

Заказчик ИП Хусаинова . Заказ 007/2021.
Генпроектировщик:
ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАЛ-АРТпроект»

РАБОЧИЙ ПРОЕКТ

«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1." (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»

Том 3 Технологические решения

Астана 2023

Общие указания

ВЕДОМОСТЬ РАБОЧИХ ЧЕРТЕЖЕЙ ОСНОВНОГО КОМПЛЕКТА

Лист	Наименование	Примечание
ТХ–1	Общие указания (начало)	
ТХ–1.2	Общие указания (продолжение)	
ТХ–1.3	План Здания для содержания птиц на отметке 0,000 с расстановкой технологического оборудования	
ТХ–1.4	Разрез 1–1 Здания для содержания птиц	
ТХ–2	Общие указания по Убойному цеху	
ТХ–2.1.	План Убойного цеха на отметке 0,000 с расстановкой технологического оборудования	
ТХ–3	Общие указания по Административно–технологическому корпусу	
ТХ–3.1.	План Административно–технологического корпуса на отметке 0,000 с расстановкой технологического оборудования	
ТХ–4	Общие указания по Складу	
ТХ–4.1.	План Склада на отметке 0,000 с расстановкой технологического оборудования	

Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
СНиП РК 3.02–11–2010	Животноводческие, птицеводческие и звероводческие здания и помещения	
СН РК 2–02–01–2014 и СП РК 2.02–101–2014	«Пожарная безопасность зданий и сооружений»	
	Прилагаемые документы	
	Спецификация технологического оборудования	

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Э – подвод электроэнергии
Ф – фазность тока
Н – высота подводов от чистого пола
▼ – точка подключения электроэнергии

Ведомость основных комплектов рабочих чертежей

Обозначение	Наименование	Примечание
ОПЗ	Общая пояснительная записка	
ГП	Генеральный план (схема посадки).	
ТХ	Технологические решения	
АС	Архитектурно–строительные решения	
ОВ	Отопление Вентиляция	
ВК	Водоснабжение. Канализация	
ЭС, ЭО	Электроснабжение. Электроосвещение	
ПОС	Проект организации строительства	
ПП	Паспорт проекта	
КЖ	Конструктивные решения	
ОВОС	Оценка воздействия на окружающую среду	

Общие указания.

Технологическая часть рабочего проекта ”Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.” (без сметной документации и благоустройства). Выполнена на основании задания на проектирование и архитектурно–строительных чертежей. Заказчик Заказчик ИП Хусаинова Л.Б. При проектировании использована следующая нормативная литература: СНиП РК 3.02–11–2010 «Животноводческие, птицеводческие и звероводческие здания и помещения»; СН РК 2–02–01–2014 и СП РК 2.02–101–2014 «Пожарная безопасность зданий и сооружений».

Здание для содержания птиц запроектировано размером 80,0 x 11,7 м. В состав входят следующие помещения: помещение для содержания птиц площадью 868,68 кв.м., дезблок–18,56 кв.м. и теплоузел 18,56 кв.м. Здание предназначено для выращивания цыплят – бройлеров. Содержание цыплят – бройлеров напольное на глубокой подстилке. Количество цыплят–бройлеров в птичнике 18 242 голов. Количество загружаемых циклов в год–5., в общем количестве 91 210 голов. При выращивании цыплят бройлеров на глубокой подстилке использован комплект технологического оборудования компании ООО ”Техна”, с помощью которого полностью автоматизированы процессы раздачи корма, поения, обогрева, вентиляции и освещения. Количество кормолиний в зданий– 3, количество кормушек на одной линии 96, Количество линий поения–4. Количество nippleных поилок на одной линии– 480. Рядом со зданием птичника установлен бункер для хранения корма ёмкостью 8,1 т (12,1 м³), для хранения запаса корма. Бункер для корма оборудован тензодатчиком для взвешивания корма.

						Заказ 007/2021- ТХ					
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»					
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.			Стадия	Лист	Листов
									РП	1	
ГИП	Даирова Д					Общие данные			Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАЛ-АРТпроект». Г.Нурсултан		
Проверил	Исаев С.А										
Выполнил											

Здание для содержания птиц

Технологический процесс выращивания бройлеров

В очищенный, продезинфицированный и сухой птичник завозят подстилку. В качестве подстилки используют солому или опилки. В летний период толщина подстилки должна быть 5–7 см., в зимний 15 см. После укладки и выравнивания подстилки устанавливают всё оборудование. После всего проводят аэрозольную обработку и дезинфекцию. Далее включают вентиляцию и проветривают помещение. За два дня до посадки цыплят бройлеров включают отопление и обогревают помещение. Подстилка должна иметь температуру +28°С, а температура в птичнике 32–33°С. Инкубатор в проекте не предусмотрен. Суточные цыплята будут доставляться из племенных хозяйств в климатизированных автофургонах для перевозки цыплят. Из-за остаточного желтка, содержащегося в организме, цыпленок может обойтись без воды и пищи около суток. В фургоне цыплята будут находиться при температуре +27, +32°С и влажности 55–75% в ящиках размером 60х60см по 100 голов в каждом. По приезду, цыплята в течение 30–40 минут выгружаются в здание для содержания птиц. На первое время цыплята размещаются на полу в группах по 2000 тысяч цыплят в каждом, огороженные друг от друга. Плотность посадки 21 гол./м2. Живой вес птицы в конце откорма 2,38–2,52 кг. Количество дней выращивания цыплят–бройлеров 40–42 дней (один цикл). Световой режим в течении всего периода откорма – круглосуточный. Большая насыщенность птицы при высокой плотности посадки требует активной работы принудительной вентиляции, усиленного воздухообмена. Интенсивно растущим цыплятам бройлеров нужен воздух богатый кислородом, поступление которого может обеспечить только принудительная вентиляция. В птичнике установлено необходимое вентиляционное оборудование. Бройлеров с первых дней жизни кормят сухими комбикормами. При необходимости комбикорма обогащаются белковыми витаминными и минеральными примесями. Чтобы предупредить излишние потери корма при выращивании, необходимо своевременно регулировать высоту кормушек в зависимости от возраста цыплят. В первые 3 недели кормушки ставят непосредственно на подстилку, в 4 недели должна находиться на расстоянии 11 см от подстилки, в 5 недель – на расстоянии 14 см, в 6 недель – на расстоянии 18 см. Высота nippleных поилок должна быть: первая неделя 10 см, затем подъём на 2 см.в день. Если глубокая подстилка станет влажной, уменьшить на 2 см в день. Когда глубокая подстилка подсохнет, осуществить повышение на 2 см. в день, начиная с последнего значения перед подсушкой. Максимальная высота уровня воды 25 см. Температурно–влажностный режим в птичнике осуществляется автоматически в зависимости от наружной температуры воздуха. Влажность и температура воздуха в птичнике при наружной температуре: 0°С=(50%, +33°С), 10°С=(55%, +28°С), 20°С=(60%,+25°С), 30°С=(70%, +22°С), 40°С=(меньше 80%, +20°С), больше 40°С=(меньше 80%, +18°С). По достижения возраста 40–42 дня бройлеров загружают в тележку в коробках по 18–20 голов и отвозят на убойный цех. После каждого цикла осуществляют вывоз помета и загрязнённой подстилки из территорий, затем проводят мойку и дезинфекцию помещения. Транспортные средства обрабатывают по окончании каждой смены. При входах в здание предусмотрены дезинфекционные ванночки на всю ширину прохода и глубиной 20 см., интервал заправки которых в соответствии с ветеринарно–санитарными требованиями. Работа всех видов транспортных средств должна быть организована по системе «внешний и внутренний транспорт» по схеме чёрно–белых дорог. Внутренний транспорт используют в производственных зонах, маркируют и закрепляют за отдельными зонами без права выезда за пределы зон. Рецептура комбинированного корма для цыплят – бройлеров (ГОСТ 18221–99) Рецепт стартового набора: 48% кукурузы или её муки , 19% шрота или подсолнечного жмыха , 13% пшеницы (можно молотой), 7% костной муки, 5% прессованных дрожжей , 3% травяной муки, 1% кормовых жиров. В рецепт финишного набора входит : 45% кукурузной муки, 17% жмыха подсолнечного (шрота), 17% костной муки, 13% дроблёной пшеницы , 1% травяной муки, 1% мела, 5% прессованных дрожжей , 3% кормовых жиров.

Подготовка птичника к приёму очередной партии бройлеров Санитарный разрыв между партиями 14 дней для подготовки помещения к приёму очередной партии бройлеров. Подготовка здания к приёму очередной партии начинается с уборки помещения. Подстилку вместе с помётом, убирают, загружают транспорт и вывозят в навозохранилище. Со стен, потолка удаляют пыль, оборудование и инвентарь моют и дезинфицируют 3–5 % горячим раствором кальцинированной соды. Для обеззараживания пола, стен и потолка применяют 3% раствор формалина из расчёта 1 л на 1 м2. Дезинфекция проводится при температуре помещения свыше 20°С в течение 24 часов, далее необходимо провентилировать все остатки дезинфицирующего средства. Вся площадь пола должна быть высушена. Для моечных работ в птичнике предусмотрена машина высокого давления воды ВСМ–3.

Управление производством, организация условий и охрана труда рабочих и служащих

Управление производством, охрана труда и техника безопасности возлагаются на руководителя предприятия. К работе допускаются лица, достигшие совершеннолетия (18 лет), имеющие медицинское освидетельствование и прошедшие инструктаж по технике безопасности. Все работники должны быть обеспечены спецодеждой и обувью. Для переодевания обслуживающего персонала установлены шкафы для одежды. Для облегчения труда механизирована раздача корма и поение птицы. Весь процесс выращивания бройлеров (поддержание микроклимата, вентиляция) автоматизирован. Металлические части машин и электроустановок должны быть заземлены В помещении должна быть аптечка с набором необходимых лекарственных средств и перевязочных материалов. Здание оснащено первичными средствами пожаротушения. Огнетушители установить в легкодоступных местах.

Мероприятия по предотвращению аварийных ситуаций

При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к аварии и несчастным случаям при работе предприятия, необходимо: –прекратить работу, отключить оборудование от электросети; –оперативно принять меры по устранению причин аварии или ситуации; –при возникновении пожара сообщить в пожарную охрану, оповестить работающих и приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения; –при несчастном случае оказать первую медицинскую помощь и при необходимости доставку в медицинскую организацию; –при окончании работ выключить оборудование и надежно обесточить. С целью недопущения пыления, обеспечить герметизацию трубопровода линии кормления. Предельно–допустимая концентрация вредных газов в воздухе птичника : углекислоты–0,25%, амиака – 15 мг/м3, сероводорода – 5 мг/м3. Структура штата и квалификационный состав. Режим работы птичника 3 смены. Обслуживают птичник в смену: птичница–1 ег, всего три смены 3 ег.

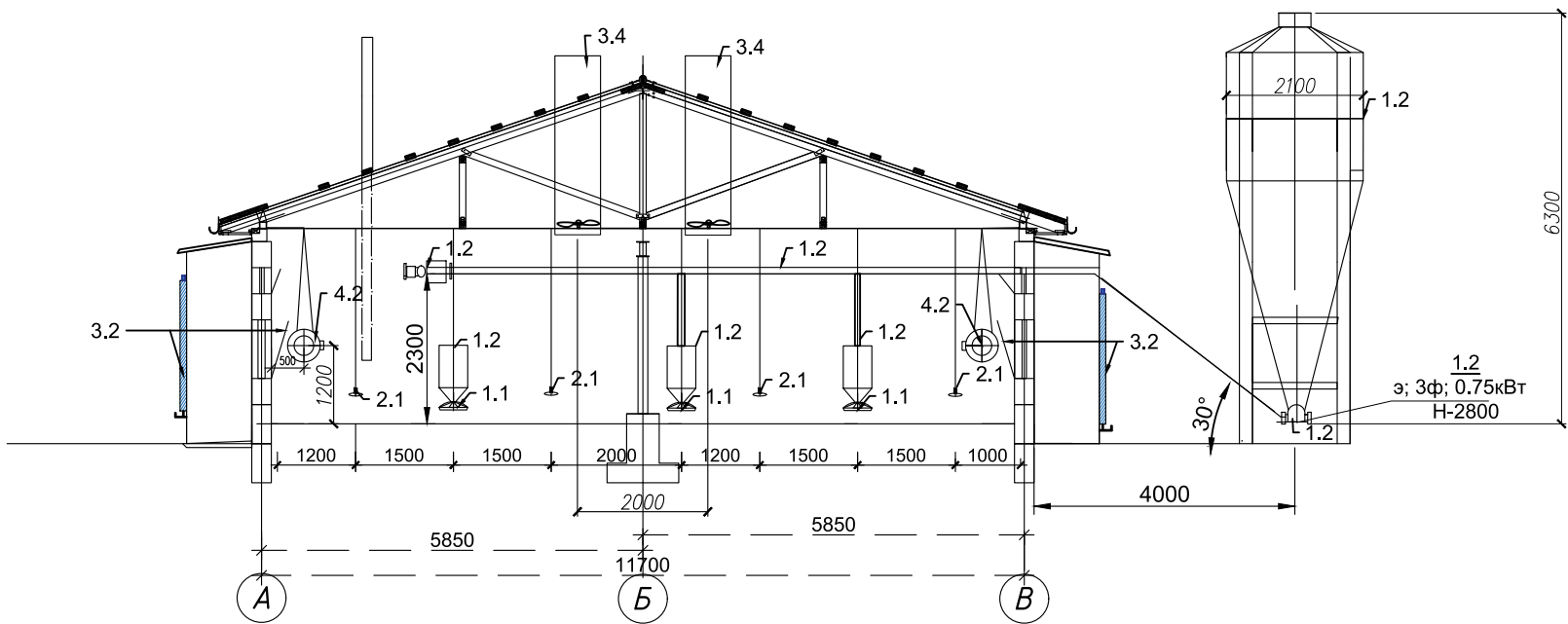
						Заказ 007/2021- ТХ			
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»			
Изм.	Колуч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.	Стадия	Лист	Листов
							РП	1	
ГИП		Даирова Д				Общие данные		Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАЛ-АРТпроект». Г.Нурсултан	
Проверил		Исаев С.А							
Выполнил									

The architectural plan illustrates the layout of a poultry processing facility. It includes three main functional zones: a large hall for bird containment (labeled 1), a slaughterhouse (labeled 2), and a meat packaging area (labeled 3). The plan is detailed with structural grid lines (A-B horizontally, 1-19 vertically) and dimensions. Various equipment and fixtures are indicated by symbols and labels, such as ventilation units (3.4), lighting (3.3), and specific machinery like scales (3.5) and conveyors (3.6). A technical specification table at the bottom left provides details for each room.

№	Наименование	Площадь	Категория
1	Помещение для содержания птиц	18,56	Д
2	Дезблок	868,68	Д
3	18,56	Д	
	Итого:	905,80 м²	Д

										TХ
									Проект по строительству комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Караздинская область, Иуринский район, Кобейевый с.с., село Кобейево, уч. № 22, зем. чл. 1	
Изм.	Контр.	Лист	Док.	Подпись	Дата				Стандарт	Листов
									РП	4
Гипп Дайрава В Исмаев С.А							План системы водоснабжения и канализации		ТОО "Aslana Sautlet LLC" ГСЛ 190890904	
Проверил Выполнил										

Разрез 1—1 Здания для содержания птиц



						Заказ 007/2021- ТХ		
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»		
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. Административно-технологический корпус.	Стадия	Лист
							РП	2
						План системы водоснабжения и канализации	Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд: ТОО «ТАП-АРТпроект». Г.Нурсултан	
ГИП	Даирова Д							
Проверил	Исаев С.А							
Выполнил								

Инв. N подл.

Подпись и дата

Взам. инв. N

Пози-ция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозн. док-та, опросн. листа	Код продукц.	Поставщик	Ед. изм.	Кол-во	Масса единицы, кг.	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Комплект технологического оборудования в том числе:			ООО "Техна"	комплект	1		
1	Система кормления							
1.1	Линия кормления длина 72 м., кол-во кормушек на 1 линии 96 шт. В комплект входит: лебедка механическая-1шт., электропривод-1шт., трубы, кормушка чашечная-288 шт.,				шт.	3		
1.2.	Комплект поперечной подачи корма: бункер-накопитель для корма ёмкостью 8,1 т (12,1 м3), электропривод-1шт., трубы, кормоприемник-3шт.				комплект	1		
2	Система поения				комплект	1		
2.1.	Линия поения длина 72 м., кол-во ниппельных поилок на 1 линии 480 шт.				шт.	4		
2.2.	Узел водоподготовки				шт.	1		
3	Система вентиляции				комплект	1		
3.1.	Приточный вентиляционный клапан с ветрозащитой, в комплекте с электро-сервоприводом-2шт.				шт.	42		
3.2.	Приточный вентиляционный клапан, в комплекте с испарительной панелью и системой циркуляции воды и насосами.				комплект	2		
3.3.	Вытяжной настенный вентиляционный клапан с осевым вентилятором, в комплекте				комплект	5		
3.4.	Башня вытяжная со встроенным вентилятором, в комплекте.				комплект	6		
3.5.	Климат контроллер в комплекте с датчиком температуры, влажности, давления, оповещения и управление сервоприводом				комплект	1		
4	Система отопления							
4.1.	Котел длительного горения с комплектом труб. Площадь отопления 1000 кв.м., Тепловая мощность 100кВт. Размеры В1210хШ660хГ740.Объём топочной камеры 160л. Диаметр дымохода 220мм.	КУВ-100		ТОО «Техносила» г. Шымкент	комплект	1		
4.2.	Тепловентиляторы				шт.	4		
5	Машина высокого давления. Макс.давление, 350бар. Макс.поток воды, 1020л/час. Потребляемая мощность, 11кВт	ВСМ-А3			шт	1		
6	Коврик дезинфекционный				шт.	2		
7	Огнетушитель				шт.	8		

						Заказ 007/2021- ТХ			
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1." (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»			
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.	Стадия	Лист	Листов
							РП	1	
Г И П	Даирова Д					Общие данные	Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАЛ-АРТпроект». Г.Нурсултан		
Проверил	Исаев С.А								
Выполнил									

Убойный цех

Общие указания

Здание убойного цеха запроектировано размером в плане 26х6,8м. В убойном цехе производится убой птицы, нутровка и разделка птицы. В состав убойного цеха входят следующие помещения: помещение для уоя, нутровки и разделки тушек, которая делится на чистую и грязную зоны, среднетемпературная холодильная камера (+2, +5°С), помещение для дезинфекции спецодежды и обуви, помещение для хранения дезсредств, помещение для хранения инвентаря, помещение для временного хранения отходов и тепловой узел. Для персонала предусмотрены: комната для персонала с санузлами и душевыми кабинами, а также кабинет вет.работника. Производительность убойного пункта 150 тушек в час. Средний вес туши бройлера 1,5–1,7 кг.

Технологический процесс убоя птицы.

Птицу для убоя из здания для содержания птиц привозят тележкой в специальных ящиках с крышками (вместимость ящиков 18–20 птиц). Каждая партия птицы сопровождается ветеринарными документами. Для убоя птицы в помещении установлены: электроглушитель, стойка для убоя птицы, шпарчан, машина для удаления оперения, ванна для охлаждения, стол для нутровки и потрошения тушек, стол для разделки тушек.

После глушения птицам отрезают голову и для обескровливания на несколько минут оставляют в стойке для убоя. Далее, птицу для ошпаривания опускают в шпарчан с горячей водой t=30–90°С. Шпарчан оборудован термометром и автоматическим регулятором температуры. После ошпаривания птицу для ошипа помещают в перосьёмную машину. Готовые обработанные тушки бройлеров должны быть хорошо обескровлены, чистые без остатков пера, пеньков и волосовидных перьев, царапин, разрывов, пятен, кровоподтёков, остатков кишечника и клоаки. После ошипа тушки для охлаждения опускают в ванну для охлаждения, затем нутруют и потрошат, а потом при необходимости разделявают. В грязной и чистой зоне убойного пункта установлены умывальники для мойки рук, бактерицидные облучатели и стерилизатор для ножей. Кроме того, в грязной зоне, имеется инсектицидная лампа–ловушка для насекомых (мухоловка). После разделки части тушек помещают для охлаждения в холодильную камеру (t=+2, +5°С).

После охлаждения мясо птицы для длительного хранения отправляют в морозильную камеру (t=–18, –25°С). После завершения смены, вся обувь и спецодежда проходит мойку и дезобработку в помещении для дезинфекции.

Управление производством, организация условий и охрана труда рабочих и служащих

Управление производством, охрана труда и техника безопасности возлагаются на руководителя предприятия. К работе допускаются лица, достигшие совершеннолетия (18 лет), имеющие медицинское освидетельствование и прошедшие инструктаж по технике безопасности. Весь обслуживающий персонал убойного пункта должен регулярно проходить медицинский осмотр. Все работники должны быть обеспечены спецодеждой и обувью: фартук влагостойкий ГОСТ 12.4.029–76, нарукавники влагостойкие, сапоги резиновые для пищевых производств белого цвета ГОСТ 12.4.072–79 и головным убором. Стирка белья осуществляется в прачечной по договору. Для обслуживающего персонала отведено место санитарно–бытовых нужд (раздевалка, санузел и душевая). Металлические части машин и электроустановок должны быть заземлены. В помещении должна быть аптечка с набором необходимых лекарственных средств и перевязочных материалов. Здание оснащено первичными средствами пожаротушения. Огнетушители установить в легкодоступных местах.

Мероприятия по предотвращению аварийных ситуаций.

При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к аварии и несчастным случаям при работе предприятия, необходимо:

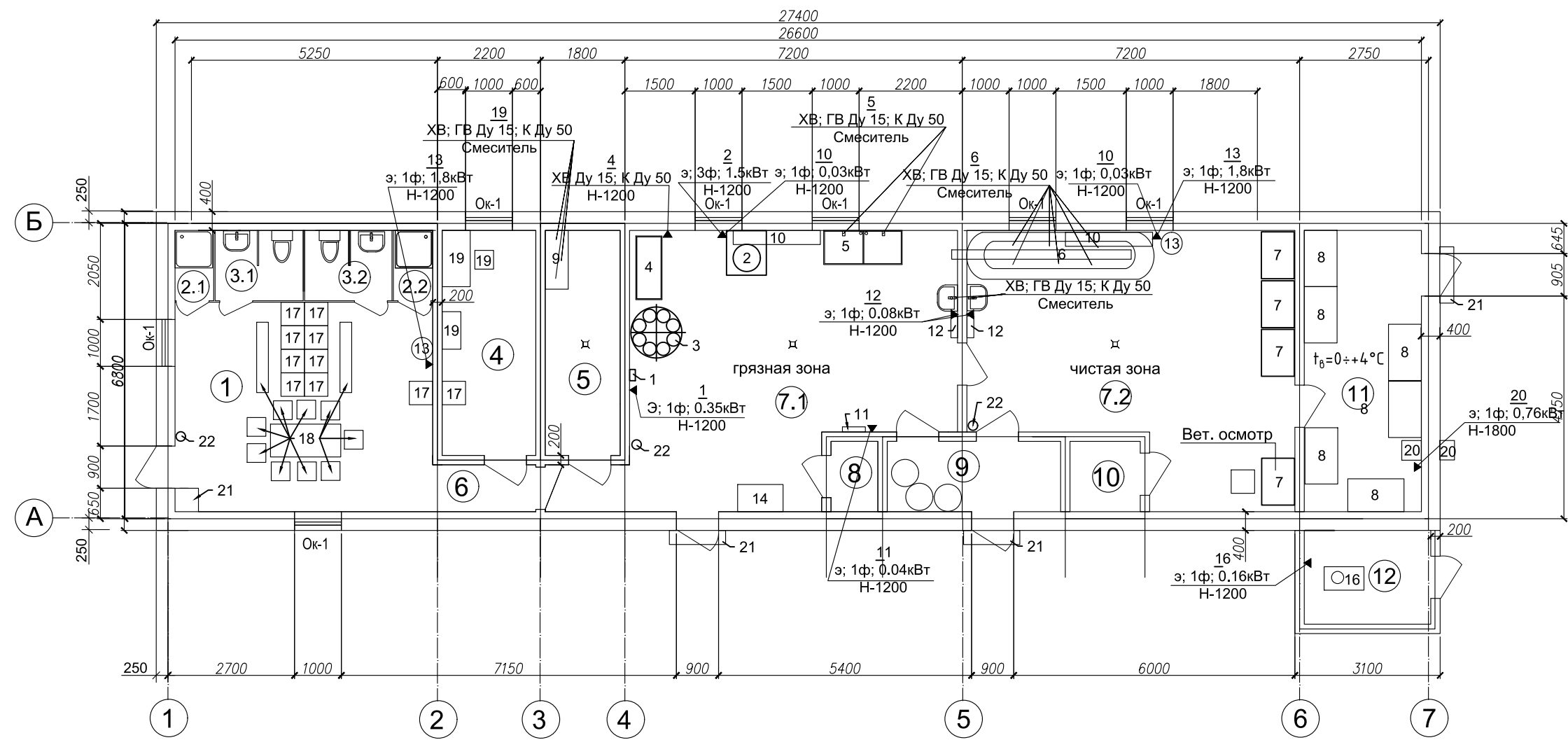
- прекратить работу, отключить оборудование от электросети,
- оперативно принять меры по устранению причин аварии или ситуации,
- при возникновении пожара сообщить в пожарную охрану, оповестить работающих и приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения
- при несчастном случае оказать первую медицинскую помощь и при необходимости доставку в медицинскую организацию
- при окончании работ выключить оборудование и надежно обесточить

Структура штата и квалификационный состав.

Режим работы убойного цеха две смены (8+8 часов). Квалификационный состав: Вет.врач. – 1 ед., Мастер производства–1ед, рабочий по убою–1 ед, рабочий по нутровке – 3 ед, рабочий по разделке–3 ед, общий штат убойного цеха 18 человек.

						Заказ 007/2021- ТХ				
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»				
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата					
						Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.		Стадия	Лист	Листов
								РП	1	
ГИП		Даирова Д				Общие данные				
Проверил		Исаев С.А								
Выполнил										
						Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАЛ-АРТпроект». Г.Нурсултан				

План Убойного цеха на отметке 0,000 с расстановкой технологического оборудования



Экспликация помещений

№	Наименование	Площадь	Категория
1	Комната для персонала	24.59	Д
2.1	Душевая	1,24	Д
2.2	Душевая	1.24	Д
3.1	Сан. узел	2.82	Д
3.2	Сан. узел	2.82	Д
4	Кабинет вет. работника	9.60	Д
5	Помещение для дезинфекции спецодежды и обуви	7.68	Д
6	Коридор	4.20	Д
7.1	Пункт убоя, нутровки и разделки (грязная зона)	37.07	Д
7.2	Пункт убоя, нутровки и разделки (чистая зона)	35.37	Д
8	Помещение для хранения инвентаря	1.5	Д
9	Помещение для временного хранения отходов	5.55	Д
10	Помещение для хранения дезсредств	2.25	Д
11	Холодильная камера	15.00	Д
12	Тепловой узел	5.40	Д
		156.33	Д

						Заказ 007/2021- ТХ		
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нулинский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»		
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. Административно-технологический корпус.		
						Стадия	Лист	Листов
						РП	2	
ГИП	Даирова Д					План системы водоснабжения и канализации		
Проверил	Исаев С.А					Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАЛ-АРТпроект». Г.Нурсултан		
Выполнил								

Инв. N подл.

Подпись и дата

Взам. инв. N

Пози-ция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозн. Док-та, опросн. Листа	Код продукц.	Поставщик	Ед. изм.	Кол-во	Масса ед. кг.	Примеч.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Электроглушитель Напряжение 220 В., мощность: 0,35 кВт. Напряжение разряда с возможностью регулировки: от 250-300В. Производит.: 500тушек/час. Размеры: 240х120х100 мм.	Спрут		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	1		
2	Машина для удаления оперения В975хГ915хШ750 мм. 750х850х950 мм., 380В, 1,5 кВт производительность 720-1000 шт/ч.	Спрут-1000		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	1		
3	Стойка для убоя птицы 8Р на 8 конусов 1800х1000х1000 мм., производительность: 240 шт/час. Емкость для сбора крови.	Спрут-8Р		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	1		
4	Шпарчан «Спрут-8» с подставкой. Мощность: 8 кВт., 220В. Объем: 257 л., диапазон регулировок температуры: 30 - 90 °С., Размеры габаритные на подставке: В970хГ560хШ1360 мм.	Спрут-8Б		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	1		
5	Ванна для охлаждения туш Д1675*Г730*В900 мм.	Спрут		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	1		
6	Стол для нутровки и потрошения тушек. Размеры: Д4000*Ш1000*В2000мм. Высота столешницы 900мм.	Спрут		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	1		
7	Стол для разделки тушек Д1000*Г700*В900 мм.	Спрут		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	4		
8	Стойка для охлаждения тушек на 32 места передвижная 1200х700х1700	Спрут		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	6		
9	Стенд для дезинфекции обуви и фартуков В1910хШ1250хГ490 мм. Вес: ≈ 15 кг.	Спрут		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	1		
10	Бактерицидный облучатель Размеры: 1860х300х500мм., мощность 30Вт, Напряжение 220 (+10), объем обеззараживания 60 куб.м.	"IP65"		КПЦ "Спрут" Россия	шт.	2		
11	Инсектицидная лампа-ловушка для насекомых. Д490хШ110хВ: 320 мм. Мощность: 0.04 кВт Напряжение: 220В. До 100 м2	GD-4			шт.	1		
12	Стерилизатор для ножей. Вместимость 18 ножей. Напряжение 220В. Мощность 0,08кВт. Габариты Ш465хГ145хВ605	АTESY CTV-1-18-02			шт.	2		
13	Котел водонагревательный объем 120л; 1800 Вт; Время нагрева (ΔТ=45°С) 3 ч 06 мин; Максим. температура нагрева воды75°С; разм. Ш450хВ1108хГ470.	Ariston ABS PRO1 R 120V		Магазин Sulpak	шт.	2		
14	Ящики для перевозки птицы с крышкой вместимостью 18-20 голов 970х580х270			ООО "Пластиковая тара " Россия		6		
15	Емкость для сбора отходов с крышкой объемом 12 л.			ООО "Пластиковая тара " Россия		3		
16	Котел длительного горения с комплектом труб. Площадь отопления до 150кв.м., Тепловая мощность 15кВт. Размеры В1100хШ500хГ850. Объём бункера 55кг. Диаметр дымохода 130 мм.	КУВ-12		ТОО «Техносила» г. Шымкент	комплект	1		
17	Модульный металлический шкаф для одежды персонала Размеры шкафа: 1860х500х500мм.	ШРМ - М		ТОО “COMPAS” г. Караганда	шт.	10		
18	Стол 1500х700х750 деревянный с 9 стульями, с 2 лавками.			ООО Феликс Россия	комплект	1		
19	Стол канцелярский 1200х600х750, шкаф для документов Ш800хГ400хВ1800. Стул офисный.			ООО Феликс Россия	комплект	1		
20	Среднетемпературная холодильная сплит-система. Внешний блок Ш415хГ315хВ600. Внутренний блок Ш415хГ420хВ284. Температурный режим +2...+5°С. Макс. энергопотребл. 0,76 кВт. Производительность. 600м3/час.	Polair SM 111M		АО «Полаир-Недвижимость»	комплект	1		
21	Коврик дезинфекционный				шт.	4		
22	Огнетушитель				шт.	3		

						Заказ 007/2021- ТХ				
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»				
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.		Стадия	Лист	Листов
								РП	1	
ГИП	Даирова Д					Общие данные		Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАП-АРТпроект». Г.Нурсултан		
Проверил	Исаев С.А									
Выполнил										

Административно - технологический корпус

Общие указания

Административно–технологический корпус размером 22,8 х 6,3 м. В состав входят следующие помещения: 1.санпропускник в том числе: комната персонала 15,6 кв.м., санузел 5 кв.м., раздевалка 2,8 кв.м., проходная 6 кв.м. и два дезбарьера для автотранспорта, 2.склад для отгрузки продукции-24 кв.м., 3.морозильник-51 кв.м., 4.помещение для ДГУ 12,16 кв.м., 5.насосная9,3 кв.м.

В технологический процесс в административном корпусе.

В данном здании проходят взаимно пересекающиеся процессы. Санпропускник с дезбарьером. В санпропускник предназначены обеспечения жизнедеятельности, а также принятия душа, стирки, замены спецодежды и обуви птичниц. В помещении для ДГУ установлена дизель–генераторная установка, предназначенная для выработки и подачи электричества для производственных процессов в случае незапланированного отключения электричества. В насосной находится артезианская скважина с глубинным насосом, а также насосная станция с накопительным резервуаром для удерживания уровня давления воды, целях обеспечения производственных процессов питьевой и технической водой. Из насосной станции в помещение для содержания птиц и убойный цех прокладывается водопровод. Морозильник служит для глубокой заморозки и хранения готовой продукции. На складе для отгрузки готовой продукции производится взвешивание, упаковка и подготовка товара для отгрузки и отгрузка.

Управление производством, организация условий и охрана труда рабочих и служащих

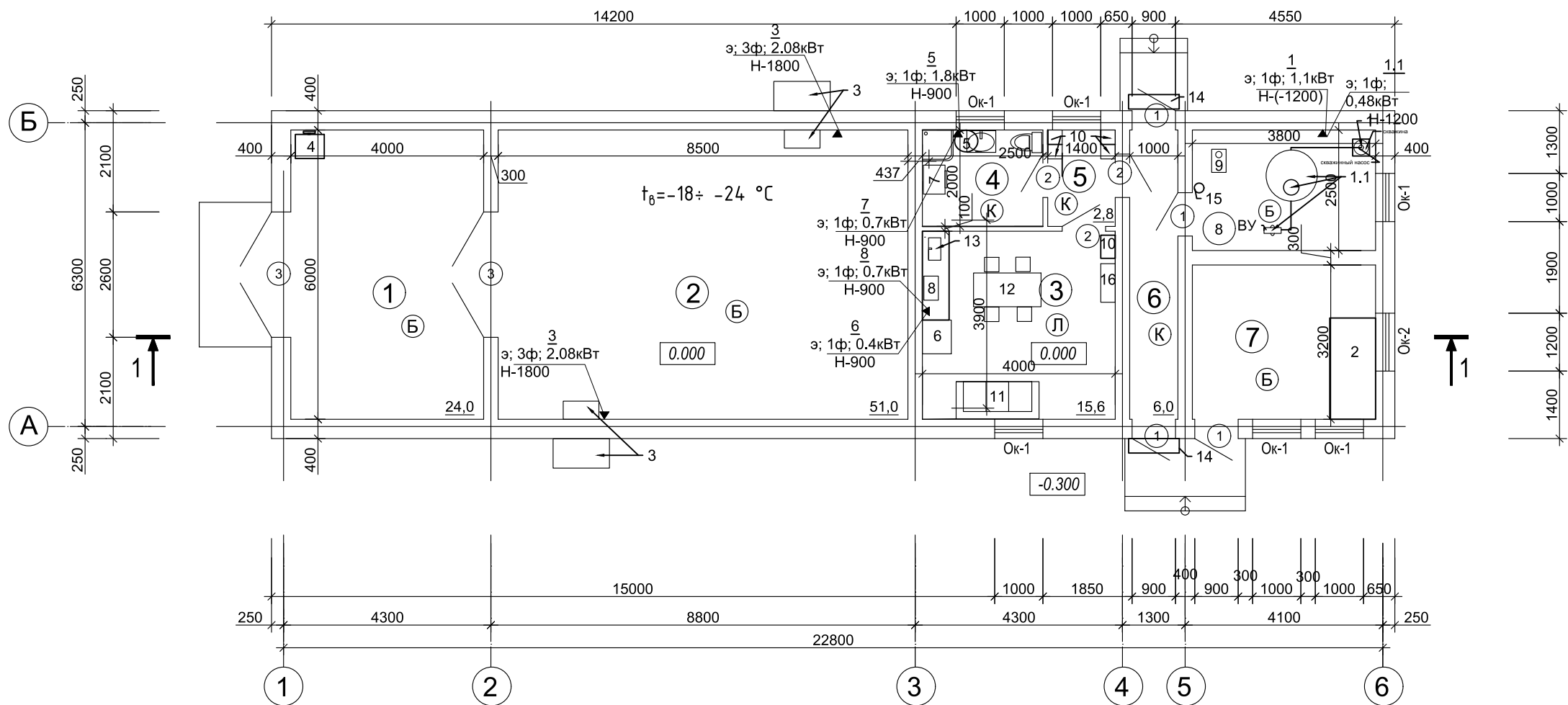
Управление производством, охрана труда и техника безопасности возлагаются на руководителя предприятия. К работе допускаются лица, достигшие совершеннолетия (18 лет), имеющие медицинское освидетельствование и прошедшие инструктаж по технике безопасности. Для переобедания обслуживающего персонала установлен шкаф для уличной и рабочей спецодежды. Металлические части машин и электроустановок должны быть заземлены. В здании должна быть аптечка с набором необходимых лекарственных средств и перевязочных материалов. Здание оснащено первичными средствами пожаротушения. Огнетушители установить в легкодоступных местах.

Мероприятия по предотвращению аварийных ситуаций.

При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к аварии и несчастным случаям при работе предприятия, необходимо:
–прекратить работу, отключить оборудование от электросети,
–оперативно принять меры по устранению причин аварии или ситуации,
–при возникновении пожара сообщить в пожарную охрану, оповестить работающих и приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения
–при несчастном случае оказать первую медицинскую помощь и при необходимости доставку в медицинскую организацию
–при окончании работ выключить оборудование и надежно обесточить
Структура штата и квалификационный состав.
Режим работы Санпропускника 1 смена (8 часов).
Квалификационный состав:
Управляющий-1 ед, инженер-электрик-1ед., общий штат 2 человека.

						Заказ 007/2021- ТХ			
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»			
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.	Стадия	Лист	Листов
							РП	1	
ГИП		Даирова Д				Общие данные	Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАП-АРТпроект». Г.Нурсултан		
Проверил		Исаев С.А							
Выполнил									

План Административно–технологического корпуса на отметке 0,000
с расстановкой технологического оборудования



Экспликация помещений

№	Наименование	Площадь	Категория
1	Комната персонала	15,60	Д
2	Насосная	9,50	Д
3	Проходная	6,00	Д
4	Морозильник	51,00	Д
5	Помещение для ДГУ	12,16	Д
6	Раздевалка	2,80	Д
7	Санузел	5,00	Д
8	Склад для отгрузки продукции	24,00	Д
		126,06 м ²	Д

						Заказ 007/2021- ТХ			
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»			
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. Административно-технологический корпус.		Стадия	Лист
								РП	2
						План системы водоснабжения и канализации		Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАП-АРТпроект». Г.Нурсултан	
ГИП		Даирова Д							
Проверил		Исаев С.А							
Выполнил									

Инв. N подл.	Подпись и дата	Взам. инв. N

Пози-ция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозн. Док-та, опросн. Листа	Код продукц.	Поставщик	Ед. изм.	Кол-во	Масса единицы, кг.	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Насос скважинный центробежный. Высота подъема воды 60 метров Производительность5000 л/час. Диаметр-98мм, высота-818, масса-14,5кг.	(Беламос TF-60),		ООО «Мегалон»	шт.	1		
1.1	Насосная станция с системой удерживания уровня давления. Тип: система удерживания давления. Рабочий диап. напора-34-12м. Мощность двиг.-0,48кВт, Рабочий диапазон подачи одного агрегата (м3/час) 0,3-36 куб/час Накопительный резервуар емкостью 1куб.м. в комплекте с трубами и водомерным узлом.	CH-1-КЕЛЕТ-JSWm1AX-40-220-K-C-20(24)			шт.	1		
2	Дизель генераторная установка топливным баком на 50 литров. Резервная мощность 35кВА / 28кВт Постоянная мощность 31кВА / 25кВт - шумоизоляционный кожух - АВР, подзарядка АКБ + подогрев ОЖ. Размеры в кожухе: 2100х950х1200	Дизельный генератор ADD35R		ТОО «StarInterCom plex»	шт.	1		
3	Сплит-система Производительность, 3250м3/час, Макс. энергопотребление 2,08 кВт; Размеры в упаковке 107х117х110. Напряжение в сети, в/ф/гц 380/3~/50. Мощность оттайки, кВт2,01	("Север" BGS 340 S (-20..-15 C) ВПУ 380 В)		ООО "ОСК Групп"	шт.	2		
4	Весы электронные Максимально допустимый вес – 300 кг; Материал: нержавеющая сталь; Размеры: 710 x 600 x 500.	Товарные весы "БЕКА"		ТОО «kazopt»	шт.	1		
5	Котел водонагревательный Котел водонагревательный объем 80л; 1800 Вт; Время нагрева (ΔT=45°C) 3 ч 29 мин; максимальная температура нагрева воды 75°C; размеры Ш 450хВ1100хГ 480.	ABS PRO R 80 H		Магазин Sulpak	шт.	1		

						Заказ 007/2021- ТХ				
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»				
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.		Стадия	Лист	Листов
								РП	1	2
Г И П	Даирова Д					Общие данные		Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАП-АРТпроект». Г.Нурсултан		
Проверил	Исаев С.А									
Выполнил										

Инв. N подл.	Подпись и дата	Взам. инв. N

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Холодильник, общий объем 150л. Объем холодильной камеры- 137л. Система охлаждения-статическая Общий объем- 130 - 199л. Уровень шума-42дБ Размеры 850х600х5800	Ardesto DFM-90X		Магазин Sulpak		1		
7	Стиральная машина Максимальная загрузка белья (стирка) 6.5 кг Макс. скорость отжима 1200 Об/мин Класс энергопотребления А+++ Класс стирки А, стирка паром, инверторный мотор, очистка барабана, функция Smart Check, Габариты 600 x 850 x 450 мм	Samsung WW-65A4S21C X/LD		Магазин Sulpak		1		
8	Микроволновая печь. Мощность микроволн 700Вт, тип покрытия-эмаль, Объём 20л, режим разморозки-имеется. Установка времени - имеется, Специальные программы.	AVA AVE-20S		Магазин Sulpak		1		
9	Котел длительного горения с комплектом труб Котел длительного горения с комплектом труб. Площадь отопления 120кв.м., Тепловая мощность 12кВт. Размеры В900хШ300хГ480. Объём топочной камеры 35л. Диаметр дымохода 130 мм.	КУВ-12		ТОО «Техносила»	шт.	1		
10	Модульный металлический шкаф для одежды персонала Размеры шкафа: 1860х300х500мм.	ШРМ-М			шт.	5		
11	Диван			ТОО “COMPAS” г. Караганда	шт.	1		
12	Стол с 4 стульями (комплект)				шт.	1		
13	Раковина для мытья посуды				шт.	1		
14	Коврик дезинфекционный				шт.	2		
15	Огнетушитель				шт.	1		
16	Шкаф для Вет. препаратов 300х800				шт.	1		

						-ОВ.С	Лист
Изм	К уч	Лист	Ндоп	Подпись	Дата		

Склад

Общие указания

Здание склада запроектировано размером 14,1х11,4 м. Склад предназначен для подготовки и хранения комбикорма и премиксов для выращивания бройлеров.

Разные типы фуража пшеница, ячмень кукуруза на склад доставляются в сыпучем виде в мягких контейнерах «биг-бэгах» вместимостью 0,4–0,5т. и выгружаются вилочным погрузчиком. Вышеуказанные типы фуража впоследствии будут измельчаться в кормодробилке. Другие составляющие комбикорма как жмых подсолнечный, костная мука, прессованные дрожи, кормовые жиры и т.п. на склад доставляются в полипропиленовой/бумажной в таре вместимостью 10–25–40кг. и выгружаются вручную. Укладка и транспортировка мешков внутри склада производится механизированно и вручную при помощи вилочного погрузчика и платформенной тележки. В процессе приготовления комбикорма все ингредиенты смешиваются в том или ином соотношении на смесителе корма.

На складе будут готовиться и храниться следующие комбикорма:

”Престарт” – корм от 0 до 10 дней, составляет 1/5 всего объёма корма и готовится за неделю до привоза суточных цыплят.

”Старт” – корм от 10 до 34 дня, основной объём корма и готовится на пятый день,

”Финиш” – готовится на последнюю неделю откорма бройлеров.

Хранение готового комбикорма в сыпучем виде в буртах

Погрузка корма из бурта в загрузчик сухих кормов (ЗСК10ПБ, объем бункера 10 м³) производится вертикальным шнековым транспортером. Транспортировка корма из склада и загрузка в Бункер осуществляет ЗСК10ПБ, высота загрузки 5,5 м.

Управление производством, организация условий и охрана труда рабочих и служащих

Управление производством, охрана труда и техника безопасности возлагаются на руководителя предприятия. К работе допускаются лица, достигшие совершеннолетия (18 лет), имеющие медицинское освидетельствование и прошедшие инструктаж по технике безопасности. Все работники склада должны быть обеспечены спецодеждой, перчатками. Для переодевания обслуживающего персонала установлен шкаф для уличной и рабочей спецодежды. В здании склада должна быть аптечка с набором необходимых лекарственных средств и перевязочных материалов.

Здание оснащено первичными средствами пожаротушения. Огнетушители установить в легкодоступных местах

Мероприятия по предотвращению аварийных ситуаций.

При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к аварии и несчастным случаям при работе предприятия, необходимо:

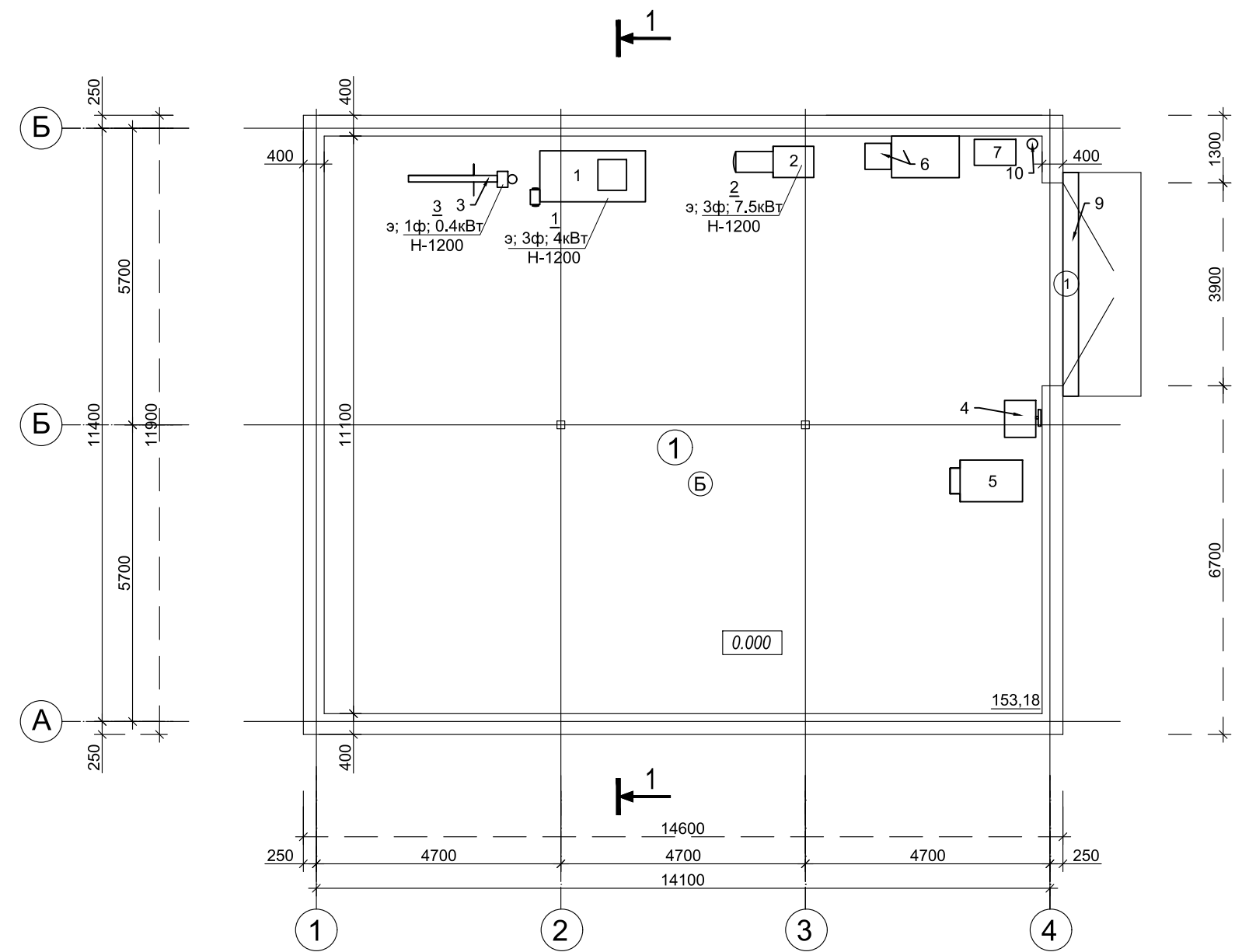
- оперативно принять меры по устранению причин аварии или ситуации,
- при возникновении пожара сообщить в пожарную охрану, оповестить работающих и приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения
- при несчастном случае оказать первую медицинскую помощь и при необходимости доставку в медицинскую организацию

Режим работы склада односменный (8 часов).

Квалификационный состав: Технолог–1 ед, общий штат 1 человек

						Заказ 007/2021- ТХ			
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»			
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.	Стадия	Лист	Листов
							РП	1	
ГИП	Даирова Д					Общие данные	Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАЛ-АРТпроект». Г.Нурсултан		
Проверил	Исаев С.А								
Выполнил									

План Склада на отметке 0,000 с расстановкой технологического оборудования



Экспликация помещений			
№	Наименование	Площадь	Категория
1	Склад	158,18	Д
	Общая площадь:	158,18	Д

						Заказ 007/2021- ТХ		
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нулинский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»		
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. Административно-технологический корпус.	Стадия	Лист
							РП	2
						План системы водоснабжения и канализации	Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАП-АРТпроект». Г.Нурсултан	
Гип		Даирова Д						
Проверил		Исаев С.А						
Выполнил								

Инв. N подл.	Подпись и дата	Взам. инв. N

Пози-ция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозн. Док-та, опросн. Листа	Код продукц.	Поставщик	Ед. изм.	Кол-во	Масса единицы, кг.	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Смеситель корма Модель СГО-4. Вместимость смесителя, 0,5м3. Максимальная разовая загрузка (при плотности продукта 0,5 т/м3), не более 200 кг. Мощность 4 кВт. Время смешивания 3-5 мин. Однородность смешивания до 98 % Габариты: Д2030хШ980хВ1540. Масса-285 кг	(СГО-4)		ООО «АТМ»	шт.	1		
2	Кормодробилка Производительность до 3000 кг/час Мощность 7,5 кВт., частота вращения ротора 2900 об/мин, Размеры-1100х600х1500 мм, масса 200кг.	(Molot-3000)			шт.	1		
3	Транспортер вертикальный шнековый			ТОО "RMZ Agro" г. Кокшетау	шт.	1		
4	Весы электронные платформенные. Максимально допустимый вес – 300 кг; Материал: нержавеющая сталь; Размеры: 710 х 600 х 500.	Товарные весы "ВЕКА"		ТОО «kazopt»	шт.	1		
5	Тележка платформенная грузовая г/п 500 кг.			ТОО "Термеко РК"г. Костанай	шт.	1		
6	Стол с 1 стулом (комплект)				шт.	1		
7	Металлический шкаф для одежды ШРМ - М	ШРМ-М		ТОО “COMPAS” г. Караганда	шт.	1		
9	Коврик дезинфекционный				шт.	1		
10	Огнетушитель				шт.	1		

						Заказ 007/2021- ТХ				
						«Строительство комплекса по производству и переработке мяса птицы по адресу: Карагандинская область, Нуринский район, Кобетейский с/о, с. Кобетей, уч. квартал 22, зем. уч. 1.» (без сметной документации, без наружных инженерных сетей и благоустройства)»				
Изм.	Кол.уч.	Лист	Док.	Подпись	Дата	Комплекс по производству и переработке мяса птицы. АБК. Производственный цех. Убойный цех.		Стадия	Лист	Листов
								РП	1	
ГИП	Даирова Д					Общие данные		Заказ 007/2021. Генпроектировщик: ТОО «ПК «ЕЛОРДА», Субподряд ТОО «ТАЛ-АРТпроект». Г.Нурсултан		
Проверил	Исаев С.А									
Выполнил										