

**ПРОТОКОЛ**  
**общественных слушаний по проекту ОВОС к рабочему проекту**  
**«Комбинат Продуктов Быстрого Питания на территории экономической зоны**  
**«Индустриального парка в г.Астана»**

**Место проведения:** г. Астана, Кажымукана 12/1, офис 504..

**Дата и время:** 30 мая 2016 г в 09-30.

**Общественные слушания организованы:** ТОО «КПК «KAZBRAND»

**Информация о проведении общественных слушаний доведена до сведения общественности посредством:** Газета частных объявлений «Из руки в руки», №5433988 от 03 мая 2016 года.

**Повестка дня общественных слушаний:** Обсуждение материалов по проекту ОВОС к рабочему проекту **«Комбинат Продуктов Быстрого Питания на территории экономической зоны «Индустриального парка в г.Астана»**.

**Присутствующие:**

Руководитель отдела государственной экологической экспертизы ГУ «Управление природных ресурсов и регулирования природопользования г. Астаны» - Джумадилдаев А.У.

Заказчик проекта: ТОО «КПК «KAZBRAND»

Проектная фирма ИП «Табигат» - Гладкова А.В.

Представители общественности:

А.А.Зарипов

Н.Есеев

С.Сералиев

И.Смагулова

Н.Светличная

Открыла общественное слушание Гладкова А.В.

В ходе открытого голосования единогласно избраны председатель и секретарь, утверждены повестка дня и регламент выступлений.

На должность председателя общественного слушания единогласно была выбран главный специалист ГУ «Управление энергетики г. Астана» - С.Сералиев

Обязанности секретаря выполняла И.Смагулова

Общественные слушания проведены по проекту ОВОС к рабочему проекту **«Комбинат Продуктов Быстрого Питания на территории экономической зоны «Индустриального парка в г.Астана»**.

С докладом выступила Гладкова А.

Участок, отведенный под строительство здания, расположен в г. Астана, СЭЗ «Астана Жана Кала.

**Окружение предприятия по сторонам света:**

- ✓ Восток - бэдленд (непригодные земли) со слабо развитой растительностью. Зона ближайшей жилой застройки расположена на расстоянии более 1200 м от границы территории предприятия;

Водные источники в районе размещения предприятия отсутствуют

Территория комбината разбита на три зовы:

- ✓ административная, бытовая, производственная и складская.

Со стороны главной улицы размещается административный корпус, трех - этажный прямоугольной формы, объем размером в плане 40,00м x 18,00 м. Административный корпус рассчитан на размещение штатных сотрудников администрации комбината. Далее размещается ангар со складами приема и отправки грузов от железнодорожного транспорта через пандусы. Производственные цеха №1 и №2 будут запланированы с учетом технологической линии завода - поставщика. Мероприятия по противопожарной безопасности будет определено при размещении технологических процессов. Цеха №3 и №4 предназначены для:

- ✓ производства упаковочных материалов;
- ✓ хранение готовой продукции;
- ✓ хранение упаковочной тары.

После выхода на проектную мощность, цеха планируется адаптировать под кондитерские цеха). На территории размещается здание гаража для спецтехники и мастерской по обслуживанию спецтехники. Отдельно стоящее двухэтажное здание отведено под лабораторию и бытовые помещения для обслуживания персонала комбината. За административным зданием разбита площадка для отдыха и спортивных игр. Территория комбината благоустроена и озеленена. Парковочные места, посетителей определены перед зданием администрации комбината. Парковка для сотрудников и накопительная площадка для грузового автотранспорта размещается на территории комбината.

Для производства лапши быстрого приготовления с обжаркой предусмотрена установка автоматической технологической линии - модель -460 ММ фирма производитель КНР. Линия заводского изготовления предусматривает автоматизацию и контроль над технологическим процессом.

**Производительность -1,5 изделия в месяц (70 000 штук за 8 часов (одна смена).**

Общая мощность линии - 220 кВт/час, при использовании водяного пара 1,0 т/ч.

**Управление производством, персоналом, организация условий и охраны труда.**

Режим работы предприятия на начальный период - 40-часовая рабочая неделя.

Рабочая смена - с 8-00 до 18-00, обед с 13-00 до 14-00.

**Штат работающих - 18 человек.**

Количество работающего персонала в цеху. 6 женщин и 6 мужчин. Количество работающих ИТР - 1 технолог (зав.производством), 1 электромеханик, 1 зав.складом.

Количество подсобно-вспомогательных рабочих в смену - 1 слесарь-наладчик, 1 токарь, 1 уборщица бытовых помещений.

Архитектурно-планировочное решение предусматривает отдельные помещения цеха (отделения), их размещение, исключающее пересечение потоков готовой продукции и сырья.

В целях нормального функционирования и возможности размещения цеха, с соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований, предусмотрен необходимый набор помещений.

**В состав основных помещений макаронного цеха входят:**

1. Производственные помещения для основных процессов производства: помещение для приема муки, помещение для обслуживания тестомеса, тестоформовочное отделение (замес и формование теста), сушильное и упаковочное отделение.

2. Подсобные помещения, к которым относятся: электрощитовая, лаборатория, осуществляющая производственный контроль. В лаборатории осуществляется следующий контроль над качеством продукции:

- ✓ контроль входного сырья: мука определяется на влажность, белизну, количество клейковины (определяется ручным методом).
- ✓ контроль в течение процесса производства: определяется влажность тестовой заготовки.
- ✓ контроль по окончании производства: определяется влажность готового изделия и его масса.

Для персонала, занятого ремонтными работами в производственных и складских помещениях предусмотрена кладовая для хранения инвентаря техперсонала с отдельным входом. Обслуживающий персонал обеспечивается санитарной одеждой, инструменты для работы переносятся в специальных закрытых ящиках с ручками.

Мытье и дезинфекция тары проводится в помещении моечной производственного инвентаря, оборудованной 3-х секционной ванной с подводкой горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод. Хранение осуществляется в кладовой производственного инвентаря. Моечная оборотной тары не предусмотрена, т. к. упаковка готовой продукции осуществляется в одноразовую транспортную тару (ящики из гофрированного картона).

Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств предусмотрена комната уборочного инвентаря, оборудованная поддоном для слива воды, раковиной с подводом холодной и горячей воды, регистром для сушки ветоши.

Установка накопительных резервуаров для хранения резерва воды на проектируемом объекте не предусматривается (согласно заданию на проектирование, по согласованию с заказчиком). В случае прекращения подачи холодной воды производство останавливается, без ущерба технологического процесса.

Помещение хранения уборочного инвентаря территории расположено с отдельным входом. Хранение производственных отходов (в т.ч. санитарный брак) осуществляется в специально выделенном помещении склада, расположенного на территории цеха.

3. Складские помещения для раздельного хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов, к ним относятся склад готовой продукции, кладовая упаковочного материала, кладовая специй, склад для хранения запчастей оборудования.

Мука, поступающая на производство, хранится тарным способом, в мешках, в специальных контейнерах для пищевых продуктов. Мешки с мукой укладываются в штабеля на подтоварники, не ниже 15см от уровня пола.

Соль хранится в специальных ларях, на стеллаже, и подается в производство растворенной и профильтрованной.

4. Вспомогательные помещения, к которым относятся бытовые помещения для персонала.

В состав бытовых помещений входят:

- ✓ гардеробная для верхней одежды;
- ✓ для женщин и мужчин раздельные гардеробные, душевые и санузлы со шлюзами;
- ✓ бельевая для хранения чистой одежды;
- ✓ помещение для приема грязной санитарной одежды;
- ✓ сушилка для одежды и обуви.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды проводится в прачечной, в здании бытового корпуса.

Для персонала предприятия предусмотрено помещение для приема пищи с соответствующим набором оборудования. Бытовые помещения обеспечиваются аптечкой с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

В процессе производства предусмотрены мероприятия в области охраны труда, согласно Трудовому кодексу РК, разд. 5, механизации и автоматизации трудоемких производственных процессов, транспортных и погрузочно-разгрузочных работ.

Все подсобные, складские и вспомогательные помещения макаронного цеха снабжены необходимым технологическим оборудованием.

Подсобные, вспомогательные помещения для ИТР и подсобно - вспомогательных рабочих расположены в здании бытового корпуса.

Трудовой процесс на проектируемом объекте предусматривает:

1. Механизацию и автоматизацию технологической операции, чередование производственных операций, рациональный режим труда и отдыха.

2. Ограничение длительности непрерывного наблюдения за ходом технологического процесса. Продолжительность ежедневного отдыха между сменами должна быть вдвое больше продолжительности работы.

Размещение оборудования обеспечивает достаточные проходы и свободные площади для создания постоянного или временного рабочего места, а также свободное передвижение работников в зоне обслуживания.

В производственных помещениях, на рабочих местах и на производственном оборудовании установить знаки безопасности.

1. Запрещающие (знаки предназначены для запрещения определенных действий).

2. Предупреждающие (знаки предназначены для предупреждения работающих о возможной опасности).

3. Предписывающие (предназначены для разрешения определенных действий работающих только при выполнении конкретных требований безопасности труда).

4. Указательные знаки безопасности.

Предусмотреть нанесение сигнальных цветов.

Красный сигнальный цвет применить для обозначения отключающих устройств механизмов и машин, в том числе аварийных; внутренних поверхностей крышек шкафов с открытыми токоведущими элементами электрооборудования,- внутренних поверхностей крышек шкафов с открытыми токоведущими элементами электрооборудования; наземных частей пожарного гидранта; огнетушителей; сигнальных ламп, извещающих о нарушении технологического процесса.

Зеленый сигнальный цвет применить для световых табло (надпись белого цвета на зеленом фоне), эвакуационных выходов и сигнальных ламп, извещающих о нормальном режиме автоматической линии.

Желтым цветом обозначить элементы производственного оборудования, неосторожное обращение с которым и представляет опасность для работающих: открытых движущихся частей оборудования.

Для подъемной платформы, применить предупреждающую окраску в виде чередующихся красных и белых полос.

**Рабочим проектом предусматривается строительство:**

- 1 очередь - Цех №1, склад 1, административное здание, КТП
- 2 очередь - Цех №№2,3,4, склад №2, гараж, бытовой корпус

Вопросы, предложения и замечания представителей общественности:

Присутствующими на общественных слушаниях, были заданы следующие вопросы:

Руководитель отдела государственной экологической экспертизы ГУ «УПР и РП г. Астаны» - Джумадилдаев А.У.:

Вопрос: Какое предусмотрено отопление?

Ответ: отопление от котельной на сжиженном газе.

**Вопрос №1** Сколько составляет размер санитарно-защитной зоны:

**Ответ:** Гладкова А.В. Размер СЗЗ составляет -50 м – на период эксплуатации, не менее 100 м- на период строительства.

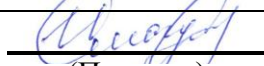
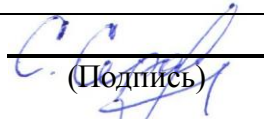
**Вопрос №2** Предусмотрено ли место хранения для временного хранения люминисцентных ламп?

**Ответ:** – предусмотрены емкости для временного хранения, будет заключен договор со спец. организацией на вывоз.

Основные выводы по итогам обсуждения:

Организаторы слушаний и присутствующие участники одобрили строительство **Комбинат Продуктов Быстрого Питания на территории экономической зоны «Индустриального парка в г.Астана»** и приняли решение:

1. Одобрить проектные материалы по строительству объекта;
2. Согласиться с решением о реконструкции и вводе в эксплуатацию объекта.

<b>Председатель:</b>	<b>С.Сералиев</b> (Фамилия Имя Отчество)	 (Подпись)
<b>Секретарь:</b>	<b>И.Смагулова</b> (Фамилия Имя Отчество)	 (Подпись)

Директор



А.А.Зарипов