

«ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
ЭКОЛОГИЯ ЖӘНЕ ТАБИҒИ  
РЕСУРСТАР МИНИСТРЛІГІ  
ЭКОЛОГИЯЛЫҚ РЕТТЕУ ЖӘНЕ  
БАҚЫЛАУ КОМИТЕТІНІҢ  
ЖЕТІСУ ОБЛЫСЫ БОЙЫНША  
ЭКОЛОГИЯ ДЕПАРТАМЕНТІ»  
РЕСПУБЛИКАЛЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК  
МЕКЕМЕСІ



РЕСПУБЛИКАНСКОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕПАРТАМЕНТ ЭКОЛОГИИ ПО  
ОБЛАСТИ ЖЕТІСУ КОМИТЕТА  
ЭКОЛОГИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ  
И КОНТРОЛЯ МИНИСТЕРСТВА  
ЭКОЛОГИИ И ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ  
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

040000, Жетісу облысы, Талдықорған қаласы,  
Абай көшесі, 297 үй, тел. 8 (7282) 24-23-42,  
факс: 8 (7282) 24-48-06, БСН 220740034897,  
E-mail: almobl-ecodep@ecogeo.gov.kz

040000, Область Жетісу, город Талдықорған,  
ул. Абая, д. 297, тел. 8 (7282) 24-23-42,  
факс: 8 (7282) 24-48-06, БИН 220740034897,  
E-mail: almobl-ecodep@ecogeo.gov.kz

## ТОО "Ляззат-2016"

### Заключение

#### об определении сферы охвата оценки воздействия на окружающую среду и (или) скрининга воздействий намечаемой деятельности

На рассмотрение представлены: Заявление о намечаемой деятельности: «ТОО «Ляззат-2016» является переработка цельного молока, производство молочных продуктов, колбасных и плавленых сыров и выпуск натуральных соков и детского питания.  
(перечисление комплектности представленных материалов)

Материалы поступили на рассмотрение: KZ11RYS00740768 от 16.08.2024 г.  
(дата, номер входящей регистрации)

### Общие сведения

Товарищество с ограниченной ответственностью "Ляззат-2016", 040500, Республика Казахстан, область Жетісу, Ескельдинский район, Карабулакский с.о., с.Карабулак, улица Оразбеков, дом № 17, 160740007221, ЖОЛТАБАРОВ АСКАР БАЙГАЛЫКОВИЧ, 87073445612, [miss\\_lyazzat@mail.ru](mailto:miss_lyazzat@mail.ru)

Согласно Приложения 1, Раздела 2 пункта 10.18. производство молочных продуктов свыше 5 тыс. л в сутки, подлежит обязательной процедуре скрининга воздействий намечаемой деятельности.

### Краткое описание намечаемой деятельности

*В случаях внесения в виды деятельности существенных изменений.*

Ранее для ТОО «Ляззат-2016» в г.Талдықорған области Жетісу, оценка воздействия на окружающую среду не проводилась. Ранее для данного объекта разрабатывался проект «Нормативов предельно допустимых выбросов», на который было получено заключение государственной экологической экспертизы №KZ92VDC00058749 от 14.03.2021г. Ранее данное предприятие имела две промплощадки. На сегодняшний день предприятие состоит из одной промплощадки, расположенной по ул. Д.Конаева 4/1, в г. Талдықорған области Жетісу. Проект разрабатывается со сменой месторасположения объекта, так же с установлением нового отопительного котла на природном газе.

*Сведения о предполагаемом месте осуществления намечаемой деятельности*

Основным видом деятельности ТОО «Ляззат-2016» является переработка цельного молока, производство молочных продуктов, колбасных и плавленых сыров и выпуск натуральных соков и детского питания. Режим работы молочного цеха 365 дней в году. Количество выпускаемой молочной продукции составляет 25 тонн в сутки или 9125тн/год. Режим работы цеха по



производству соков и детского питания (лето и осень , 6 месяцев в году) 156 дней в году. Количество выпускаемых соков и детского питания составляет 10 000 тонн в сутки, или 1 560 000тн/год. Режим работы цеха по производству сыров 156 дней в году. Количество выпускаемого плавленого и колбасного сыра составляет 6 тн/год.

Гост акт на право частной собственности на земельный участок. Кадастровый номер земельного участка: 03 268-015-172. Площадь земельного участка составляет 1,6890га.

### **Краткая характеристика компонентов окружающей среды**

Основным видом деятельности ТОО «Ляззат-2016» является переработка цельного молока, производство молочных продуктов. Молочный цех, специализируется на выпуске молочной продукции (сливочного масла, кефира, сметаны, творога, пастеризованного молока, плавленых и колбасных сыров) и выпуск натуральных соков и детского питания. Доставка молока на завод осуществляется автоцистернами. Производство пастеризованного молока: Молоко нормализуется (доводится до необходимой жирности). Далее подготовленное сырье пастеризуется при температуре 90-95оС в течение 15 минут. После пастеризации молоко охлаждается до 2-4оС, далее разливается, упаковывается, маркируется и сдается на хранение или реализацию. Производство кефира: В пастеризованное молоко добавляется для заквашивания кефирный грибок (или ацидофильная палочка). После этого смесь разливается, упаковывается в пленку финпак и тетрапакеты, маркируется. Пакеты сдаются на хранение при температуре 20оС, далее в течении 14 часов происходит сквашивание молока. Сквашенное молоко охлаждается, после чего готовая продукция сдается на реализацию. Производство сметаны: Закупленное молоко сепарируется. Полученные сливки нормализуются (доводятся до необходимой жирности), пастеризуются и гомогенизируются (составные части сливок должны быть тонко раздроблены, чтобы имели тонкую консистенцию), после этого сливки охлаждаются и сквашиваются закваской, приготовленной из молочнокислых стрептококков. Полученная сметана перемешивается, упаковывается, маркируется и сдается на хранение или реализацию. Производство творога: Подогретое молоко сепарируется. Полученные сливки нормализуются, после чего пастеризуются и далее охлаждаются до температуры заквашивания. После 10-12 часов заквашивания, образовавшийся сгусток разрезается для отделения сыворотки. Густая масса отваривается при температуре 50-55оС, после чего прессуется и охлаждается до 15-17оС. Полученный творог расфасовывается в бумажную упаковку и доохлаждается до 8оС. Производство масла: Сливочное масло получают преобразованием высокожирных сливок. Для этого охлажденное молоко подогревают, сепарируют затем, получившиеся сливки повторно сепарируют, нормализуют и подают маслообразователь. Получившееся масло фасуют и отправляют на хранение и реализацию. Производство колбасного и плавленого сыра: Подготовка смеси. Сырьём для производства колбасного сыра являются: сыры натуральные твёрдые и мягкие с пороками консистенции и внешнего вида, творог, масло, жир, сливки , соли правители, специи и многие другие добавки. Сыр и другие крупные компоненты размельчаются на волчке. Все компоненты смешиваются согласно рецептуре и оставляются на некоторое время для созревания . Созревание сырной массы. Во время созревания происходит взаимное проникновение компонентов друг в друга. Под действием солей правителей происходит набухание белка, что в последствии облегчает процесс плавления сырной массы и предотвращается отделение фракций друг от друга. Плавление сырной массы. Плавление происходит в котлах правителях, где при температуре 70-90`С и непрерывном перемешивании масса приобретает необходимую для данного сыра консистенцию. Расфасовка. Фасуют колбасный сыр в батоны с помощью специального шприца. Выходящую из шприца колбасу клипсуют с помощью клипсатора, тем самым разбивая поток сыра на отдельные батоны заданной массы. Охлаждение. Расфасованный колбасный сыр развешивают, и охлаждают до 20-30`С в специальных холодильных камерах или на воздухе. Заключительный этап - копчение. Охлаждённые батоны колбасного сыра помещают в специальные коптильные камеры, где он коптится дымом при температуре 45-60`С, около 3-х часов. Для получения коптильного дыма используют древесные щепы не смолистых пород деревьев. Сыры, вырабатываемые с использованием коптильного препарата, дымовому копчению не подвергаются. Цех по производству соков и детского питания Годовой объем



выпускаемой продукции составляет 1200 тонн из них : • Технологическая схема по детского питания. Фрукты ссыпаются в прием.

*Предположительные сроки начала реализации намечаемой деятельности и ее завершения.* Существующее предприятие.

*Водные ресурсы.* Водоснабжение- предусмотрено от существующих сетей. Канализация– предусмотрено от централизованных сетей канализаций. В результате деятельности образуются только хозяйственные стоки, очистка которых не предусмотрена. Возможных источников загрязнения канализационных стоков не выявлено. Канализационные стоки по качеству соответствуют бытовым и сбрасываются в существующие сети канализации. Ближайший водный источник р.Каратал расположен на расстоянии 2135 м в восточном направлении от территории предприятия.

*Растительных ресурсы.* В районе расположения производственных площадок редких и исчезающих видов растений и деревьев нет. Древесно-кустарниковая растительность подлежащая вырубке отсутствует. Естественные пищевые и лекарственные растения на занимаемой территории отсутствуют. Территории производства находятся вне территории государственного лесного фонда и особо охраняемых природных территорий области Жетісу.

*Животный мир.* Путей сезонных миграций и мест отдыха, пернатых и млекопитающих во время миграций на территории расположения участков работ не отмечено. Редких исчезающих видов животных, занесенных в Красную книгу нет.

*Описание ожидаемых выбросов загрязняющих веществ в атмосферу.* На территории объекта выявлены 9 источников выбросов вредных веществ в атмосферу из них 2 источника являются организованными и 7 источников неорганизованные. Всего в атмосферный воздух выделяются вредные вещества 15 наименований– оксид азота- 0.036027 г/сек; 0.3065 т/год (класс опасности- 2), диоксид азота- 0,218182 г/сек; 1,87804 т/год (класс опасности- 2), сера диоксид- 0.08195035 г /сек; 0.206128 т/год (класс опасности- 3), оксид углерода- 2.173728 г/сек; 6.84553 т/год (класс опасности- 4), бенз(а)пирен- 0.0000024 г/сек; 0.000000036 т/год (класс опасности- 1), пыль неорганическая 20-70% 3,329497г/сек; 0,863001т/год (класс опасности- 3), углерод- 0.000562 г/сек; 0.0 т/год (класс опасности- 3), предельные углеводороды C12-C19- 0,008951 г/сек; 0,00933 т/год (класс опасности- 4), дифторхлорметан 0,0003 г/сек; 0,0095 т/год (класс опасности- 4), гидроксibenзол– 0,00009 г/сек; 0,08424 т/год (класс опасности- 4), пропаналь– 0,000018 г/сек; 0,01685т/год (класс опасности- 4), диНатрий карбонат 0,000044 г/сек; 0.00029 т/год (класс опасности- 3), пентановая кислота- 0,00006г/сек; 0,05616т/год (класс опасности- 3), уксусная кислота– 0,0021г /сек; 0,0021т/год (класс опасности- 3), взвешенные вещества 0,000004 г /сек; 0,003744 т/год (класс опасности- 3), и 4 группы суммации- сера диоксид + диоксид азота, сера диоксид + диоксид азота + оксид углерода + гидроксibenзол, сера диоксид + диоксид азота + оксид углерода + гидроксibenзол и пыль приведенная к ПДК 0,5. Суммарный выброс загрязняющих веществ по объекту составляет 10,290213036т/год, из них твердые– 0,867035036т/год, газообразные– 9,423178т/год.

*Описание сбросов загрязняющих веществ: наименования загрязняющих веществ.* Сбросы сточных вод на поверхностные и подземные воды на территории объекта не предусматриваются, предложения по достижению предельно допустимых сбросов (ПДС) не требуются. Канализация промплощадки предусмотрено от существующих городских сетей. В результате деятельности образуются хозяйственные стоки. Возможных источников загрязнения канализационных стоков не выявлено. Канализационные стоки по качеству соответствуют бытовым и сбрасываются в существующие сети канализации.

*Описание отходов управления* На объекте будут образовываться следующее количество отходов: 1.-Твердо-бытовые отходы. Код отхода 20 03 01; 2.- Отходы золошлака (при горении угля) Код отхода 10 01 01 Количество отходов составляет 12,0тн/год из них: твердо-бытовые отходы– 8,25тн/год, отходы золошлака– 3,75тн/год. Образующиеся твердо-бытовые отходы будут храниться в металлических контейнерах, установленных на специальной площадке, с последующим вывозом по договорам со специализированными организациями на ближайший организованный полигон ТБО.





