раздел	Воробьева Анна Владимировна		KZ19VJE00044960	Соответствует
7	Конструктивная часть	Уткилбаев Койбагар Жайлыханович		KZ70VJE00068486	Соответствует

Примечание: *при отсутствии в рабочем проекте раздела, графа эксперта по этому разделу исключается.*

Едилбаев А.А. (Директор)

Уткилбаев К.Ж. (Эксперт)

Алибеков О.Д. (Эксперт)

Илебаева Э.С. (Эксперт)

Уралов С.Ш. (Эксперт)

Усенов Н.М. (Эксперт)

Воробьева А.В. (Эксперт)