

**Описания производственной деятельности
для ТОО «Добрый Пекарь»
по адресу: Костанайская область,
г. Тобыл ул. Семина, ст-е 48/4**

Общая пояснительная записка

**Директор
ТОО «Добрый Пекарь»**



Вагнер О.В.

г. Костанай, 2025 г.

Введение

Проект для ТОО «Добрый Пекарь» разработан с целью выявления всех последствий, связанных с реализацией проекта и комплекса мероприятий для снижения до минимума отрицательного воздействия на окружающую среду.

Территория ТОО «Добрый Пекарь» имеет координаты 53°10'38" с. ш. 63°41'09" в. д

Для разработки Проекта были использованы следующие материалы :
Исходные данные, предоставленные предприятием заказчиком.

Общие сведения о предприятии

Оператором объекта, рассматриваемого настоящим проектом, является ТОО «Добрый Пекарь».

Основной деятельностью предприятия является –производство кондитерских изделий.

Территория, общей площадью 1,1215 га.

Зон санитарной охраны курортов, мест размещения крупных санаториев и домов отдыха, зон отдыха городов, а также других территорий с повышенными требованиями к охране атмосферного воздуха в зоне влияния предприятия нет.

Краткая характеристика источника предприятия.

В разделе проведены расчеты выбросов загрязняющих веществ от источников, организуемых только на период эксплуатации для ТОО «Добрый пекарь» т.к. строительства, реконструкции или реорганизации не предусматривается.

Период эксплуатации:

Автономный пункт отопления (АПО). Для теплоснабжения административного здания в эксплуатации находится бытовой котел. Оборудование работает в периодическом режиме. Время отопительного сезона – 180 дней. Годовой фонд рабочего времени составляет 4320 часов. Оборудование работает на твердом топливе, в качестве которого используются уголь Шубаркульского месторождения. В течении отопительного периода сжигается 25 тонн угля. Для розжига используются дрова 10 м³/год. Выброс загрязняющих веществ (азота диоксида, серы диоксида, углерода оксида, взвешенных веществ, углеводороды предельные С12-С19) происходит на высоте 6,5 метров через трубу с диаметром устья 0,3 м (ист 0001).

Склад угля (закрытый) (ист 6001) и золы (закрытый с 3 –х сторон) (ист 6002) являются неорганизованными источниками пылеобразования.

АПО предназначен для отопления производственного цеха. Источником выделения загрязняющих веществ являются два котла марки «СарЗем-100» (1 в резерве). Время отопительного сезона – 180 дней (6 месяцев). Годовой фонд рабочего времени составляет 4320 часов. Оборудование работает на газообразном топливе. В течении отопительного

периода сжигается 30 тыс. м³ газа (газопровод Бухара - Урал). Выброс ЗВ происходит на высоте 7 метров через две трубы с диаметром устья 0,25 м (ист 0002,0003).

На предприятии имеется цех по производству кондитерских изделий.

Участок. Расстаривание и подготовки растительных компонентов – просеиватель. Источником выделения загрязняющих веществ (ЗВ) является просеиватель сырья. Производительность оборудования составляет 90 тонн в год муки, 40 тонн в год сахара, 170 тонн в год какао. Время работы - 300 час/год. Источником выброса ЗВ является вытяжная вентсистема высотой 6 м диаметром 0,25 м. (ист 0004).

Участок мойки инвентаря и оборудования. S -площадь ванны для мойки оборудования составляет 2м². Источником выброса натрия карбоната-вытяжная вентсистема. Высота источника выброса - 6 м, диаметр устья-0,25м². (ист 0005).

Участок выпечки кондитерских изделий (печенья с наполнителями). Выпечку кондитерских изделий производят в жарочных шкафа марки ХПЭ-500. Объем выпускаемой продукции – 150,0 т/год, время работы – 2400 час /год. Производство кондитерских изделий, сопровождается выделением специфических технологических выбросов: спирта этилового, уксусной кислоты, альдегидов. Выброс осуществляется через вытяжную систему высотой 5,5 м от уровня земли и диаметром устья 0,5м. (ист 0006)

Машина охлаждающая на линии безкрахмальной отливки. Время работы участка составляет 2400 часа в год. Источником выброса пыли растительного происхождения и этанола является вытяжная вентсистема. Высота источника выброса - 5,5 м, диаметр устья-0,5м². (ист 0007).

Участок выпечки кондитерских изделий (печенья с шоколадным наполнителем). Выпечку кондитерских изделий производят в жарочных шкафа марки ХПЭ-500. Объем выпускаемой продукции – 150,0 т/год, время работы – 2400 час /год. Производство кондитерских изделий, сопровождается выделением специфических технологических выбросов: спирта этилового, уксусной кислоты, альдегидов. Выброс осуществляется через вытяжную систему высотой 5,5 м от уровня земли и диаметром устья 0,5м. (ист 0008)

На производственных площадках имеется 8 организованных источников загрязнения атмосферы – кондитерский цех, АПО на твердом топливе (уголь), АПО на природном газе (газопровод Бухара-Урал) и два неорганизованных – склады угля, золы.

От данных источников в атмосферу происходит выброс загрязняющих веществ 13 наименований: натрий гидрооксид, углерод, азота диоксид, серы диоксид, углерода оксид, этиловый спирт, уксусная кислота, уксусный альдегид, взвешенные вещества, углеводороды предельные C₁₂-C₁₉, пыль сахара, пыль пищевых продуктов растительного происхождения, пыль неорганическая с содержанием двуокси кремния 70-20%, пыль мучная.

Чтобы предотвратить попадание пыли в рабочую зону, кондитерский цех оснащен фильтром.

Производство:001 - кондитерский цех					
0004 02	тканевый локальный фильтр	99,9	99,9	2973	100

Источник водоснабжения.

Вода для хозяйственных нужд используется привозная вода (городской водопровод).

На предприятии образуются **отходы производства и потребления.**

Для полноценного сбора и временного хранения коммунально-бытовых отходов предусматривается обустройство площадки для контейнерного накопителя.

На территории запрещается накапливать отходы производства вне специализированных площадок и производственных зон.

На территории запрещается ведение открытого сжигания отходов производства.