



ТОО «Проект-Н»  
Лицензия №17001469 от 30.01.2017 г.

Заказчик: ТОО «Затобольский хлебокомбинат»

РАБОЧИЙ ПРОЕКТ  
Реконструкция пряничного цеха под цех полуфабрикатов  
по адресу: Костанайский р-н, г. Тобыл, ул. Тауелсіздік, д. 69/7  
Том - 2  
Общая пояснительная записка

Директор: Лемешева Н.Ю.

ГИП: Лемешева Н.Ю.

Н. контр.: Лемешева Т.С.



## СОДЕРЖАНИЕ

| Обозначение | Наименование   | Примечание |
|-------------|--|------------|
| ОПЗ         | Содержание   |            |
|             | Состав проекта, состав исполнителей  |            |
|             | 1. Общая часть   |            |
|             | 1.1. Основание для разработки проекта и исходные данные для проектирования |            |
|             | 1.2. Техничко-экономические показатели                                     |            |
|             | 2. Градостроительные решения   |            |
|             | 2.1. Генеральный план  |            |
|             | 2.1. Архитектурно-планировочные показатели                                 |            |
|             | 3. Архитектурно-строительные решения                                       |            |
|             | 4. Мероприятия по пожарной безопасности                                    |            |
|             | 5. Антикоррозийная защита  |            |
|             | 6. Охрана окружающей среды   |            |
|             | 7. Организация в строительстве   |            |
|             | 8. Технологические решения   |            |
|             | 9. Доступность МГН   |            |
|             |  |            |

| Изм.         | Кол. Уч. | Лист               | № док. | Подпись | Дата  |  |        |  |        |
|--------------|----------|--------------------|--------|---------|-------|--|--------|--|--------|
|              |          |                    |        |         |       | 11.23-ОПЗ.С.   |        |  |        |
| ГИП          |          | Лемешева Н.Ю.      |        |         | 11.23 | Реконструкция пряничного цеха под цех полуфабрикатов по адресу: Костанайский р-н, г. Тобыл, ул. Тауелсіздік, д. 69/7 | Стадия | Лист   | Листов |
| Разработал   |          | Ермаганбетова Д.И. |        |         | 11.23 |  | РП     | 1  |        |
| Исполнил     |          | Ермаганбетова Д.И. |        |         | 11.23 |  |        |  |        |
| Проверил     |          | Лемешева Н.Ю.      |        |         | 11.23 |  |        | TOO "ПроЕкт-Н"<br>Тел. +7 775 411 15 87;<br>+7 705 452 41 28<br>proekt.kst@mail.ru |        |
| Норм. контр. |          | Лемешева Т.С.      |        |         | 11.23 |  |        |  |        |

| Обозначение   | Наименование   | Примечание |
|---------------|--|------------|
| Приложение 1  | Задание на проектирование  |            |
| Приложение 2  | АПЗ № ҚЗ27VUA01168346 от 02.07.2024 з. выданного ГУ «Отдел архитектуры и градостроительства Костанайского района». |            |
| Приложение 3  | Постановление акимата Костанайского района №380 от 26.06.2024 з.   |            |
| Приложение 4  | Приказ ГИПа  |            |
| Приложение 5  | Топосъемка выданная ТОО «АрхГеоПроект-2011» от 17.08.2024 з.   |            |
| Приложение 6  | Лицензия ТОО «Проект-Н» №17001469 от 30.01.2017 з.   |            |
| Приложение 7  | Правоустанавливающие документы   |            |
| Приложение 8  | Протокол уровня выделения района   |            |
| Приложение 9  | Протокол дозиметрического контроля   |            |
| Приложение 10 | Данные о наличии или отсутствии зеленых насаждений   |            |
|               |  |            |

## СОСТАВ ПРОЕКТА

| № тома | Обозначение | Наименование                       | Примечание |
|--------|-------------|------------------------------------|------------|
| 1      | ПП          | Паспорт проекта                    | ТОМ-1      |
| 2      | ОПЗ         | Общая пояснительная записка        | ТОМ-2      |
| 3      | ГП          | Генеральный план                   | ТОМ-3      |
| 4      | АС          | Архитектурно-строительные решения. | ТОМ-4      |
| 5      | ТХ          | Технологическая часть.             | ТОМ-5      |
| 6      | ОВ          | Отопление и вентиляция.            | ТОМ-6      |
| 7      | ВК          | Водопровод и канализация.          | ТОМ-7      |
| 8      | ЭОМ         | Электротехническая часть.          | ТОМ-8      |
| 9      | ПС          | Пожарная сигнализация.             | ТОМ-9      |
|        |             |                                    |            |

## СОСТАВ ИСПОЛНИТЕЛЕЙ

| Номер | Должность                     | Ф.И.О.             |
|-------|-------------------------------|--------------------|
| 1     | Главный инженер проекта       | Лемешева Н.Ю.      |
| 2     | Инженер-проектировщик ОПЗ, ТХ | Ермаганбетова Д.И. |
| 3     | Инженер-проектировщик АС, ГП  | Воронкова О.В.     |
| 4     | Проверил                      | Лемешева Н.Ю.      |
| 5     | Нормоконтроль                 | Лемешева Т.С.      |
|       |                               |                    |

Рабочий проект «Реконструкция пряничного цеха под цех полуфабрикатов по адресу: Костанайский р-н, г. Табыл, ул. Тауелсіздік, д. 69/7» выполнен в соответствии с действующими строительными нормами и правилами Республики Казахстан с соблюдением мероприятий, обеспечивающих безопасные условия ведения работ и предусматривает мероприятия, обеспечивающие взрывопожарную и пожарную безопасность при эксплуатации объекта.

Главный инженер проекта

Лемешева Н.Ю.

|      |         |      |      |         |      |           |      |
|------|---------|------|------|---------|------|-----------|------|
|      |         |      |      |         |      | 11.23-ОПЗ | Лист |
| Изм. | Кол.Уч. | Лист | №док | Подпись | Дата |           | 3    |



## 2. ГРАДОСТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ

Рабочий проект «Реконструкция пряничного цеха под цех полуфабрикатов по адресу: Костанайский р-н, г. Тобыл, ул. Тауелсіздік, д. 69/7» выполненная на основании:

1. Архитектурно-планировочного задания № KZ27VUA01168346 от 02.07.2024 г. выданного ГУ «Отдел архитектуры и градостроительства Костанайского района».

За абсолютный ноль принята отметка пола первого этажа +149,77 относительно уровня Балтийского моря.

Генеральный план разработан с учетом существующих зданий и сооружений.

Красные линии не попадают в границы участка проектируемого объекта.

Раздел ГП проекта разработан на основании топосъемки выданной ТОО «АрхГеоПроект-2011» от 17.08.2024 г.

Предусмотрено установка урн, посадка газона на территории. Имеется дорожный проезд, и проход к зданию.

Благоустройством территории предусматривается посадка зеленых насаждений (Газон сеяный овсяница красная-30%, мятлик луговой-40%, полевица белая-30).

Для сбора мусора предусмотрен отдельный контейнер для сбора мусора и пищевых отходов, используемый исключительно для сбора и хранения, находящийся в исправном состоянии, обеспечивающий их очистку и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных, предотвращающие загрязнение окружающей среды, попадание в них атмосферных осадков, влаги.

### 2.2. ПЛАНИРОВОЧНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПО ГЕНЕРАЛЬНЫМ ПЛАНУ

| № п/п | Наименование показателей | Ед.изм         | Кол-во  | %     |
|-------|--------------------------|----------------|---------|-------|
| 1     | Площадь участка          | Га             | 0,3569  | 100   |
| 2     | Площадь застройки        | м <sup>2</sup> | 1207,20 | 33,00 |
| 3     | Площадь покрытий         | м <sup>2</sup> | 2024,50 | 55,30 |
| 4     | Площадь озеленения       | м <sup>2</sup> | 217,30  | 5,90  |
| 5     | Прочее                   | м <sup>2</sup> | 210,00  | 5,80  |
|       |                          |                |         |       |

## 3. АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ

### Существующие конструктивные решения объекта

Фундаменты - ленточные, сборные бетонные блоки, сборные железобетонные плиты; подкolumnы-монокolumnные железобетонные

Наружные стены - Смешанные-крупные керамзитобетонные панели, частично кирпичные толщиной 380 мм; панель-сэндвич, профлист

Внутренние стены - кирпичные, толщиной 380 мм

Перегородки - Кирпичные толщиной 120 мм,

Перекрытие - Сборные железобетонные плиты

Покрытие - Сплошной дощатый настил по деревянным балкам

Полы - керамическая плитка по ГОСТ 6787-2001, бетонные

Окна - ПВХ с трехкамерным стеклопакетом по ГОСТ 30674-99

Двери внутренние - деревянные глухие по ГОСТ 6629-88

Двери наружные - ПВХ с двухкамерным стеклопакетом, по ГОСТ 30970-2002

Крыша - совмещенная с наружным неорганизованным водостоком.

Кровля - профилированный лист по ТУ 1122-025-001104-73-97

Ворота - металлические распашные

### Проектируемые конструктивные решения объекта

Перегородки - гипсокартонные по серии 1.031.9-2.00.1-1 толщиной 100 мм

### Архитектурно-планировочные решения

Реконструируемое здание отдельностоящее, состоит из двух наземных этажей. В плане имеет размеры в осях 29,81x49,63 м.

Общая площадь -1135,00 м<sup>2</sup>.

Высота помещений 1-го этажа составляет 4,50 м, высота 2-го этажа составляет 2,3 м.

В результате реконструкции предусмотрено переназначение помещений, устройства перегородок, изменение целевого назначения.

Набор помещений предусмотрен в соответствии с нормами.

Отделка ограждающих конструкций выполнена в едином архитектурном стиле

### Конструктивная схема здания

Основными несущими конструкциям здания являются фундаменты, стены, конструкции перекрытий. Схема здания запроектирована безкаркасной, все нагрузки воспринимают ограждающие конструкции здания и фундамент. Совокупность несущих конструкций обеспечивает пространственную жесткость здания совместной работой стен, фундаментов и конструкций перекрытий.

|      |         |      |      |         |      |           |      |
|------|---------|------|------|---------|------|-----------|------|
|      |         |      |      |         |      | 11.23-0ПЗ | Лист |
| Изм. | Кол.Уч. | Лист | №док | Подпись | Дата |           | 5    |

#### 4. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Собственникам имущества, руководителям и должностным лицам необходимо соблюдать требования органов противопожарной службы изложенные в п № 5, раздела № 1, глава № 1 ППБ № 35 от 2006 г.

Подъезд к зданию содержать всегда свободным для проезда пожарной техники, а зимой – очищенным от снега и льда.

Территорию следует обеспечить наружным освещением в темное время суток для быстрого нахождения мест размещения пожарного инвентаря.

Для снижения горючести древесины деревянные элементы покрыть огнезащитным вспучивающимся составом "Берлик-2М" по ТУ 19 РК 04553351-11-2001 при толщине покрытия 0,4 мм. расход материала составляет 0,6 кг/м<sup>2</sup>, либо другим составом согласно перечня пожарно-технической продукции (ПТП, вып. № 10) допущенной к применению на территории РК.

Нарушение огнезащитных покрытий (штукатурки, специальных красок, лаков, обмазок, включая потерю и ухудшение огнезащитных свойств) строительных конструкций, горючих отделочных и теплоизоляционных материалов, металлических опор оборудования, необходимо немедленно устранять (п. 4.0, глава № 2, параграф № 1 ППБ № 35 от 2006 г.).

Двери на путях эвакуации должны открываться свободно по направлению выхода из помещения.

При эксплуатации эвакуационных путей и выходов не допускается: загромождать эвакуационные пути и выходы различными материалами, изделиями, оборудованием и т.д; применять горючие материалы для отделки, облицовки и окраски стен и потолков.

#### 5. АНТИКОРРОЗИЙНАЯ ЗАЩИТА

Для обеспечения долговечности стальных конструкций и соединений ж/б изделий, все стальные конструкции, по очищенной от ржавчины поверхности, окрасить составами согласно перечня пожарно-технической продукции допущенной к применению на территории РК (в. № 10) 2007 г.

Защиту несущих и ограждающих конструкций из алюминия и оцинкованной стали от коррозии выполнять в соответствии со СНиП 2.01-19-2004 "Защита строительных конструкций от коррозии" (приложения 14).

Степень очистки поверхности несущих стальных конструкций от окислов должна соответствовать требованиям СНиП 2.01-19-2004 (таблица 30).

Мероприятия по антикоррозионной защите конструкций выполнять согласно норм и правил СНиП 2.01-19-2004.

#### 6. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

При производстве строительно-монтажных работ на объекте проектом предусматриваются следующие природоохранные мероприятия, а так же рассматриваются следующие факторы влияния на окружающую среду:

1. После окончания строительства территория объекта очищается от образовавшегося строительного и бытового мусора с вывозом его на полигон ТБО

2. Предусмотрена установка металлических контейнеров с крышкой для сбора и временного хранения бытовых отходов с вывозом по мере накопления на полигон ТБО.

|      |         |      |       |         |      |           |      |
|------|---------|------|-------|---------|------|-----------|------|
|      |         |      |       |         |      | 11.23-ОПЗ | Лист |
| Изм. | Кол.Уч. | Лист | № док | Подпись | Дата |           | 6    |

## 7. ОРГАНИЗАЦИЯ СТРОИТЕЛЬСТВА

Подготовительные внутриплощадочные работы включают:

- расчистку территории стройплощадки;
- инженерную подготовку территории стройплощадки.

Подготовка площадки, перебазирование и монтаж на ней инвентарных зданий (прорабской, вагончиков-бытовых для рабочих, инструментальной, контейнера для склада материалов и оборудования, диогуалета, емкости с водой).

Поставка материалов производится непосредственно к месту производства работ без перегрузок на промежуточных складах.

Работы выполняются с 8 часов утра и до 20 часов вечера совмещенными сменами.

Требования техники безопасности на строительстве предусматривается:

- нормативное освещение общей территории строительства рабочих мест производства работ, административных, бытовых и производственных помещений;
- устройства вертикальных надлежащей планировки для отвода поверхностных вод и создания площадок для складирования строительных материалов и изделий и разгрузки транспортных средств;

- ограждение опасных зон и применение различных приспособлений (переходных мостиков, стремянок, лестниц)

Для обеспечения противопожарной безопасности на строительстве предусмотрены следующие мероприятия:

- участок имеет въезд и выезд с дорог пользования;
- временные здания на строительной площадке расположены согласно правилам противопожарной безопасности.

На объекте реконструкции необходимо производить строительный контроль в соответствии с санитарными правилами утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16.06.2021 г. № КР ДСМ - 49

«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда и бытового обслуживания при строительстве, реконструкции, ремонте и вводе, эксплуатации объектов строительства».

## 8. АНТИКОРРОЗИЙНАЯ ЗАЩИТА

Для обеспечения долговечности стальных конструкций и соединений ж/б изделий, все стальные конструкции, по очищенной от ржавчины поверхности, окрасить составами согласно перечня пожарно-технической продукции допущенной к применению на территории РК (в. № 10) 2007 г.

Защиту несущих и ограждающих конструкций из алюминия и оцинкованной стали от коррозии выполнять в соответствии со СНиП 2.01-19-2004 "Защита строительных конструкций от коррозии" (приложения 14).

Степень очистки поверхности несущих стальных конструкций от окислов должна соответствовать требованиям СНиП 2.01-19-2004 (таблица 30).

Мероприятия по антикоррозионной защите конструкций выполнять согласно норм и правил СНиП 2.01-19-2004.

## 9. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

При производстве строительного-монтажных работ на объекте проектом предусматриваются следующие природоохранные мероприятия, а так же рассматриваются следующие факторы влияния на окружающую среду:

1. После окончания строительства территория объекта очищается от образовавшегося строительного и бытового мусора с вывозом его на полигон ТБО

2. Предусмотрена установка металлических контейнеров с крышкой для сбора и временного хранения бытовых отходов с вывозом по мере накопления на полигон ТБО.

## 10. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Технологическая часть проекта «Реконструкция пряничного цеха под цех полуфабрикатов по адресу: Костанайский р-н, г. Тобыл, ул. Тауелсіздік, д. 69/7» выполненная на основании:

1. Архитектурно-планировочного задания KZ27VUA01168346 от 02.07.2024 г. выданного ГУ «Отдел архитектуры и градостроительства

Костанайского района».

Рабочие чертежи технологического оборудования выполнены в соответствии с требованиями СНиП РК 3.02-02-2009 «Общественные здания и сооружения».

## ЦЕХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Режим работы Пн-Пт 9.00-21.00.

Штат работающих - 7 работников цеха полуфабрикатов (2 мастера технолога, 2 рабочих цеха, 2 грузчика, 1 уборщица, при шестидневной рабочей неделе, сменный график работы с 9.00-15.00, 15.00-21.00, обеденный перерыв 30 минут).

Группа производственных процессов - 1б.

Производственная мощность цеха полуфабрикатов - 0,25 тонн в сутки.

Ассортимет реализуемой продукции цеха полуфабрикатов - пельмени.

На первом этаже предусмотрены помещения: экспедиции, помещения фасовки, склады, холодильники.

Схема изготовления пельменных изделий состоит из следующих стадий:

- 1. Подготовка мясного сырья: в производстве используется замороженные блоки мясного сырья.
- 2. Подготовка муки: мука поступающая с мукомольного завода должна в течении одной - двух недель отлежаться на складе для завершения процессов её созревания.
- 3. Приготовление фарша: блоки замороженного мясного сырья измельчают на мясорубке (поз. 32). Измельченное мясное сырье пропускают через волчок с диаметром отверстий в режущей решетке согласно технологической инструкции по производству данного вида пельменей. Также измельчают репчатый лук, чеснок. Предварительно производят гидратацию текстурированной соевой муки. Затем все измельченные и приготовленные компоненты, а также соль и специи смешивают в количествах согласно рецептуры пельменей в фаршемешалке (поз. 37), сюда же вносят технологическую влагу. Перемешивание продолжается 5-7 минут до получения хорошо промешанного, однородного фарша необходимой консистенции. Готовый фарш выгружают в емкости из пищевой нержавеющей стали.

|      |         |      |       |         |      |           |      |
|------|---------|------|-------|---------|------|-----------|------|
|      |         |      |       |         |      | 11.23-0ПЗ | Лист |
| Изм. | Кол.уч. | Лист | № док | Подпись | Дата |           | 7    |

- 4. Приготовление теста: на замешивание теста для пельменей идет мука с содержанием клейковины выше 28 % и растяжимостью более 20 см. Влажность крутого теста должна быть в пределах 39-42%. Для приготовления крутого теста в тестомес (поз. 34) вносят все компоненты (предварительно подготовленные: мука просеяна, меланж (для хранения меланжа предусмотрены холодильники (поз. 14) и ванна для разморозки в помещении 21, на 1-ом этаже) разморожен и т.д.) предусмотренные рецептурой в полном объеме и смешивают их до получения однородного, однородного, пластичного теста. Время замешивания 15 – 20 минут. Перед штамповкой пельменей допускается выдерживание теста в течение 40-60 минут для созревания теста.

- 5. Штамповка пельменей штамповку пельмени производят на автоматах для изготовления пельменей (поз. 24) в один дункер загружают готовый фарш, в другой тесто. Штамповка пельменей производится автоматически согласно техническим возможностям пельменного аппарата. Пельмени идущие с аппарата сортируют, выбирают брак, деформированные и пустые пельмешки. Хорошие пельмени раскладывают на лотки и подаются на заморозку.

- 6. Заморозка пельменей: заморозку пельменной продукции производят в холодильных камерах шоковой заморозки с температурой воздуха не выше -25 С и скоростью движения воздушного потока 1-3 м/с. Заморозка пельменей продолжается до достижения температуры внутри продукта не выше -10 С. Пельмени можно замораживать на лотках которые уложены на специальные тележки либо с помощью многоярусного ленточного транспортера либо на винтовых ленточных транспортерах. Ленточные транспортеры имеют ряд преимуществ по сравнению с заморозкой пельменей на лотках и тележках:

- тележки и лотки не занимают лишней площади;
- заморозка пельменей на транспортерах происходит в течение 30-40 минут;
- фасовка замороженной продукции возможна уже через 30-40 минут;
- пельмени находятся в камере шоковой заморозки минимальное время тем самым исключается лишняя выморозка влаги из готового продукта;
- дает возможность организации бесперебойной круглосуточной работы пельменного цеха;
- удобство мойки и уборки оборудования.

- 7. Упаковка: замороженные пельмени фасуют в ручную. Упаковывают готовую продукцию в полиэтиленовые пакеты, подложки и другую разрешенную для этого упаковку. На каждую единицу упаковки наносится информация (наименование и адрес производителя, наименование продукции, дата производства, состав, сроки хранения и реализации и т.д.) Упаковки укладывают в ящики из гофрированного картона на которые наносится такая же этикетка с указанием общего веса и количества вложений.

- 8. Хранение: Замороженные упакованные пельмени рекомендуется хранить при температуре -18 С<sup>0</sup> не более 6 месяцев.

В складах предусматривается хранение сырья и полуфабрикатов (мука, соль, дрожжи и вспомогательное – сахар, масло, яйца, маргарин и другие). Мощность склада – 0,25 тонн. Склады обеспечивают хранение суточного запаса.

Холодильники (пом. 20,21,22,25,26,27,28) предназначены для хранения прошедших контроль изделий до отгрузки их потребителю автотранспортом. Оборудованы стеллажами для хранения продукции.

Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции хранить изолированно друг от друга на соответствующих разделочных столах.

Хранение продуктов и сырья осуществляется на специальных стеллажах и поддонах.

У входа в цех полуфабрикатов (пом. 3, 6, 8 – 1 этаж) предусмотрены дезинфицирующие коврики (поз. 43). Перед входом в санузлы предусмотрены дезинфицирующие коврики (поз. 43), а также раковины оснащены локтевыми смесителями, исключающими повторное загрязнение рук.

Предусмотрено хранение муки в помещении 16, при температуре не ниже +10С и относительной влажности не более 75 %, п. 545 гл.18 санитарных правил, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28.04.2021 г. № КР ДСМ – 36 «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции».

Отходы имеют 4 класс опасности, временное хранение отходов осуществляется в специально оборудованном мусорном контейнере. Вывоз отходов осуществляется по мере их накопления, по договору со специализированной организацией.

Для мытья посуды ручным способом предусмотрены мойки, а так же полки для хранения посуды. Для мытья посуды использовать только разрешенные санитарно-эпидемиологическими заключениями для предприятий общественного питания моющие средства в концентрации согласно инструкциям.

Весь персонал обеспечен необходимыми санитарно-бытовыми помещениями.

Для персонала предусмотрена раковина для мытья рук, раковина снабжена мылом, полотенцем и дезинфицирующими средствами.

Технологическое оборудование по мере необходимости может увеличиваться.

В здании необходимо организовать и проводить производственный контроль в соответствии с документами нормирования, а также требованиями Санитарных правил.

|      |         |      |      |         |      |           |      |
|------|---------|------|------|---------|------|-----------|------|
|      |         |      |      |         |      | 11.23-0ПЗ | Лист |
| Изм. | Кол.Уч. | Лист | №док | Подпись | Дата |           | 8    |

## САНИТАРНО ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ И ОХРАНА ТРУДА

Санитарный контроль осуществляется СЭС. Для благоприятной работы предусмотрено следующее:

- еженедельно проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств
- освещение искусственное и естественное согласно СНиП РК 2.04-05-2003 "Естественное и искусственное освещение"
- пол керамогранит;
- вывоз мусора с территории осуществляется по договору с соответствующей организацией;
- есть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи;
- санитарный день проводится не реже 1 раза в месяц;

### МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ

Каждый рабочий и служащий объекта при аварийной ситуации должен уметь воспользоваться имеющимися средствами оповещения и вызвать пожарную команду.

- предусматривать оказание первой и медицинской помощи, противопожарные мероприятия и эвакуацию всех людей, находящихся в рабочей зоне;
- предоставлять соответствующую информацию и возможность подготовки всем членам организации на всех уровнях, включая проведение регулярных тренировок по предупреждению аварийных ситуаций, обеспечению готовности к ним и реагированию.

### МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

Мероприятиями предусматривается решение следующих основных задач:

- обеспечение в установленном порядке обучения, инструктажа и проверки знаний работников по вопросам охраны труда;
- информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о риске повреждения здоровья и полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты;
- устранение (снижение) профессиональных рисков, улучшение условий и охраны труда;
- обеспечение работников санитарно-бытовыми помещениями до установленных норм, оснащение их необходимыми устройствами;
- обеспечение средствами индивидуальной защиты (их содержание), смывающими и обезвреживающими средствами;
- проведение обязательных медицинских осмотров работников.

### 11. ДОСТУПНОСТЬ ДЛЯ МГН

При проектировании, оборудовании и оснащении зданий и сооружений, доступных для МГН, должны выполняться требования действующих нормативных документов:

1. СП РК 3.06-101-2012 "Проектирование зданий и сооружений с учетом доступности для маломобильных групп населения".
2. МСН 3.02-05-2003 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения».

1. Окрасить подъемник для МГН и площадки контрастными цветами либо обозначать тактильной предупреждающей полосой
- окрашивать предупреждающие полосы в контрастный цвет на верхнем и на нижнем уровнях лестниц
- устанавливать тактильные предупреждающие полосы на верхнем и нижнем уровнях лестниц

2. На путях движения лиц, имеющих ограничения по зрению, предусмотреть рельефные тактильные обозначения путей движения и электронные звонки-сигналы для ориентировки в передвижении на слух, для быстрого местонахождения входа, выхода, коридора, и других объектов, что обеспечивает возможность своевременного опознавания мест и зон риска тростью или непосредственным прикосновением ног идущего, или восприятием звуковой информации.

3. Тактильные средства, выполняющие предупредительную функцию на покрытии пешеходных путей на участке, следует размещать не менее чем за 0,6 м до объекта информации или начала опасного участка, изменения направления движения, входа и т.п.

4. Разметку на стенах рекомендуется выполнять шириной не менее 150 мм и иметь на путях, ведущих к выходу, слева - светлый фон с темными буквами и символами, а справа - темный фон со светлыми буквами и символами. Контраст разметки тонов и фона должен быть не менее 1:4. Высота размещения полос разметки - от 0,9 м до 1,6 м.

Рекомендуемая высота разметки на стенах на уровне глаз пользователя - от 1,2 м до 1,6 м.

5. Указатели, информационный материал должны быть напечатаны большими буквами, выделены жирным шрифтом, буквы должны контрастировать с цветом фона. Информация также должна быть доступной и в других форматах, включая шрифт Брайля, или аудио-версию материала для удобства использования лицами с нарушениями функций слуха.

Устройство пандуса не требуется т.к. относительная отметка 0,000 соответствует абсолютной отметке земли.

|      |         |      |       |         |      |           |      |
|------|---------|------|-------|---------|------|-----------|------|
|      |         |      |       |         |      | 11.23-0ПЗ | Лист |
| Изм. | Кол.Уч. | Лист | № док | Подпись | Дата |           | 9    |

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. СП РК 3.02-107-2014 Общественные здания и сооружения
2. СП РК 3.02-108-2013 Административные и бытовые здания
3. Санитарные правила утверждены приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16.06.2021 г. № КР ДСМ - 49 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда и бытового обслуживания при строительстве, реконструкции, ремонте и вводе, эксплуатации объектов строительства».

|      |         |      |       |         |      |           |      |
|------|---------|------|-------|---------|------|-----------|------|
|      |         |      |       |         |      | 11.23-ОПЗ | Лист |
| Изм. | Кол.Лч. | Лист | № док | Подпись | Дата |           | 10   |