«"Жамбыл облысы, Жамбыл ауданы, Гродеково ауылы, "Асланбек-08" ЖШС, Қосыбек Егізбаев көшесі бойындағы 4 "Д" ғимаратын, тәулігіне 0,5 тоннаға дейін қайта өңделетін ет өнімділігі бар тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды (ет, құс етінен, ұннан жасалған) өндіру жөніндегі қолданыстағы цехты техникалық қайта жарақтандыру" (Сметалық құжаттамасыз)»
жұмыс жобасы бойынша

20.05.2024 ж. № DE-0036/24

ҚОРЫТЫНДЫ

(Оң)

ТАПСЫРЫСШЫ:
"АСЛАНБЕК 08" ЖАУАПКЕРШІЛІГІ ШЕКТЕУЛІ СЕРІКТЕСТІГІ

БАС ЖОБАЛАУШЫ:
"QAZ JOBA EXPERT" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

Тараз қаласы

АЛҒЫ СӨЗ

«"Жамбыл облысы, Жамбыл ауданы, Гродеково ауылы, "Асланбек-08" ЖШС, Қосыбек Егізбаев көшесі бойындағы 4 "Д" ғимаратын, тәулігіне 0,5 тоннаға дейін қайта өңделетін ет өнімділігі бар тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды (ет, құс етінен, ұннан жасалған) өндіру жөніндегі қолданыстағы цехты техникалық қайта жарақтандыру" (Сметалық құжаттамасыз)» жұмыс жобасы бойынша осы жиынтық қорытындыны «Draft Expert» жауапкершілігі шектеулі серіктестік берді.

«Draft Expert» жауапкершілігі шектеулі серіктестік рұқсатынсыз осы сараптамалық қорытындыны толық немесе ішінара қайта шығаруға, көбейтуге және таратуға жол берілмейді.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

(Положительный)

№ DE-0036/24 от 20.05.2024 г.

по рабочему проекту
«"Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области" (Без сметной документации)»

ЗАКАЗЧИК:
Товарищество с ограниченной ответственностью "Асланбек 08"

ГЕНПРОЕКТИРОВЩИК:
Товарищество с ограниченной ответственностью "QAZ JOBA EXPERT"

г. Тараз

ПРЕДИСЛОВИЕ

Данное заключение по рабочему проекту «"Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области" (Без сметной документации)» выдано Товарищество с ограниченной ответственностью «Draft Expert».

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

1. НАИМЕНОВАНИЕ: Рабочий проект "Жамбыл облысы, Жамбыл ауданы, Гродеково ауылы, "Асланбек-08" ЖШС, Қосыбек Егізбаев көшесі бойындағы 4 "Д" ғимаратын, тәулігіне 0,5 тоннаға дейін қайта өңделетін ет өнімділігі бар тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды (ет, құс етінен, ұннан жасалған) өндіру жөніндегі қолданыстағы цехты техникалық қайта жарақтандыру" (Сметалық құжаттамасыз), "Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области" (Без сметной документации)

Дополнительные сведения: DE-0038-01, 17.04.2024, заявления 04.04.2024

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 «Асланбек-08».

3. ГЕНПРОЕКТИРОВЩИК: ТОО «QAZ JOBA EXPERT» (государственная лицензия № 23004672 от 17.02.2023 года, выданная Коммунальное государственное учреждение "Управление государственного архитектурно-строительного контроля акимата Жамбылской области". Акимат Жамбылской области., III категория).

4. ИСТОЧНИК ФИНАНСИРОВАНИЯ: Негосударственные инвестиции.

5. ОСНОВНЫЕ ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

5.1. Основание для разработки: Draft-03/00083 от 04.04.2024

Задание на проектирование, утвержденное ТОО «Асланбек 08» от 17.02.2024 г.;
акт на право частной собственности на земельный участок, с кадастровым номером земельного участка №06-088-102-685, общей площадью 0,8272 га, по адресу: ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области;
технический паспорт (Ф-2) объекта недвижимости «Лит Б» с целевым назначением «Производственный цех полуфабрикатов» (Б), выданный отделом Жамбылского района по земельному кадастру и недвижимости филиала НАО «государственная корпорация «Правительство для граждан» по Жамбылской области;
письмо ТОО «Асланбек 08» №1 от 15.03.2024 года об источнике финансирования – собственные средства заказчика;
письмо ТОО «Асланбек 08» №2 от 15.03.2024 года, о начале строительства объекта;
письмо ТОО «Асланбек 08» №3 от 15.03.2024 года, содержащее данные о том, что строительный мусор будет утилизирован за счёт средств заказчика;

письмо ТОО «Асланбек 08» №4 от 15.03.2024 года, содержащее данные о том, что на объекте отсутствуют зелёные насаждения;
справка №21 от 05.03.2024 г., выданная ГУ «Жамбылская районная территориальная инспекция комитета ветеринарного контроля» Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан о том, что расположения земельного участка по адресу: ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области, в радиусе 1000 метров отсутствуют сибиреязвенные захоронения и скотомогильники с захоронениями в ямах с биологическими камерами, указанный участок ранее не использовался под скотомогильники;
письмо ТОО «Асланбек 08» №5 от 15.03.2024 года, содержащее данные о том, что на объекте существующие инженерные сети виде водоснабжение, электроснабжение, газоснабжение, канализация с жироуловителем остаются без изменения и без увеличения ранее запроектированных проектных мощностей;
топографическая съемка, выполненная ТОО «QAZ JOBA EXPERT» в 2024 году (государственная лицензия ГСЛ № 23020932 от 25.09.2023 года на изыскательскую деятельность).
Технические условия (договора):
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 «Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области» (Без сметной документации) в составе:

Книга 1. Общая пояснительная записка
Альбом 1. Генеральный план
Альбом 2. Отопление и вентиляция
Альбом 3. Технологические решения
Технический отчет по топогеодезическим изысканиям
Топографическая съемка, выполненная ТОО «QAZ JOBA EXPERT» в 2024 году (государственная лицензия ГСЛ № 23020932 от 25.09.2023 года на изыскательскую деятельность).

Проект установления (обоснования) предварительной (расчетной) санитарно-защитной зоны (СЗЗ) для мясоперерабатывающего цеха производительностью до трех тонн перерабатываемого мяса в сутки для ТОО «Асланбек-08» по адресу: ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области, разработанный ПК «Тепловик» 2024 г. (ГСЛ 01047Р от 14.07.2007 г.).

5.3. Цель и назначение объекта проектирования:

Предназначение - Перевооружение существующего цеха под цех по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек 08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области» (Без сметной документации).

Сфера деятельности проектируемого объекта: производство пищевой продукции, вид деятельности – объекты по производству мясных полуфабрикатов:

цех по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных).

Данный проект направлен на обеспечение населения города Тараз, Жамбылской области и Казахстана пищевой продукцией.

6. ОСНОВНЫЕ ДАННЫЕ ОБЪЕКТА И ПРИНЯТЫЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ

6.1. Место размещения объекта и характеристика участка проектирования:

Участок объекта технического перевооружения расположен по адресу: по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области.

6.2. Проектные решения

6.2.1. Генеральный план

Рабочий проект «Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области» (Без сметной документации) для ТОО «Асланбек-08» выполнен на основании:

задания на проектирование от 27.02.2024 г.;

климатический район IVГ,

средняя температура наружного воздуха:

наиболее холодной пятидневки обеспечению 0.98 - 27.4° С,

наиболее холодной пятидневки обеспечению 0.92 - 21.1° С,

сейсмичность площадки 8 баллов,

скоростной напор ветра 1.00 кПа,

вес снегового покрова 0,5 кПа

согласно СП РК 2.04-01-2017 «Строительная климатология».

Участок составляет 0,8272 га (8272.00 м2).

Система координат декартова, система высот - Балтийская.

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

Размеры даны в метрах.

Земельный участок объекта предназначен для обслуживания зданий.

Размещение, планировка производственных помещений объекта проектирования, их конструкция, размер - существующие.

Организация производства технологического процесса производства быстрозамороженных полуфабрикатов на объекте проектирования предусматривается согласно СН РК 3.02-27-2023, СП РК 3.02-127-2013, технических регламентов Евразийского (Таможенного) союза, Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции» (Приказ МЗ РК от 28 апреля 2021 года № ҚР ДСМ-36) и гигиенических нормативов, технической документации изготовителя на конкретные виды производимой продукции.

На участке имеется существующий въезд (выезд) 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 производственные здания, в составе которых

производственные и вспомогательные помещения, санитарно-бытовые помещения, помещения приема пищи и отдыха, административные помещения. Складская зона представлена существующими складскими зданиями. В хозяйственной зоне расположена существующая оборудованная площадка для сбора отходов производства и потребления (ТБО) (с тремя закрывающимися металлическими контейнерами для отходов), огражденная с четырех сторон, с водонепроницаемым покрытием (бетонированное), с уклоном, имеет навес для защиты контейнеров от атмосферных осадков. Площади помещений объекта проектирования, существующие в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

В проекте предусмотрено техническое перевооружение помещений объекта проектирования без затрагивания несущих и ограждающих конструкций согласно задания на проектирование заказчика.

Таблица 1

Технико-экономические показатели

№№ п/п	Наименование	Ед. изм	Количество				При меч.
			На уч-ке	%	Вне уч-ка		
1	Площадь участка в т.ч	м²	8272	100			
2	Площадь существующих зданий по ГП (техническое перевооружение)	м²	495,30	6,30			
3	Площадь существующих зданий	м²	3993,91	-			
4	Площадь проездов, дорожек и площадок. существующая	м²	3564,99	43,10			
5	Площадь озеленения. существующая	м²	636,25	1,60			

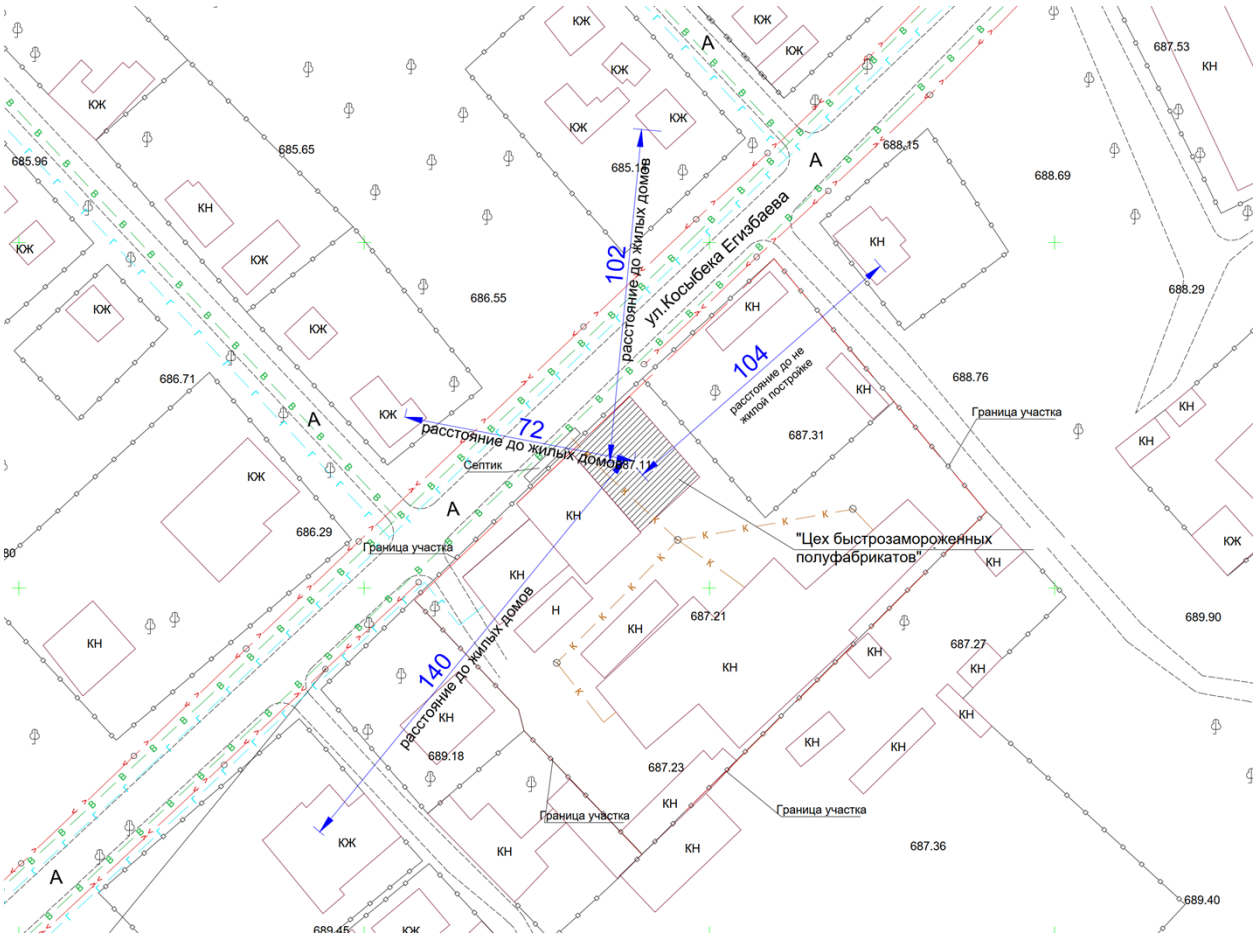

Рисунок 1. Ситуационная схема

6.2.2 Отопление и вентиляция

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 3.02-27-2023 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 2.04-07-2022 Тепловая защита зданий.

Вентиляция объекта проектирования 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 производственных цехах согласно пункту 4.7.1.11 СП РК 3.02-127-2013*. Воздухообмен определен расчетом с учетом воздуха, удаляемого от технологического оборудования.

В помещении для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, помещении охраны запроектированы автономные (независимые) системы местной вытяжной вентиляции с механическим побуждением. В помещении подготовки лука и овощей, над бункером муки, мукопросеивателя, в моечных отделениях (оборудования и инвентаря, мытья и дезинфекции яиц) над моечными ваннами запроектированы местные вытяжные вентиляционные зонты (отсосы) с механическим побуждением.

В качестве материала для воздуховодов используется тонколистовая оцинкованная сталь по ГОСТ 14918-2020. 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 Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 (таблица 1 Приложения 1 к Приказу, группа производственных процессов для основного персонала всех производств-1б, для персонала, занятого на моечных участках и отделениях (2 чел.) – 2в).

6.2.3. Технологические решения

Рабочий проект «Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково Жамбылского района Жамбылской области» предназначен для объекта по производству пищевой продукции - объекта по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных):

цех по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) (без копчения) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки.

Рабочий проект разработан на основании задания на проектирование заказчика 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 3.02-27-2023 Производственные здания;

СП РК 3.02-127-2013* Производственные здания;

СН РК 3.02-08-2013 Административные и бытовые здания;

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

Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68;

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021). Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 года № 110;

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан 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» (далее – Санитарные правила № 2);

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2021 года №ҚР ДСМ-36 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции» (далее – Санитарные правила № 36);

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2021 года №ҚР ДСМ-72 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к зданиям и сооружениям производственного назначения» (далее – Санитарные правила № 72).

Годовой фонд рабочего времени 248дней*8,00 часов = 1984 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 - 30 человек, из них по профессиональному составу: 1-технолог, 29 работников производственных цехов (в том числе 1 посудомойщица, 1- работник яйцебитни, 1 - техперсонал, 2 разнорабочих (загрузка-выгрузка морозильной камеры).

Для основных производственных рабочих:

женщин - 70 %

мужчин - 30 %

для вспомогательных рабочих:

женщин - 25 %

мужчин - 75 %.

Согласно пункту 4.4.2.8 СП РК 3.02-108-2013 группа производственных процессов для основных работников всех производств - 1б, для персонала, занятого мытьем оборудования, инвентаря, яйца (2 чел.) – 2в.

Организация производства технологического процесса производства быстрозамороженных полуфабрикатов на объекте проектирования предусматривается согласно технических регламентов Евразийского (Таможенного) союза: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 051/2021, Санитарных Правил № 36, №72 и гигиенических нормативов, СН РК 3.02-27-2023, СП РК 3.02-127-2013*, технической документации изготовителя на конкретные виды производимой продукции.

Для производства пищевой продукции используются все существующие производственные, складские и вспомогательные здания и помещения, в составе которых производственные и вспомогательные помещения, санитарно-бытовые помещения, помещения приема пищи и отдыха (столовая), административные помещения. Площади помещений объекта проектирования, существующие в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

Здание цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) без копчения существующее, набор, состав и площади помещений

которого обеспечены в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

Проектом запроектировано техническое перевооружение существующего одноэтажного производственного здания цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов, общей площадью 457.22 м², в составе которого:

1. Цех изготовления теста и фарша для полуфабрикатов – 308.76 м²

1.1 Зона приемки сырья и подготовки к производству

1.2 Складское помещение муки с мукопросеивательным участком – 9.35 м²

1.3 Помещение подготовки лука, овощей – 17.45 м²

1.4 Участок приготовления фарша

1.4.1 Зона обвалки и жиловки мяса, мяса птицы

1.4.2 Зона измельчения мясного сырья

1.4.3 Зона фаршесоставления

1.4.4 Зона формования полуфабрикатов без тестовой оболочки (фарша, котлет и др.), взвешивания

1.5 Моечное отделение оборудования, инвентаря

1.6 Участок приготовления теста с зоной замеса теста

2. Кабинет – 23.80 м²

3. Яйцебитня – 12.50 м²

3.1 Отделение подготовки яиц (распаковка и хранение)

3.2 Отделение для мойки и дезинфекции яиц

3.3 Яйцебитня (участок для получения яичной массы) – 5.80 м²

4. Отделение раскатки теста и ручной лепки полуфабрикатов в тестовой оболочке

4.1 Зона раскатки теста

4.2 Участок временного складирования чистых контейнеров-касет для полуфабрикатов на заморозку

4.3 Зона ручной лепки полуфабрикатов

4.4 Зона временного складирования полуфабрикатов при лепке

5. Отделение расфасовки, взвешивания, упаковки и маркировки полуфабрикатов без тестовой оболочки (фарша, котлет и др)

6. Складская зона хранения распакованной упаковки и этикеток, контейнеров-сеток для заморозки полуфабрикатов – 10.25 м²

7. Отделение расфасовки, взвешивания, упаковки и маркировки замороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке

7.1 Зона расфасовки, взвешивания, упаковки и маркировки замороженных полуфабрикатов

7.2 Зона временного хранения контейнеров-кассет с замороженными полуфабрикатами

7.3 Зона временного хранения пустых контейнеров-кассет

8. Холодильная камера (морозильная) низкотемпературная (от минус 18 ºС до минус 25 ºС) для хранения замороженных полуфабрикатов – 15.70 м²

9. Морозильная камера шоковой заморозки (от минус 18 ºС до минус 35 ºС) – 37.10 м²

10. Помещение для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств – 6.31м²

11. Помещение охраны – 10.20 м².

На объекте проектирования предусмотрены условия производства, расфасовки (включая упаковку и маркировку), с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции, использованного и чистого инвентаря с использованием нового технологического, производственного и холодильного оборудования, инвентаря.

Потоки готовой продукции с сырьем и отходами производства разделяются во времени в соответствии с технической документацией (технологическими инструкциями) изготовителя (заказчика), исключая их встречные или перекрестные потоки.

Заказчиком (изготовителем) предусматривается производство быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) без копчения производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки в соответствии с требованиями технических регламентов Евразийского (Таможенного) экономического союза: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 051/2021, действующих Санитарных правил и действующих документов по стандартизации.

В ассортименте производимой продукции:

I. производство полуфабрикатов быстрозамороженных (мясных, из мяса птицы, мучных) по действующим документам по стандартизации:

1) Полуфабрикаты мясные быстрозамороженные – из мяса говядины: фарш говяжий замороженный фасованный;

2) Полуфабрикаты мясные быстрозамороженные:

2.1) из мяса говядины и мяса птицы: котлеты, фрикадельки, тефтели и другие в зависимости от спроса населения;

2.2) мучные в тестовой оболочке: а) полуфабрикаты быстрозамороженные из мяса, из мяса птицы в ассортименте: пельмени (говядина, птица), манты (говядина, птица) и другие в зависимости от спроса населения; б) полуфабрикаты быстрозамороженные с овощной начинкой: вареники (с картофелем, луком) и другие в зависимости от спроса населения.

Осуществление технологических процессов производства 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 промышленным технологическим оборудованием.

На объекте проектирования предусмотрены в составе как основные производственные помещения (отделения, участки, зоны), так и общие производственные помещения (отделения, участки, зоны). Предусмотрено использование существующих общих складских помещений производственной площадки ТОО «Асланбек-08» (кроме помещений (отделений, участков и зон) для хранения в цехах) и общие вспомогательные и подсобные помещения (отделения, участки, зоны) для производств: 1) зона для хранения санитарного, производственного брака для всех видов производств; 2) помещения (участки, зоны) хранения моющих, дезинфицирующих средств; 3) административные помещения; 4) санитарно-бытовые помещения, в составе которых гардеробные, душевые, санитарные узлы, прачечная и столовая (для приема пищи) для персонала ТОО.

В составе быстрозамороженных полуфабрикатов: мясо говядины, мясо птицы, жир говяжий, вода, соль, мука пшеничная, сухари панировочные, яйца куриные свежие, лук измельченный, картофель, хлебные изделия.

На объекте предусматривается соблюдение следующих основных технологических процессов производства быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием нового технологического, производственного и холодильного оборудования и инвентаря:

1) приемка пищевой продукции (в том числе продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, пищевых компонентов), подготовка их к хранению (при необходимости), хранение;

2) предварительная подготовка и механическая переработка (обработка) сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции;

3) тепловая и (или) химическая обработка пищевой продукции (полуфабрикатов);

4) производство полуфабрикатов;

5) охлаждение (интенсивное охлаждение) или быстрое (шоковое) замораживание полуфабрикатов;
6) фасовка и упаковка, маркировка упакованных полуфабрикатов;
7) хранение, транспортировка и реализация готовой продукции;
8) транспортировка, мойка и санитарная обработка многооборотной транспортной упаковки и транспортных средств для перевозки готовой пищевой продукции, быстрозамороженных полуфабрикатов;
9) хранение и утилизация отходов производства.

Процессы производства продукции на объекте осуществляются по полной технологической схеме.

Производство быстрозамороженных полуфабрикатов предусматривается по следующей технологической схеме с использованием нового технологического, производственного и холодильного оборудования и инвентаря:

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.
3. Приготовление теста: Замешивание теста выполняется в тестомесильной машине, из муки и воды, на этом же этапе в массу добавляют остальные ингредиенты согласно рецептуры наименования изделия (включая соль).
4. Раскатка теста, вручную или с использованием тестораскаточной машины.
5. Приготовление мясного сырья. После зачистки, разделки, обвалки и жиловки сырье измельчают на мясорубке с диаметром отверстий решетки в зависимости от вида производимой продукции (для пельменей - 2-3мм, для фарша, котлет- согласно рецептуре).
6. Приготовление фарша. Фарш готовят на фаршеприготовительных агрегатах периодического действия (фаршемешалке) в течение 4-8 мин, добавляя воду в количестве 15-20 % от массы мясного сырья. Температура готового фарша должна быть не выше 14 °С.
7. Подготовка овощей. Свежие лук и чеснок очищают, промывают в холодной проточной воде, измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм. Таким же образом измельчают замороженную продукцию, которую хранят не более 30 мин после измельчения. Допускается использовать сушеный лук и чеснок, которые предварительно инспектируют и замачивают в холодной воде на 3-4 ч. Клубни картофеля, очищенные или сульфитированные, промывают и варят в течение 30-40 мин. Вареный картофель измельчают на волчке (решетка 2-3 мм) и охлаждают до температуры 9±1 °С. Отварной картофель допускается хранить в случае производственной необходимости не более 2ч при температуре 3±1 °С.
8. Формование полуфабрикатов. Осуществляется вручную или на различных устройствах автоматического действия (пельменных аппаратах). После формовки полуфабрикаты укладывают на посыпанные мукой лотки и направляют на замораживание, при этом они не должны находиться при температуре выше 0 °С более 20 мин. Замораживание следует проводить быстро, обеспечивая этим сохранность вкусовых и других показателей качества. Процесс замораживания осуществляют в морозильных камерах, скороморозильных аппаратах при рекомендуемых параметрах воздуха и продолжительности замораживания. Замораживание ведут до достижения температуры в центре полуфабриката -10 °С и ниже.
9. Подготовка упаковки и упаковочных материалов.
10. Фасовка, упаковка, этикетирование, маркировка массы нетто и даты изготовления: перед фасовкой готовый продукт выдерживается в холодильных камерах.

11. Транспортирование и реализация. На данном этапе происходит погрузка полуфабрикатов в автотранспорт, оснащенный холодильной камерой, транспортировка на реализацию в торговые сети.

Для цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов запроектирована замена прежнего технологического оборудования (устаревшей модификации, индивидуального заказа, с использованием ручного труда) и оснащение новым промышленным технологическим оборудованием: 1) мукопросеиватель, емкость бункера - 25 л (кг), производительность 300кг/час), Россия (1 шт.); 2) машина тестомесильная объемом 160л, замес теста от 3 до 100кг/замес, Россия (2 шт.); 3) промышленная овощерезка, производительность 50-100кг/час, Беларусь (1 шт.); 4) мясорубка электрическая, производительность 350кг/ч, Россия (2 шт.); 5) фаршемешалка электрическая, 125л., 475кг/ч, Россия (1 шт.); 6) фасовочно-упаковочный аппарат для полуфабрикатов замороженных, 30-120уп/мин, Украина (1 шт.); 7) фасовочно-упаковочный аппарат для фарша, котлет с датером, 30-120уп/мин, Россия (1 шт.); 8) датер автоматический на твердых чернилах, Китай (2 шт.); 9) пельменные аппараты, Россия (2 шт.); 10) тестораскатка, Италия (1 шт.); 11) иное вспомогательное оборудование и инвентарь.

Предусмотрено проектом замена прежнего холодильного оборудования на оснащение новым холодильным оборудованием: 1) морозильник шоковой заморозки, Италия (1 шт.); 2) шкаф холодильный, Полаир Россия (2 шт.); 3) холодильник бытовой (1 шт.). Оснащение поддонами, стеллажами, термометрами существующих стационарных холодильных камер: 1) холодильной камеры (морозильная) низкотемпературной (от минус 18 ºС до минус 25 ºС) для хранения замороженных полуфабрикатов, 2) морозильной камеры шоковой заморозки (от минус 18 ºС до минус 35ºС).

Для доставки, приемки сырья, транспортирование упакованной готовой продукции предусматриваются средства механизации: тележки грузовые ручные.

Компоновка оборудования отвечает требованиям технологического процесса.

С учетом оснащения новым технологическим и холодильным оборудованием проектом предусматривается площадь каждого постоянного и непостоянного рабочего места не менее 2,2 м2. Размещение основного и вспомогательного оборудования на рабочем месте будет обеспечивать 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.

Запроектированное для использования на объекте технологическое и фасовочно-упаковочное оборудование (внутренние поверхности которых контактируют с пищевой продукцией), емкости, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, из нержавеющей стали марки AISI 304 и полимерные, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, казахстанского и импортного происхождения.

В примыкающем здании АБК для соблюдения санитарно-гигиенических условий работы для персонала объекта имеются существующие оборудованные санитарно-бытовые помещения для персонала с учетом числа работающего персонала: 1) раздельные гардеробные для мужчин и женщин, оборудованные шкафами из двух отделений для хранения личной и спецодежды, вешалками, скамьями для переодевания; 2) раздельные две душевые с санитарными узлами для женщин и мужчин, оборудованные душевыми кабинками, санитарно-техническими приборами, в том числе раковинами для мытья рук.

У входа в цех полуфабрикатов предусмотрено оборудование для сменной спецобуви и верхней спецодежды (тумбочка для сменной спецобуви, шкаф для верхней спецодежды).

На объекте проектом предусмотрены условия для мытья и дезинфекции помещений, санитарной обработки технологического оборудования 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, производственного инвентаря, упаковки (тары) и уборочного инвентаря.

В производственных цехах предусмотрена установка с заменой существующих: для ручного мытья оборудования, инвентаря – односекционная моечная ванна (1 шт.), трехсекционные моечные ванны (2 шт.) в моечном отделении оборудования и инвентаря, в отделении мытья и дезинфекции яиц; раковины для мытья рук (5 шт.) в производственных цехах, в санузлах.

Ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук обеспечивается подача холодной и горячей воды посредством смесителей, существующих электронагревателей непрерывного действия в количестве 8 шт. (RIAS R6), установленных на смесителях в каждом блоке.

В производственных цехах предусмотрены водоразборные краны с гибким шлангом для влажной уборки помещения и кронштейнами для их хранения в подвешенном состоянии.

Запроектировано оснащение оборудованием помещения для уборочного инвентаря (внутрицехового), моющих и дезинфицирующих средств поддоном душевым, настенными кронштейнами для хранения уборочного инвентаря в подвешенном состоянии.

Для хранения суточного запаса моющих и дезинфицирующих средств, используемых при производстве разрешенных к применению, предусматривается на объекте специально выделенное место в помещении для уборочного инвентаря, оборудованное шкафом и стеллажами для их хранения. Хранение их основного запаса – в специально выделенном существующем складском помещении ТОО для их хранения.

На объекте проектирования предусмотрены условия для соблюдения личной гигиены персоналом: к раковинам для мытья рук обеспечивается подача холодной и горячей воды, все раковины для мытья рук оснащаются устройствами и средствами 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, сырья, пищевых ингредиентов, упаковки и упаковочных материалов, вспомогательного инвентаря запроектировано перевооружение существующего склада, под склад оснащенный холодильными камерами, холодильными шкафами, поддонами, стеллажами для складирования.

Помещения производственных цехов, складского помещения муки оснащаются контрольно-измерительными приборами (гигрометры, спиртовые термометры) для контроля температурно-влажностного режима, холодильные и морозильные камеры – термометрами, с автоматическим управлением.

Температурно-влажностный режим в производственных, вспомогательных помещениях объекта принимать и поддерживать вовремя 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 яйцебитне на участке получения яичной массы новые бактерицидные лампы для УФО-обработки (1 шт.) открытого типа, с двухцокольными газоразрядными лампами низкого давления специального назначения с основной линией излучения 254 нм в бактерицидных

облучателях. Режим работы бактерицидных ламп предусматривается согласно инструкции их изготовителя: включение на 30 мин утром перед началом работы и на 1 час по окончании рабочего дня по завершении санитарной обработки производственных помещений и в обеденное время.

Мероприятия по охране труда и технике безопасности
Техника безопасности

1. К самостоятельному проведению работ могут допускаться лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское обследование специальное обучение с практикой по обслуживанию механизмов и оборудования.
2. Движущиеся части машин должны иметь защитные ограждения.
3. Для защиты персонала от поражения электрическим током все металлические части электроустановок, пусковых приборов, выключателей, светильников, щитов и т.д. должны быть заземлены путем присоединения к нулевому проводу электросети.
4. Необходимо содержать в чистоте помещение, проводить проветривание и вентилирование, не загромождать посторонними предметами проходы.
5. Приходить на работу в спец. одежде и спец. обуви, использовать защитные средства при проведении дезинфекций помещений.
6. Воспламенение одежды от электрической искры или пламени.
7. Разрывы трубопроводов, взрывы аппаратов, работающих под давлением при несоблюдении правил обращения с ним.
8. Воспламенение прокладок, влекущее за собой загорание частей механизма, находящихся на линии производства.
9. Вспышки масла в оборудованиях вследствие нарушения правил смазки машин.
10. Нанесение травм движущимися частями машин при неосторожном обслуживании оборудования.
11. Поражение электрическим током при нарушении правил эксплуатации электрических установок.

Для борьбы с несчастными случаями применяются средства индивидуальной защиты, пользование которыми обязательно. В качестве необходимого условия для предупреждения несчастного случая требуется строжайшее соблюдение производственной дисциплины, правил эксплуатации оборудования и инструкции по технике безопасности. Для борьбы с несчастными случаями применяются средства индивидуальной защиты, пользование которыми обязательно. В качестве необходимого условия для предупреждения несчастного случая требуется строжайшее соблюдение производственной дисциплины, правил эксплуатации оборудования и инструкции по технике безопасности.

6.3. Оценка соответствия проекта санитарным правилам и гигиеническим нормативам

Рабочий проект «Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области», разработанный и утвержденный проектной организацией ТОО «QAZ JOBA EXPERT» (ГСЛ № 23004672 от 17.02.2023 г., выполнен для ТОО «Асланбек 08» (2024 г.), юридический адрес и адрес месторасположения объекта производства: 080000, РК, Жамбылская область, Жамбылский район, село Гродеково, ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д». Рабочий проект согласован заказчиком – ТОО «Асланбек 08». Проект предназначен

для объекта по производству пищевой продукции: объекта по производству мясных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) быстрозамороженных - цех по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0.5 тонн перерабатываемого мяса в сутки.

На объекте предусматривается производство быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных), без копчения.

Сфера деятельности проектируемого объекта: производство пищевой продукции, вид деятельности – мясоперерабатывающие объекты, объекты по производству мяса и мясных полуфабрикатов: объекты по производству мясных полуфабрикатов быстрозамороженных (мясных, из мяса птицы, мучных).

Согласно подпункту 17) пункта 3 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 высокой эпидемической значимости, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому контролю и надзору.

Размер санитарно-защитной зоны и класс опасности объекта на период строительства (технического перевооружения) не устанавливается, не определяется согласно санитарной классификации производственных объектов 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).*

На период эксплуатации размер санитарно-защитной зоны и класс опасности объекта установлен и обоснован проектом «Проект установления предварительной (расчетной) санитарно-защитной зоны (СЗЗ) для мясоперерабатывающего цеха производительностью до трех тонн перерабатываемого мяса в сутки для ТОО «Асланбек 08», по адресу: ул.Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района Жамбылской области» *(далее – Проект РСЗЗ),* разработанным и утвержденным специализированной организацией - Производственным кооперативом «Тепловик» (*далее – ПК «Тепловик»)*, 2024 г. (ГСЛ 01047Р от 14.07.2007 г.), согласованным заказчиком – ТОО «Асланбек 08», разработанным в соответствии с пунктами 5, 6, 8, 9, 11 Санитарных правил №2, приложением 9 к Санитарным правилам № 2. Проект РСЗЗ разработан на основании рабочего проекта объекта строительства (технического перевооружения) и представлен для проведения комплексной вневедомственной экспертизы (КВЭ) (включающая в себя, в том числе санитарно-эпидемиологическую экспертизу, являющейся частью КВЭ) в составе рабочего проекта строительства согласно статьи 46 Кодекса Республики Казахстан от 07 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения», пункта 29 Санитарных правил № 2, пункта 1 статьи 58, подпункта 3) пункта 2 статьи 64-1, подпункта 1) пункта 1 статьи 64-3, пункта 11 статьи 68 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан», пунктов 3, 8 «Правил проведения комплексной вневедомственной экспертизы технико-экономических обоснований и проектно-сметной документации, предназначенных для строительства новых, а также изменения (реконструкции, расширения, технического перевооружения, модернизации и капитального ремонта) существующих зданий и сооружений, их комплексов, инженерных и транспортных коммуникаций независимо от источников финансирования», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 1 апреля 2015 года № 299.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы проекта РСЗЗ установлено*:* В составе проекта РСЗЗ представлены пояснительная записка к проекту, табличные и графические материалы, выполненные в масштабе (1:500-1:2000) на

топографической основе с обоснованием как по тексту, так и в приложении к проекту, выполненные в соответствии с приложением 9 к Санитарным правилам № 2 В пояснительную записку проекта РСЗЗ включены все разделы, указанные в приложении 9 к Санитарным правилам №2.

Сфера деятельности проектируемого объекта: производство пищевой продукции, вид деятельности -– мясоперерабатывающие объекты, объекты по производству мяса и мясных полуфабрикатов: объекты по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) – цех по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0.5 тонн перерабатываемого мяса в сутки.

ТОО «Асланбек 08» - мясоперерабатывающий объект производительностью до 3,0 тонн перерабатываемого мяса в сутки, включает: цех по производству колбасных изделий производительностью до 2,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки и цех по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки) *(далее - мясоперерабатывающий цех ТОО).* Рабочим проектом запроектировано техническое перевооружение существующего одноэтажного производственного здания цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных), производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки. Сокращена производственная мощность цеха по производству колбасных изделий производительностью трех тонн перерабатываемого мяса в сутки до производственной мощности до 2,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, после перевооружения производственная мощность цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) составит до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки.

Ассортимент производимой продукции на объекте проектирования утвержден изготовителем и предусматривает производство полуфабрикатов быстрозамороженных (мясных, из мяса птицы, мучных) по действующим документам по стандартизации:

1. полуфабрикаты мясные быстрозамороженные (из мяса говядины): фарш говяжий замороженный фасованный;

2. полуфабрикаты мясные быстрозамороженные: 1) из мяса говядины и мяса птицы: котлеты, фрикадельки, тефтели; 2) мучные в тестовой оболочке: а) полуфабрикаты быстрозамороженные из мяса, из мяса птицы в ассортименте: пельмени (говядина, птица), манты (говядина, птица); б) полуфабрикаты быстрозамороженные с овощной начинкой: вареники (с картофелем, луком). В зависимости от спроса населения возможен выпуск других наименований указанных в ассортименте видов быстрозамороженных полуфабрикатов.

Представлена характеристика объекта проектирования в соответствии с рабочим проектом, ассортиментный перечень производимой продукции, организация проектируемых технологических процессов производства производимой пищевой продукции. Представлена характеристика проектируемого технологического оборудования, характеристика инженерных сетей объекта: водоснабжения (холодное и горячее), водоотведения, освещения, теплоснабжения, а также проектируемой вентиляции.

Проектируемый объект является объектом воздействия на среду обитания и здоровье человека.

При анализе представленных в проекте РСЗЗ общих сведений об объекте, соответствующих целевому назначению земельного участка установлено*:*

Проектируемый объект представлен одной производственной площадкой, расположенной на существующей производственной базе ТОО «Асланбек 08» (продовольственного назначения) по адресу: Жамбылская область, Жамбылский район, с. Гродеково, ул. Косыбек Егизбаев, здание 4«Д».

Объект проектирования расположен на участке производственной площадки ТОО «Асланбек 08» общей площадью 0.8272 га (8272,00 м²), по адресу: Жамбылская область, Жамбылский район, с. Гродеково, ул. Косыбек Егизбаев, здание 4«Д». Категория земель: Земли населенных пунктов (городов, поселков и сельских населенных пунктов). Целевое назначение: для обслуживания здания (объект производства пищевой продукции). Ограничения в использовании и обременения земельного участка: нет. Кадастровый номер земельного участка: 06-088-102-685. Для осуществления производственной деятельности объект занимает помещения общей площадью 3993,91 м² (в т.ч площадь зданий по техническому перевооружению 495,30 м²) в существующих производственных зданиях ТОО «Асланбек 08» (целевое назначение - для объекта производства пищевой продукции: переработка мяса).

Имеются разрешительные документы на объект производства пищевой продукции ТОО «Асланбек 08», расположенный на территории его производственной площадке, подтверждающие целевое назначение и право собственности, допускающие пользование объектом.

Из разрешительных документов органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора имеются: 1) санитарно-эпидемиологическое заключение Главного государственного санитарного врача Жамбылского района № H.02.D.KZ01VWF00053005 от 19.11.2021 г. о соответствии цеха по производству колбасных изделий ТОО «Асланбек 08»; 2) санитарно-эпидемиологическое заключение Главного государственного санитарного врача Жамбылского района № H.02.D.KZ04VBZ00030341 от 12.10.2021г. об установлении окончательной СЗЗ для ТОО «Асланбек 08»: переработка мяса и мяса домашней птицы (производство колбасных изделий) - 50 м.

Участок расположения объекта в прошлом не использовался под скотомогильники, под захоронение токсичных отходов, свалку, поля ассенизации, кладбища. Участок не находится в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения, в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт. Так же на земельном участке отсутствуют загрязнение почвы органического и химического характера, превышение нормативов радиационной безопасности, зоны возможного затопления. 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 производственной территории не размещены жилые здания (помещения) для проживания персонала объекта, помещения для работ и услуг, не связанных с объектом, пункты по откорму домашних животных на территории объекта, зданий, сооружений и в помещениях объекта, не размещены здания (помещения), не связанные с осуществлением технологического процесса.

От крайнего источника выброса и шумового воздействия объекта расположены: жилая застройка - в северном направлении на расстоянии 102,0 м, в северо-западном направлении – на расстоянии 72 м, юго-западном направлении на расстоянии 140,0 м, в южном направлении на расстоянии 55,8 м – хозяйственные постройки земельного участка с категорией «земли населенных пунктов (городов, поселков и сельских населенных пунктов)», в северо-восточном направлении – на расстоянии 104 м и в восточном направлении на расстоянии 112,47 м расположен земельный участок с категорией «земли населенных пунктов (городов, поселков и сельских населенных пунктов)».

Анализ функционального использования территории в районе расположения объекта представлен в проекте РСЗЗ со схемой функционального использования территории в районе расположения объекта и генеральным планом объекта на основе топосъемки (М1:500).

Объект представлен следующими существующими основными функциональными зонами - производственная, складская и хозяйственная. В производственной зоне расположены существующие производственные здания, в составе которых

производственные и вспомогательные помещения, санитарно-бытовые помещения, помещения приема пищи и отдыха, административные помещения. Складская зона представлена существующими складскими зданиями. В хозяйственной зоне расположена существующая оборудованная площадка для сбора отходов производства и потребления (ТБО) (с тремя закрывающимися металлическими контейнерами для отходов), огражденная с четырех сторон, с водонепроницаемым покрытием (бетонированное), с уклоном, имеет навес для защиты контейнеров от атмосферных осадков.

На участке имеется существующий въезд (выезд) с благоустроенными подъездными путями. Территория производственной площадки имеет шлакоблочное ограждение, благоустроена, бетонирована, озеленена, предусмотрена ливневая канализация.

Площади помещений, объекта проектирования существующие в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

На объекте предусмотрено техническое перевооружение помещений объекта проектирования (цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов) без затрагивания несущих и ограждающих конструкций.

В границах СЗЗ объекта размещаются здания и сооружения для обслуживания работников объекта и для обеспечения его деятельности:

1) помещения для пребывания работающих;

2) душевые для персонала, столовая для приема пищи персонала, площадка для транспорта;

3) местные и транзитные коммуникации, линии электропередач, электроподстанции, газопровод, насосная станция водоотведения.

Водные объекты в границах СЗЗ объекта отсутствуют. Река Талас протекает в восточном направлении от границ участка на расстоянии 2000 м.

Представленная в проекте краткая характеристика природно-экологических особенностей территории отражает метеорологические характеристики и коэффициенты, определяющие условия рассеивания загрязняющих веществ в атмосфере с Гродеково Жамбылского района (административно-территориальная единица - г.Тараз) для объекта ТОО. Климатическая характеристика района расположения объекта: IУ климатический район, подрайон Г, согласно СП РК 2.04-01-2017. Система координат декартова, система высот - Балтийская. Преобладающее направление ветра: согласно розе ветров, основным направлением ветра является южный (24%). Кроме того, преобладающими направлениями ветра является северный (16%) и юго-западный (15%), самый редкий ветер— восточный (5%).

Рельеф участка объекта 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. Литологическое строение исследуемой площадки на глубину 12.0м, представлено верхнечетверичными аллювиальными галечниками магматических осадочных пород с песчано-гравийным заполнителем, который практически не сжимаемый. Выделены два 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.

В проекте РСЗЗ *проведена комплексная оценка состояния окружающей среды для подтверждения расчетного размера СЗЗ* проектируемого объекта посредством проведения:

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

2) расчетов уровней шума на границе СЗЗ, территории близлежайшей жилой застройки;

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

В проведенном расчете СЗЗ по фактору загрязнения атмосферного воздуха 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. При инвентаризации учтены все источники выбросов загрязняющих веществ.

При проведении оценки воздействия намечаемой хозяйственной деятельности на окружающую среду на площадке установлено: 12 источников выбросов ЗВ (4 неорганизованных и 8 организованных) выбрасывают в атмосферный воздух 0,13840 г/с; 0,9959 т/год загрязняющих веществ 11-ти наименований, в том числе твердые – 0,01940 г/с; 0,13855 т/г, газообразные –0,11900 г/с, 0,086004 т/год.

Перечень загрязняющих веществ, параметры выбросов загрязняющих веществ в атмосферу, перечень источников, дающих наибольшие вклады в уровень загрязнения, представлены в табличных материалах проекта РСЗЗ (таблицы 3, 3а, 3б проекта РСЗЗ).

На перспективу количество источников загрязняющих веществ (далее – ИЗВ) не меняется, поэтому схема представлена одна - как на существующее положение, так и прогноз. Организованные ИЗВ производят выбросы через специально сооруженные устройства (труба), неорганизованные ИЗВ - выбросы в виде ненаправленного потока газов.

Ввиду отсутствия данных о фоновых концентрациях в районе размещения объекта расчет рассеивания проведен без учета фоновых концентраций по данным РГП «Казгидромет» (справка РГП «Казгидромет» от 30.03.2024 г.), так как в районе расположения производственной площадки объекта отсутствуют стационарные посты наблюдения за состоянием атмосферного воздуха. Расчеты проведены на период эксплуатации.

Определен перечень ЗВ, с максимальными концентрациями ЗВ в приземном слое атмосферного воздуха на границе СЗЗ и жилой застройке (ЖЗ) без учета фоновых концентраций (согласно данных РГП «Казгидромет»):

(0301) Азота диоксид - максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) на границе РП составляет 0,9716 в долях ПДК (0,1943 мг/м³), максимальная концентрация на границе СЗЗ составляет 0,5015 в долях ПДК (0,1003 мг/м³), максимальная концентрация на границе ЖЗ составляет 0,2092 в долях ПДК (0,0418мг/м³);

(0304) Азота оксид - максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) на границе РП составляет 0,0785 в долях ПДК (0,0314 мг/м³), максимальная концентрация на границе СЗЗ составляет 0,0405 в долях ПДК (0,0162 мг/м³), максимальная концентрация на границе ЖЗ составляет 0,0168 в долях ПДК (0,0067 мг/м³);

(0337) Углерода оксид максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) на границе РП составляет 0,1983 в долях ПДК (0,9915 мг/м³), максимальная

концентрация на границе СЗЗ составляет 0,0994 в долях ПДК (0,497 мг/м³), максимальная концентрация на границе ЖЗ составляет 0,0416 в долях ПДК (0,208 мг/м³);

(1071) Гидроксибензол (фенол) - максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) на границе РП составляет 0,4335 в долях ПДК (0,0043 мг/м³), максимальная концентрация на границе СЗЗ составляет 0,4335 в долях ПДК (0,0043 мг/м³), максимальная концентрация на границе ЖЗ составляет 0,4220 в долях ПДК (0,0042 мг/м³);

(1314) Пропаналь - максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) –на границе РП составляет 0,5620 в долях ПДК (0,0056 мг/м³), максимальная концентрация на границе СЗЗ составляет 0,5619 в долях ПДК (0,0056 мг/м³), максимальная концентрация на границе ЖЗ составляет 0,5470 в долях ПДК (0,0055 мг/м³);

(2902) Взвешенные вещества - максимальная концентрация (сумма по источникам загрязнения) на границе РП составляет 0,1379 в долях ПДК (0,0689 мг/м³), максимальная концентрация на границе СЗЗ составляет 0,0972 в долях ПДК (0,0486 мг/м³), максимальная концентрация на границе ЖЗ составляет 0,0657 в долях ПДК (0,0329 мг/м³).

Определен перечень источников, дающих наибольшие вклады в уровень загрязнения - по трем наименованиям ЗВ. Наибольший вклад выбросов в общем выбросе ЗВ от объекта дают такие ЗВ как: 1) оксид углерода (0337) - 0,5842 т/год (58,50%); 2) взвешенные вещества(2902) - 0,1385 т/год (13,87%); 3) диоксид азота (0337) – 0,1066 т/год (10,68%).

Анализ проведенного расчета рассеивания загрязнения атмосферного воздуха выполнен по программному комплексу УПРЗА ЭРА v2.0 (2013г) (ООО НПП «Логос-Плюс», г. Новосибирск). Данный программный комплекс, предназначенный для расчета приземных концентраций вредных веществ на территории предприятия, на границе СЗЗ, на ЖЗ показал, что превышения предельно-допустимых концентраций на территории объекта, на границе СЗЗ и жилой застройке по всем 11- ти ингредиентам (по всем ЗВ), выбрасываемыми действующими источниками и группе суммации, отсутствуют.

Расчеты произведены с учетом параметров выбросов загрязняющих веществ в атмосферу для расчета, включая высоту источника выбросов. Представлены сводные таблицы 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), без учета фоновых концентраций (в виду отсутствия фоновых концентраций). В проекте РСЗЗ представлены графические рисунки и текстовый материал с указанием концентраций ЗВ.

Выбрасываемые вещества от объекта относятся к 2, 3, 4 классам опасности. Предельно-допустимые концентрации - максимально-разовая (ПДК м.р.) и среднесуточная (ПДК с.с.), коды веществ определены согласно приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 августа 2022 года № ҚР ДСМ-70 «Об утверждении Гигиенических нормативов к атмосферному воздуху в городских и сельских населенных пунктах, на территориях промышленных организаций».

В результате расчета СЗЗ от источников загрязнения, согласно картам рассеивания и с учетом розы ветров данного района был получен результат: превышения на границе санитарно-защитной, а также на границе жилой застройки отсутствуют. СЗЗ не попадает в жилую зону, расположенную на расстоянии более 50 м от данного объекта.

В построенных изолиниях концентраций, изолиния со значением 1 ПДК интерпретируется как область воздействия. Как видно из сводной таблицы расчета рассеивания 1 ПДК не фиксируется ни на территории площадки ни в пределах расчетной СЗЗ, составляющей 50 м, соответственно отрицательного воздействия на границе СЗЗ, на границе жилой застройке не предвидится. В расчетную санитарно-защитную зону объекта не входят территории жилой застройки, ландшафтно-рекреационных зон, площадей (зон)

отдыха, территорий курортов, санаториев, домов отдыха, стационарных лечебно-профилактических организаций, территорий садоводческих товариществ и коттеджной застройки, коллективных или индивидуальных дачных и садово-огородных участков, спортивные сооружения, детские площадки, образовательные и детские организации, лечебно-профилактические и оздоровительные организации общего пользования.

При анализе проведенных расчетов СЗЗ по фактору шумового воздействия, установлено: расчет уровней шума проводился по программному комплексу «ЭРА-Шум» v 2.0, (2013 года) (ООО НПП «Логос-Плюс», г. Новосибирск), по всем источникам шумового воздействия (по расчетному прямоугольнику, на границе СЗЗ, на территории жилой зоны) на нормируемые объекты согласно Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15.

При выполнении расчета СЗЗ по фактору шумового воздействия определены 7 источников шума на период эксплуатации объекта ТОО, представлены их характеристики (тип шума - точечный, характер шума - широкополосный, постоянный),в дневное время работы. Размещение источников шума на объекте представлено на ситуационной схеме на топографической основе (М 1:500) (существующее положение и прогноз).

Результаты расчетов уровня шума в расчетных точках на территории объекта в расчетном прямоугольнике (РП), на границе расчетной СЗЗ, в жилой зоне по сравнению с нормативами эквивалентного уровня звука позволяют сделать вывод, что расчетный уровень шума на РП, на границе расчетной СЗЗ, в жилой зоне будут ниже установленных, нормируемых допустимых уровней шума: в производственных помещениях, на территории предприятия (РП) - по расчетам экв.уровень 80 дБА, при нормативе 80 дБА (для помещений с постоянными рабочими местами производственных помещений, территории предприятия с постоянными рабочими местами (за исключением работ, перечисленных в поз.1-3); на границе расчетной СЗЗ - по расчетам экв.уровень 36 дБА, при нормативе 55 дБА (для территорий непосредственно прилегающей к жилым зданиям, домам отдыха, домам-интернатам для престарелых и инвалидов); в жилой зоне - по расчетам экв.уровень 18 дБА, при нормативе 40дБА (для жилых комнат квартир), будут соответствовать допустимым уровням шума пунктов 4, 10, 22 таблицы 2 приложения 2 к приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № КР ДСМ-15 «Об утверждении Гигиенических нормативов к физическим факторам оказывающим воздействие на человека».

По фактору шумового воздействия от всех источников, задействованных в производственном процессе, 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 территории предприятия, границе расчетной СЗЗ (по нормативам для территорий, непосредственно прилегающим к жилым зданиям, домам отдыха, домам-интернатам для престарелых и инвалидов). Превышений нормативного допустимого уровня шума в жилой зоне - по нормативам для жилых комнат квартир, так же не выявлено. Результаты проведенных расчетов уровней шума подтверждены на представленных картах изофонов на топографической основе в М1:2800 с установлением границ воздействия источников шума по проведенным расчетным зонам.

Результаты расчетов уровня шума в расчетной точке на границе расчетной СЗЗ и жилой застройке в сравнении с нормативными показателями позволяют сделать вывод, что расчетный уровень шума на границе расчетной СЗЗ и жилой застройке, при работе предприятия будет ниже установленных предельно допустимых уровней (ПДУ).

На проектируемом объекте предполагается использование техники и средств защиты, обеспечивающих уровень звука на рабочих местах, не превышающий 80 дБА, согласно требованиям Гигиенических нормативов к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 и Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к зданиям и сооружениям производственного назначения», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2021 года № ҚР ДСМ-72.

В проекте РСЗЗ представлено обоснование расчетного (предварительного) размера СЗЗ и класса опасности объекта, установлены расчетные границы (размеров) СЗЗ размером в 50 метров по каждому фактору (по ЗВ, по фактору шумового воздействия), границы СЗЗ на схеме с указанием трассировки границы СЗЗ, с текстовым описанием 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 и источника физического (шумового) воздействия.

Представлены схема размещения источников выбросов и загрязнения атмосферного воздуха (существующее положение и прогноз), схема размещения источников шума и зоны их воздействия (существующее положение и прогноз) и схема по установлению границы СЗЗ объекта.

В проекте РСЗЗ проведен анализ возможного негативного воздействия прочих факторов физического воздействия (вибрация, инфразвук, электромагнитные, тепловые и иные излучения) на здоровье населения, источников прочих факторов физического воздействия не установлено. При соблюдении проектных решений в части водопотребления и водоотведения, в части образования отходов потребления и производства, а также при производственном контроле в процессе эксплуатации объекта негативное воздействие на поверхностные и подземные воды, на среду обитания (почву) будет исключено согласно проведенного анализа и расчетов водопотребления и водоотведения, образования отходов потребления и производства. Установлены схемы движения отходов, их утилизации. Определены рекомендации по управлению отходами.

По результатам комплексной оценки состояния окружающей среды в районе размещения проектируемого объекта проектом РСЗЗ установлено, что на границе расчетной СЗЗ объекта (на расстоянии 50 м от крайних источников выброса и шумового воздействия объекта в северном, северо-восточном, восточном, юго-восточном, южном, юго-западном, западном и северо-западном направлениях) и на ближайшей жилой застройке – в северном и северо-западном направлениях:

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: источников вибрационного, теплового воздействия и других источников (оборудование), оказывающих негативное воздействие, защита населения от их воздействия в районе расположения объекта проектирования не требуется.

4. В границах расчетной СЗЗ проектируемого 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.

5. Для определения размера СЗЗ проектируемого объекта не подлежит и не требуется проведение оценки риска для жизни и здоровью населения от загрязняющих веществ в атмосферном воздухе и шума на основании пунктов 7, 9, 11 Санитарных правил № 2, так как для объекта проектом РСЗЗ устанавливается расчетный размер СЗЗ 50 м и отнесен к объектам V класса опасности.

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

7. Граница расчетной СЗЗ объекта ТОО «Асланбек 08», определенная по совокупности факторов, проектом РСЗЗ подтверждена на расстоянии 50 м от крайних источников выброса и источников шумового воздействия объекта по 8 (восьми) румбам: в северном, северо-восточном, восточном, юго-восточном, южном, юго-западном, западном и северо-западном направлениях, и на ближайшей жилой застройке – в северном и северо-западном направлениях.

8. Определены мероприятия по снижению негативного воздействия на среду обитания человека и представлен план-график мероприятий по сокращению негативного воздействия на окружающую среду на период 2024-2033 годы для объекта ТОО «Асланбек 08», включающий мероприятия и средства по соблюдению гигиенических нормативов и нормативов эмиссий, проведению производственного контроля с установлением определенных постов (контрольных точек) производственного контроля, озеленения территории объекта и СЗЗ и иных мероприятий.

9. Разработаны мероприятия и предусмотрены средства (план-график) по организации, благоустройству и озеленению СЗЗ для объекта ТОО «Асланбек 08» на период 2024-2033 годы. Представлен рекомендуемый ассортимент деревьев и кустарников, используемых для озеленения СЗЗ: древесно-кустарниковые насаждения (карагач) (5 шт.), 297,28 м² (60% от общей площади) со стороны жилой застройки в северном и северо-западном направлении. Представлены схема планировочной организации расчетной СЗЗ, план благоустройства и озеленения СЗЗ.

10. На границе расчетной СЗЗ и на границе ближайшей жилой застройки для объекта ТОО «Асланбек 08» для снижения негативного воздействия от объекта предусмотрены организация и проведение производственного лабораторного контроля за уровнями химического загрязнения атмосферы и шумового воздействия. Представлена программа производственного контроля на границе СЗЗ (в табличных материалах к проекту и с текстовым описанием) с проведением лабораторных исследований атмосферного воздуха, уровней шумового воздействия в контрольных точках (постах), установленных в проекте РСЗЗ с периодичностью не менее 1 раз в год за соблюдением установленных гигиенических нормативов и целевых показателей качества окружающей среды 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». На основании полученных результатов расчетов представлены схема лабораторного контроля на границе расчетной СЗЗ и жилой застройки: 1) за физическими факторами (шум): пост № 1, пост №4 – на границе расчетной СЗЗ (север, запад) с периодичностью 1 раз в год; 2) за выбросами ЗВ в атмосферный воздух: пост №1 - север, пост №2 – восток, пост № 3 –юг, пост № 4- запад, с периодичностью 1 раз в год.

Для объекта на границе расчетной СЗЗ и на границе ближайшей ЖЗ будет организован лабораторный контроль за уровнями шумового воздействия и химическим

загрязнением атмосферы по следующим загрязняющим веществам: азота диоксид (0301), азота оксид (0304), оксид углерода (0337), взвешенные вещества (2902).

Исходя из характеристики объекта и в соответствии с пунктами 5, 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, подпункта 4) пункта 36 Раздела 8 приложения 1 к Санитарным правилам № 2 базовый минимальный размер санитарно-защитной зоны объекта ТОО «Асланбек 08» - мясоперерабатывающего цеха производительностью до 3,0 тонн перерабатываемого мяса в сутки (включающий цех по производству колбасных изделий производительностью до 2,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки и цех по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки), расположенный по адресу: ул.Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области, составляет 50 метров, объект относится к объектам V класса опасности, является объектом воздействия на среду обитания и здоровье человека.

Размер и границы СЗЗ объекта проектирования ТОО «Асланбек 08» в 50 метров подтверждены и установлены проектом установления (обоснования) СЗЗ 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 5, 6, 8, 9, 11 Санитарных правил № 2, с учетом базовых минимальных размеров СЗЗ объектов для объектов V класса опасности согласно подпункту 4) пункта 36 Раздела 8 приложения 1 к Санитарным правилам № 2.

Граница расчетной СЗЗ объекта, определенная по совокупности факторов, подтверждена на расстоянии 50 м от крайних источников выброса ЗВ в атмосферу и источника физического (шумового) воздействия в северном, северо-восточном, восточном, юго-восточном, южном, юго-западном, северо-западном и западном направлениях и по границе жилой застройки в северном и северо-западном направлении.

На основании вышеизложенного, для объекта по переработке мяса производительностью до 3,0 тонн перерабатываемого мяса в сутки ТОО «Асланбек 08», расположенного по адресу: с.Гродеково, ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», Жамбылского района, Жамбылской области проектом установления (обоснования) предварительной (расчетной) СЗЗ *подтвержден базовый минимальный размер СЗЗ в 50 м для объектов V класса опасности* в соответствии с подпунктом 4) пункта 36 раздела 8 приложения 1 к Санитарным правилам №2 *и установлен размер предварительной (расчетной) СЗЗ в 50 метров, отнесен к объектам V класса опасности.* При определении размера СЗЗ объекта соблюдены следующие 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, базовый минимальный размер СЗЗ для объектов V класса опасности согласно подпункту 4) пункта 36 раздела 8 приложения 1 к Санитарным правилам №2 разработанным проектом установления (обоснования) СЗЗ для ТОО «Асланбек 08» - мясоперерабатывающего цеха производительностью до 3,0 тонн перерабатываемого мяса в сутки (включающий цех по производству колбасных изделий производительностью до 2,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки и цех *по* производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки), расположенного по адресу: ул.Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области, подтвержден и установлен предварительный (расчетный) размер и границы предварительной (расчетной)

СЗЗ объекта *в 50 м*, относится *к объектам V* класса опасности, по совокупности показателей: на основании расчетов загрязнения атмосферного воздуха (расчетов рассеивания загрязнения атмосферного воздуха) и уровней физического воздействия на атмосферный воздух (шум), в соответствии с пунктами 5, 6, 8, 9, 11 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, соответствующие подпункту 4) пункта 36 раздела 8 приложения 1 к Санитарным правилам №2 для объектов V класса опасности.

Проектом РСЗЗ сделан вывод о достаточности размеров предлагаемой расчетной санитарно-защитной зоны для ТОО «Асланбек 08» - объекта по переработке мяса производительностью до 3,0 тонн перерабатываемого мяса в сутки (мясоперерабатывающего цеха производительностью до 3,0 тонн перерабатываемого мяса в сутки (включающий цех по производству колбасных изделий производительностью до 2,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки и цех по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки*)*, расположенного по адресу: ул.Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково, Жамбылского района, Жамбылской области, на расстоянии 50 м от крайних источников выброса ЗВ в атмосферу и источника физического (шумового) воздействия в северном, северо-восточном, восточном, юго-восточном, южном, юго-западном, северо-западном и западном направлениях и по границе жилой застройки в северном и северо-западном направлении.

При санитарно-эпидемиологической экспертизе рабочего проекта установлено: в рабочем проекте «Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково Жамбылского района Жамбылской области» предусмотрено техническое перевооружение помещений объекта проектирования без затрагивания несущих и ограждающих конструкций согласно задания на проектирование заказчика.

Проектом представлены решения по генеральному плану объекта, технологическим решениям и вентиляции объекта. Размещение, планировка производственных помещений, их конструкция, размер - существующие.

Объект проектирования расположен на существующей производственной площадке ТОО «Асланбек 08». На участке имеется существующий въезд (выезд) 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 производственные здания, в составе которых производственные и вспомогательные помещения, санитарно-бытовые помещения, помещения приема пищи и отдыха, административные помещения. Складская зона представлена существующими складскими зданиями. В хозяйственной зоне расположена существующая оборудованная площадка для сбора отходов производства и потребления (ТБО) (с тремя закрывающимися металлическими контейнерами для отходов), огражденная с четырех сторон, с водонепроницаемым покрытием (бетонированное), с уклоном, имеет навес для защиты контейнеров от атмосферных осадков. Площади помещений объекта проектирования существующие в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

Внутренняя отделка помещений объекта проектирования существующая, светлых тонов: в цехе полуфабрикатов - стены отделаны металлосайдингом с полимерным покрытием, в помещение охраны – стены, потолок - левкас; потолки во всех помещениях объекта – металлосайдинг с полимерным покрытием, полы во всех помещениях объекта – наливной полимерный бетонный, в помещении охраны - линолеум. Оконные проемы выполнены из ПВХ, двери – внутренние из ПВХ, наружные – металлические.

Для производства пищевой продукции используются все существующие производственные, складские и вспомогательные здания и помещения, в составе которых производственные и вспомогательные помещения, санитарно-бытовые помещения, помещения приема пищи и отдыха (столовая), административные помещения. Площади помещений, объекта проектирования существующие в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя.

Здание цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) без копчения существующее, набор, состав и площади помещений которого обеспечены в соответствии с видом, типом, специализацией, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции изготовителя. Общее количество персонала, занятого на производстве - 30 человек, 8-часовой рабочий день.

Проектом запроектировано техническое перевооружение существующего одноэтажного производственного здания цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов, общей площадью 457.22 м², в составе которого следующие помещения (отделения, участки, зоны):

1. Цех изготовления теста и фарша для полуфабрикатов (308.76 м²), в составе: 1) зона приемки сырья и подготовки к производству; 2) складское помещение муки с мукопросеивательным участком (9.35 м²); 3) помещение подготовки лука, овощей (17.45 м²); 4) участок приготовления фарша (с зонами: а) зона обвалки и жиловки мяса, мяса птицы; б) зона измельчения мясного сырья; в) зона фаршесоставления; г) зона формования полуфабрикатов без тестовой оболочки (фарша, котлет и др.), взвешивания); 5) моечное отделение оборудования, инвентаря; 6) участок приготовления теста с зоной замеса теста;
2. Кабинет (23.80 м²);
3. Яйцебитня (12.50 м²) с отделениями (участками): а) отделение подготовки яиц (распаковка и хранение); б) отделение для мойки и дезинфекции яиц; в) яйцебитня (участок для получения яичной массы) (5.80 м²);
4. Отделение раскатки теста и ручной лепки полуфабрикатов в тестовой оболочке (с зонами, участками: а) зона раскатки теста; в) участок временного складирования чистых контейнеров-касет для полуфабрикатов на заморозку; г) зона ручной лепки полуфабрикатов; д) зона временного складирования полуфабрикатов при лепке;
5. Отделение расфасовки, взвешивания, упаковки и маркировки полуфабрикатов без тестовой оболочки (фарша, котлет и др.);
6. Складская зона хранения распакованной упаковки и этикеток, контейнеров-сеток для заморозки полуфабрикатов (10.25 м²);
7. Отделение расфасовки, взвешивания, упаковки и маркировки замороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке с зонами: а) зона расфасовки, взвешивания, упаковки и маркировки замороженных полуфабрикатов; б) зона временного хранения контейнеров-кассет с замороженными полуфабрикатами; в) зона временного хранения пустых контейнеров-кассет;
8. Холодильная камера (морозильная) низкотемпературная (от минус 18 ºС до минус 25 ºС) для хранения замороженных полуфабрикатов (15.70 м²);

9. Морозильная камера шоковой заморозки (от минус 18 ºС до минус 35 ºС) (37.10 м²)
10. Помещение для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств (6.31м²);
11. Помещение охраны – 10.20 м².

При техническом перевооружении проектируемого объекта при применении нового технологического, производственного и холодильного оборудования, инвентаря проектом обеспечивается соблюдение на объекте условий производства, расфасовки (включая упаковку и маркировку), последовательности и поточности технологических процессов, исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции, использованного и чистого инвентаря. Обеспечивается при перевооружении разделение во времени потоков готовой продукции с сырьем и отходами производства в соответствии с технической документацией (технологическими инструкциями) изготовителя (заказчика), исключение их встречных или перекрестных потоков.

Технологические решения рабочего проекта выполнены с организацией производства быстрозамороженных полуфабрикатов на объекте в соответствии с требованиями технических регламентов, санитарных правил и гигиенических нормативов, технической документации изготовителя (заказчика) на конкретные виды производимой продукции.

На объекте проектирования в составе имеются как основные производственные помещения (отделения, участки, зоны), так и общие производственные помещения (отделения, участки, зоны). Предусмотрено использование существующих общих складских помещений производственной площадки ТОО «Асланбек 08» (кроме помещений (отделений, участков и зон) для хранения в цехах) и общие вспомогательные и подсобные помещения (отделения, участки, зоны) для производств: 1) зона для хранения санитарного, производственного брака для всех видов производств; 2) помещения (участки, зоны) хранения моющих, дезинфицирующих средств; 3) административные помещения; 4) санитарно-бытовые помещения, в составе которых гардеробные, душевые, санитарные узлы, прачечная и столовая (для приема пищи) для персонала ТОО.

В составе быстрозамороженных полуфабрикатов: мясо говядины, мясо птицы, жир говяжий, вода, соль, мука пшеничная, сухари панировочные, яйца куриные свежие, лук измельченный, картофель, хлебные изделия.

На проектируемом объекте при использовании нового технологического, производственного и холодильного оборудования и инвентаря запроектировано соблюдение основных технологических процессов производства быстрозамороженных полуфабрикатов, технологической схеме, указанных в технологической части проекта.

Для цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов запроектирована замена прежнего технологического оборудования (устаревшей модификации, индивидуального заказа, с использованием ручного труда) и оснащение новым промышленным технологическим оборудованием: 1) мукопросеиватель, емкость бункера - 25 л (кг), производительность 300кг/час), Россия (1 шт.); 2) машина тестомесильная объемом 160л, замес теста от 3 до 100кг/замес, Россия (2 шт.); 3) промышленная овощерезка, производительность 50-100кг/час, Беларусь (1 шт.); 4) мясорубка электрическая, производительность 350кг/ч, Россия (2 шт.); 5) фаршемешалка электрическая, 125л., 475кг/ч, Россия (1 шт.); 6) фасовочно-упаковочный аппарат для полуфабрикатов замороженных, 30-120уп/мин, Украина (1 шт.); 7) фасовочно-упаковочный аппарат для фарша, котлет с датером, 30-120уп/мин, Россия (1 шт.); 8) датер автоматический на твердых чернилах, Китай (2 шт.); 9) пельменные аппараты, Россия (2 шт.); 10) тестораскатка, Италия (1 шт.); 11) иное вспомогательное оборудование и инвентарь.

Также предусмотрено проектом замена прежнего холодильного оборудования на оснащение новым холодильным оборудованием: 1) морозильник шоковой заморозки,

Италия (1 шт.); 2) шкаф холодильный, Полаир - Россия (2 шт.); 3) холодильник бытовой (1 шт.). Оснащение поддонами, стеллажами, термометрами существующих стационарных холодильных камер: 1) холодильной камеры (морозильная) низкотемпературной (от минус 18 ºС до минус 25 ºС) для хранения замороженных полуфабрикатов, 2) морозильной камеры шоковой заморозки (от минус 18 ºС до минус 35ºС).

Для доставки, приемки сырья, транспортирование упакованной готовой продукции запроектированы средства механизации: тележки грузовые ручные.

Компоновка, расстановка нового оборудования и инвентаря проектом обеспечивает соблюдение требований к технологическому процессу, соблюдению площади каждого постоянного и непостоянного рабочего места не менее 2,2 м^2. Размещение основного и вспомогательного оборудования на рабочем месте будет обеспечивать 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.

Проектом предусматривается соблюдение основных требований к оборудованию и инвентарю: запроектированное для использования на объекте технологическое и фасовочно-упаковочное оборудование (внутренние поверхности которых контактируют с пищевой продукцией), емкости, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, из нержавеющей стали марки AISI 304 и полимерные, разрешенные для контакта с пищевой продукцией. Новое оборудование и инвентарь - казахстанского и импортного происхождения.

Для соблюдения санитарно-гигиенических условий работы для персонала объекта, обеспечения безопасности производимой продукции в примыкающем к проектируемому объекту здании АБК имеются существующие оборудованные санитарно-бытовые помещения для персонала с учетом числа работающего персонала: 1) раздельные гардеробные для мужчин и женщин, оборудованные шкафами из двух отделений для хранения личной и спецодежды, вешалками, скамьями для переодевания; 2) раздельные две душевые с санитарными узлами для женщин и мужчин, оборудованные душевыми кабинками, санитарно-техническими приборами, в том числе раковинами для мытья рук. У входа в цех полуфабрикатов предусмотрено оборудование для сменной спецобуви и верхней спецодежды (тумбочка для сменной спецобуви, шкаф для верхней спецодежды).

Применение нового оборудования и инвентаря на объекте предусматривает проектом соблюдение условий для мытья и дезинфекции помещений, санитарной обработки технологического оборудования 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, производственного инвентаря, упаковки (тары) и уборочного инвентаря.

Запроектирована в производственных цехах, установка с заменой существующих: для ручного мытья оборудования, инвентаря – односекционная моечная ванна (1 шт.), трехсекционные моечные ванны (2 шт.) в моечном отделении оборудования и инвентаря, в отделении мытья и дезинфекции яиц; раковины для мытья рук (5 шт.) в производственных цехах, в санузлах.

Подача холодной и горячей воды ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук обеспечивается посредством смесителей, существующих электронагревателей непрерывного действия в количестве 8 шт. (RIAS R6), установленных на смесителях в каждом блоке.

Для влажной уборки помещений в производственных цехах предусмотрены водоразборные краны с гибким шлангом и кронштейнами для их хранения в подвешенном состоянии.

Запроектировано оснащение оборудованием помещения для уборочного инвентаря

(внутрицехового), моющих и дезинфицирующих средств поддоном душевым, настенными кронштейнами для хранения уборочного инвентаря в подвешенном состоянии.

Запроектировано оборудование специально выделенного места в помещении для уборочного инвентаря шкафом и стеллажами для хранения суточного запаса моющих и дезинфицирующих средств, используемых при производстве. Хранение их основного запаса – в специально выделенном существующем складском помещении ТОО для их хранения.

На проектируемом объекте созданы условия для соблюдения личной гигиены персоналом: к раковинам для мытья рук обеспечивается подача холодной и горячей воды, все раковины для мытья рук оснащаются устройствами и средствами 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, сырья, пищевых ингредиентов, упаковки и упаковочных материалов, вспомогательного инвентаря запроектировано перевооружение существующего склада, под склад оснащенный холодильными камерами, холодильными шкафами, поддонами, стеллажами для складирования.

Запроектировано оснащение контрольно-измерительными приборами (гигрометры, спиртовые термометры) для контроля температурно-влажностного режима в помещениях производственных цехов и складского помещения муки, холодильные и морозильные камеры – термометрами, с автоматическим управлением. Температурно-влажностный режим в производственных, вспомогательных помещениях объекта принимаются и поддерживаются вовремя 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 яйцебитне на участке получения яичной массы новые бактерицидные лампы для УФО-обработки (1 шт.) открытого типа, с двухцокольными газоразрядными лампами низкого давления специального назначения с основной линией излучения 254 нм в бактерицидных облучателях, режим работы которых согласно инструкции их изготовителя (включение на 30 мин утром перед началом работы и на 1 час по окончании рабочего дня по завершении санитарной обработки производственных помещений и в обеденное время).

Для обеспечения нормируемых допустимых показателей физических факторов, воздуха рабочей зоны в рабочей зоне и на рабочих местах в производственных помещениях объекта в связи с установкой нового оборудования запроектирована соответствующая вентиляция - естественная и приточно-вытяжная с естественным и механическим побуждением. В помещениях для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, помещении охраны запроектированы автономные (независимые) системы местной вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Кроме того, в цехе по производству быстрозамороженных полуфабрикатов: помещении подготовки лука и овощей, над бункером муки мукопросеивателя, в моечных отделениях (оборудования и инвентаря, мытья и дезинфекции яиц) над моечными ваннами 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 к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16

февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 Республики Казахстан от 16 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-15 (таблица 1 Приложения 1 к Приказу).

Таким образом, рабочий проект «Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково Жамбылского района Жамбылской области», проект установления предварительной (расчетной) СЗЗ для ТОО «Асланбек 08» 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 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»; технических регламентов Евразийского (Таможенного) экономического союза: ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 г. № 823; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68; ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 года № 110; 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.

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 технического перевооружения составляет 2,0 месяца: в том числе: подготовительный период 0,5 месяца.

Начало работ запланировано на май 2024 года (письмо ТОО «АСЛАНБЕК-08» №2 от 15.03.2024 года, о начале перевооружения объекта).

Распределение инвестиций по годам перевооружения: на 2024 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 «Draft Expert» в рабочий проект «Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково Жамбылского района Жамбылской области» внесены следующие изменения и дополнения:

ГП

1. Добавлены даты выдачи задания на проектирование.
2. Отсутствующий штамп согласования со смежными разделами по форме 3 ГОСТ 21.101-97 добавлен и согласован со смежными разделами.

ОПЗ

1. В общих указаниях добавлена дата выдачи задания на проектирование.

ТХ

1. В ведомости ссылочных и прилагаемых документов, исключены НПА, не распространяющиеся на объект проектирования, заменены на НПА, действие которых распространяется на объект проектирования.
2. Согласован раздел ТХ с заказчиком.
3. Отсутствующий штамп согласования со смежными разделами по форме 3 ГОСТ 21.101-97 добавлен и согласован со смежными разделами.

ОВ

1. Отсутствующий штамп согласования со смежными разделами по форме 3 ГОСТ 21.101-97 добавлен и согласован со смежными разделами.

Проект установления расчетной (предварительной) санитарно-защитной зоны (СЗЗ) (Проект РСЗЗ):

1. Проект РСЗЗ утвержден разработчиком проекта, согласован заказчиком.
2. Проект РСЗЗ приведен в соответствие, включены откорректированные и исправленные материалы:

1) В разделах 1 и 2 пояснительной записки (ПЗ) к проекту РСЗЗ представлены общие сведения об объекте, соответствующему целевому назначению земельных участков объекта, анализ функционального использования территории в районе расположения объектов, с табличными и графическими материалами в масштабе (1:500 – 1:2000) на топографической основе.

2) Раздел 4: проведена инвентаризация источников выбросов ЗВ на период эксплуатации. Учтены все источники выбросов ЗВ.

Представлены сведения о наличии фоновых концентраций. Указано о проведении расчетов ожидаемого загрязнения атмосферного воздуха без учета фоновых концентраций, с обоснованием.

Представлены результаты расчета с выводами, детальным анализом. Указано количество источников выброса в атмосферный воздух, загрязняющие вещества дающие наибольший вклад выбросов в общем выбросе ЗВ от объекта.

3) Раздел 5: проведена инвентаризация источников шумового воздействия, представлен их перечень, наименования и характеристики. Представлены расчеты уровней шума по программному комплексу с проведением расчетов уровней шума по всем источникам шумового воздействия, расчетные максимальные уровни шума по октавным

полосам частот, карты изофонов. Проведен анализ уровней шума гигиеническим нормативам, действующим НПА.

4) Раздел 6: отражено об источниках воздействия других физических факторов, оказывающих негативное воздействие, связанных с применением: источников электромагнитного излучения.

5) Раздел 8: представлены расчеты количества образования отходов.

6) Раздел 10: предоставлено обоснование границ предварительной (расчетной) СЗЗ по совокупности показателей.

7) Раздел 11: представлены границы СЗЗ на схеме с текстовым описанием трассировки границы СЗЗ по 8 (восьми) румбам с указанием расстояний и расчетных точек от источника выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух и источника физического воздействия объекта.

8) Представлены табличные материалы и графические материалы, выполненные в масштабе (1:500) на топографической основе.

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».

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/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Показатели	
			Заявленные	Рекомендуемые к утверждению
1	Площадь участка	м^2	8272,00	8272,00
2	Площадь существующих зданий по ГП (техническое перевооружение)	м^2	495,30	495,30
3	Продолжительность технического перевооружения	мес.	2,0	2,0

8. ВЫВОД (ВЫВОДЫ)

8.1. С учетом внесенных изменений и дополнений рабочий проект «Техническое перевооружение существующего цеха по производству быстрозамороженных полуфабрикатов (мясных, из мяса птицы, мучных) производительностью до 0,5 тонн перерабатываемого мяса в сутки, ТОО «Асланбек-08» по ул. Косыбек Егизбаев, здание 4 «Д», с.Гродеково Жамбылского района Жамбылской области» (Без сметной документации) соответствует требованиям нормативных правовых актов и государственных нормативов, действующих в Республике Казахстан, и рекомендуется для утверждения в установленном порядке.

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

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

8.4. Заказчику при строительстве 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

9.1. Енгізілген өзгерістер мен толықтыруларды ескере отырып, «Жамбыл облысы, Жамбыл ауданы, Гродеково ауылы, "Асланбек-08" ЖШС, Қосыбек Егізбаев көшесі бойындағы 4 "Д" ғимаратын, тәулігіне 0,5 тоннаға дейін қайта өңделетін ет өнімділігі бар тез мұздатылған жартылай фабрикаттарды (ет, құс етінен, ұннан жасалған) өндіру жөніндегі қолданыстағы цехты техникалық қайта жарақтандыру» (сметалық құжаттамасыз)» жұмыс жобасы Қазақстан Республикасында қолданылатын нормативтік құқықтық актілердің және мемлекеттік нормативтердің талаптарына сәйкес келеді және белгіленген тәртіппен бекіту үшін ұсынылады.

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

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

9.4. 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	Инженерно-геологические изыскания	Кошжанов Ерлан Дильдабекович			Соответствует
2	Общая пояснительная записка	Кошжанов Ерлан Дильдабекович			Соответствует
3	Общая часть	Акшураева Ляйля Абильдаевна			Соответствует
4	Генеральный план	Ахмеджанова Ранохон Агазмовна		KZ38VJE00060041	Соответствует
5	Ведущий эксперт	Акшураева Ляйля Абильдаевна			Соответствует
6	Технологические решения	Акшураева Ляйля			Соответствует

		Абильдаевна			
7	Санитарно-эпидемиологический раздел	Воробьева Анна Владимировна		KZ19VJE00044960	Соответствует
8	Отопление, вентиляция и кондиционирование	Байбосынов Нурлан Айтбекович			Соответствует

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

Островский В.А. (Директор)

Акшураева Л.А. (Эксперт)

Байбосынов Н.А. (Эксперт)

Кошжанов Е.Д. (Эксперт)

Ахмеджанова Р.А. (Эксперт)

Воробьева А.В. (Эксперт)