

Обозначение	Наименование	Прим.
650 /19 -ИОС 6. С	Содержание тома	2
650/19 - СП	Состав проектной документации	3-4
650 /19 - ИОС6.ТЧ	Текстовая часть	5-20
650 /19 - ИОС 6	Графическая часть	
	План первого этажа с расположением технологического оборудования	21
	План первого этажа с расположением технологического оборудования	22
	Прилагаемые документы	
650/19 - ИОС 6. СО	Спецификация оборудования изделий и материалов	23-24

						650/19 - ИОС 6.С			
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
Разработал					09.19	Содержание тома	Стадия	Лист	Листов
							П	1	1
Н.контроль					09.19				
ГИП					09.19				

## СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Номер тома	Обозначение	Наименование	Примечание
1	650/19 – ПЗ	Раздел 1. Пояснительная записка. Исходно-разрешительная документация	
2	650/19 – ПЗУ	Раздел 2. Схема планировочной организации земельного участка	
3	650/19 – АР	Раздел 3. Архитектурные решения	
4	650/19 – КР	Раздел 4. Конструктивные и объемно-планировочные решения	
		Раздел 5. Сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий, содержание технологических решений	
5	650/19 – ИОС1	Система электрооборудования	
6	650/19 – ИОС2	Система водоснабжения	
7	650/19 – ИОС3	Система водоотведения	
8	650/19 – ИОС4	Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.	
9	650/19 – ИОС4.1	Тепловые сети	
10	650/19 – ИОС5	Сети связи	
11	650/19 – ИОС6	Технологические решения	
12	650/19 – ИОС7	Сети газоснабжения	
13	650/19 – ИОС8	Система автоматизации и диспетчеризации	
14	650/19 – ПОС	Раздел 6. Проект организации строительства	
15	650/19 – ООС	Раздел 8. Перечень мероприятий по охране окружающей среды	
16	650/19 – ПБ	Раздел 9. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности	
17	655/19 – ОДИ	Раздел 10. Мероприятия по обеспечению доступа инвалидов	
18	650/19 – СМ	Раздел 11. Смета на строительство объектов капитального строительства	
		Раздел 12. Иная документация в случаях, предусмотренных федеральными законами	
19	650/19 – ЭЭ	Энергоэффективность	
20	650/19 – ТБЭ	Требования к безопасной эксплуатации объектов капитального строительства	
21		Перечень мероприятий по гражданской обороне, мероприятий по предупреждению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера,	

						650/19 -.СП						
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата							
ГИП					09.2019	Состав проектной документации				Стадия	Лист	Листов
										П	1	2

		<b>мероприятий по противодействию терроризму</b>		
22	650/19 – ГОиЧС	Инженерно-геодезические	изыскания. Технический отчет	
23		Инженерно-экологические	изыскания. Технический отчет	
24		Инженерно-гидрометеорологические	изыскания. Технический отчет	
25		Инженерно-геологические	изыскания. Технический отчет	

### Справка ГИПа

Проектная документация разработана в соответствии с градостроительным планом земельного участка, заданием на проектирование, градостроительным регламентом, документами об использовании земельного участка для строительства (в случае если на земельный участок не распространяется действие градостроительного регламента или в отношении его не устанавливается градостроительный регламент), техническими регламентами, в том числе устанавливающими требования по обеспечению безопасной эксплуатации зданий, строений, сооружений и безопасного использования прилегающих к ним территорий, и с соблюдением технических условий.

						650/19 - ИОС 6.СП	Лист
Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подп.	Дата		2

## Оглавление

1. Сведения о производственной программе и номенклатуре продукции, характеристику принятой технологической схемы производства в целом и характеристику отдельных параметров технологического процесса, требования к организации производства, данные о трудоемкости изготовления продукции - для объектов производственного назначения .....	7
2. Описание источников поступления сырья и материалов - для объектов производственного назначения. 9	
3. Описание требований к параметрам и качественным характеристикам продукции - для объектов производственного назначения. ....	9
4. Обоснование показателей и характеристик (на основе сравнительного анализа) принятых технологических процессов и оборудования - для объектов производственного назначения.....	10
5. Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов .....	10
6. Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах, - для объектов производственного назначения. ....	11
7. Сведения о наличии сертификатов соответствия требованиям промышленной безопасности и разрешений на применение используемого на подземных горных работах технологического оборудования и технических устройств (при необходимости) - для объектов производственного назначения.....	11
8. Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности - для объектов производственного назначения .....	11
9. Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непроизводственных объектов капитального строительства (кроме жилых зданий) .....	13
10. Описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе, - для объектов производственного назначения. ....	16
11. Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники (по отдельным цехам, производственным сооружениям) - для объектов производственного назначения. ....	16
12. Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду .....	16
13. Ведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению, с указанием класса опасности отходов - для объектов производственного назначения. 16	
14. Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов .....	17
15. Описание мероприятий и обоснование проектных решений, направленных на предотвращение несанкционированного доступа на объект физических лиц, транспортных средств и грузов, - для объектов производственного назначения .....	18

						650/19 - ИОС 6.ТЧ			
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Текстовая часть	Стадия	Лист	Листов
Разработал					09.19		П	1	16
Н.контроль					09.19				
ГИП					09.19				

16. Описание технических средств и обоснование проектных решений, направленных на обнаружение взрывных устройств, оружия, боеприпасов, - для зданий, строений, сооружений социально-культурного и коммунально-бытового назначения, нежилых помещений в многоквартирных домах, в которых согласно заданию на проектирование предполагается одновременное нахождение в любом из помещений более 50 человек и при эксплуатации которых не предусматривается установление специального пропускного режима. .... 18

17. Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона «О транспортной безопасности»

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							2
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата		

**1. Сведения о производственной программе и номенклатуре продукции, характеристику принятой технологической схемы производства в целом и характеристику отдельных параметров технологического процесса, требования к организации производства, данные о трудоемкости изготовления продукции - для объектов производственного назначения**

Проектная документация разработка проектно-сметной документации для строительства корпуса МБОУ «СОШ с. Хошеутово им. М. Бекмухамбетова» на 130 мест с актовым и спортивным залами для начального общего образования. Проектируемый объект расположен по ул. образования по адресу: Астраханская область, Харабалинский район, с. Хошеутово, ул. Школьная, 21. Назначение учреждения Школа – создание условий и реализация основной образовательной программы начального образования в классах общеразвивающей направленности с осуществлением воспитания детей. Корпус (здание) школы представляет собой 2-этажный объем, в плане имеет сложную конфигурацию. Над 2-х этажным объемом запроектирована четырёхскатная стропильная кровля. Размеры в осях проектируемой школы - 68,00м x 24,80м. Высота первого этажа— 3,3 метра, от пола до потолка, высота второго этажа-3,3 метра от пола до потолка, высота спортивного зала от пола до низа плит-6,9 метра.

Количество учащихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, количество обучающихся в классе 16 человек.

Общий объем нагрузки в течение дня:

- для обучающихся 1-х классов - 4 уроков и один раз в неделю 5 уроков за счет урока физической культуры;

- для обучающихся 2 - 4 классов - 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры;

Режим работы учебного заведения 5-дневная учебная неделя в одну смену

Вместимость школы 130 человек:

- 2 класса по 16 человек раннего возраста (от 7 года до 8 лет);

- 6 классов по 16 человек раннего возраста (от 8-х до 11-ти лет).

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Учебные помещения для обучающихся 1-х классов размещены на 1-ом этаже, а для обучающихся 2-4 классов - на 2-ом этаже.

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							3
Изм.	Кол.уч	Лист	Нодок.	Подп.	Дата		

На первом этаже корпуса предусматриваются: гардеробные, вестибюль фойе, пост охраны, два учебных класса, физкультурный зал, раздевалные, пищеблок, медицинский кабинет, процедурная, санузлы для девочек и для мальчиков, кладовые уборочного инвентаря.

На 2-ом этаже шесть учебных классов, учительская, актовый зал, игровая, кабинет логопеда, санузлы.

Для организации питания (завтрак - на второй или третьей перемене во время учебных занятий) предусматривается устройство обеденного зала на 108 посадочных мест с пищеблоком рассчитанный на 400 блюд в смену. Пищеблок работает на полуфабрикатах и имеет соответствующий набор помещений: загрузочная, помещение холодильного хранения (молочно-жировых продуктов, мясных и рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов), кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, помещение первичной обработки овощей, доготовочная мясных и рыбных полуфабрикатов, доготовочная овощных полуфабрикатов, холодный цех, горячий цех, обеденный зал с раздаточной, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, кладовая инвентаря, Для приготовления пищи используются полуфабрикаты. Доготовочная мысо-рыбного цеха зонально разделена для обработки мясной и рыбной продукции, холодильные шкафы предназначены для размещения суточного запаса, в соответствии с правилами товарного соседства. Пищевые отходы образовавшиеся в процессе производства и потребления продукции собираются в инвентарные емкости и размещаются в камере для хранения пищевых отходов с последующим удалением. В случае перебоя поставки овощных полуфабрикатов проектом предусматривается помещение для первичной обработки овощей.

Для дезинфекции помещения холодного цеха предусматривается облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый бактерицидный настенный закрытого типа N-100Вт. U-220В, устанавливается на высоте 1,0-1.5 м от уровня пола.

Для обслуживания персонала пищеблока предусматриваются хозяйственно-бытовые помещения предусмотрены на этаже в блоке пищеблока.

Механизация погрузо-разгрузочных и транспортных работ, ввиду сравнительно небольшого грузооборота, осуществляется вручную, а также средствами малой механизации - ручной тележкой.

Продукты хранят в таре производителя (ящики, фляги, и др.). При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, норм складирования, сроки годности и условий хранения.

Контроль качества полуфабрикатов, поступающих для приготовления пищи, а также качество приготовленных блюд осуществляется работниками пищеблока, которые проводят проверку

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист 4
Изм.	Кол.уч	Лист	Нодок.	Подп.	Дата		

соответствия качества продуктов нормам, установленным действующей нормативной документацией.

Во всех помещениях, где имеются трапы, полы, выполнены с уклоном к ним.

Для создания благоприятных условий работы персонала над тепловым и моечным оборудованием пищеблока предусматриваются вытяжные зонты для удаления тепловыделений от теплового оборудования и излишней влаги от моечных ванн.

## **2. Описание источников поступления сырья и материалов - для объектов производственного назначения.**

Продукты для пищеблока поступают от пищевых предприятий города по предварительно заключенным договорам.

Доставка товаров (продуктов) осуществляется малотоннажными автотранспортными средствами категории N1 по ГОСТ Р 52051-2003 максимальной массой не более 3,5 т., по предварительному заказу в соответствии с потребностью предприятия.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Моющие средства и расходный материал для уборки помещений поступают от централизованного поставщика и хранят в таре (упаковке) поставщика с этикеткой в условиях, регламентированных нормативными документами на каждое средство, на стеллаже в помещении прачечной в специально отведенном месте, а также в помещениях уборочного инвентаря. Тарная этикетка хранится весь период хранения средства. Принятые проектные решения соответствуют действующим санитарно-гигиеническим нормам и правилам.

## **3. Описание требований к параметрам и качественным характеристикам продукции – для объектов производственного назначения.**

Планировка, отделка помещений согласно технологическим и санитарно-гигиеническим требованиям. Размещение основных и вспомогательных помещений в функциональной структуре

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							5
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата		

корпуса обеспечивает последовательность технологических процессов при минимальной протяженности функциональных связей. Объемно-планировочным решением помещений пищеблока предусмотрена поточность технологического процесса, исключая встречные потоки полуфабрикатов и готовой продукции. Рациональная организация рабочих мест.

Оптимально размещено технологическое оборудование - с учетом обеспечения эксплуатации и ремонта.

Организация технологического процесса в пищеблоке соответствует требованиям СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №5 СанПиН 2.4.1.3049-13) , который хранится в течение года.

#### **4. Обоснование показателей и характеристик (на основе сравнительного анализа) принятых технологических процессов и оборудования - для объектов производственного назначения.**

Основные технологические процессы, связанные с производством проходят в помещении пищеблока. Набор и площади помещений соответствуют мощности и обеспечивают соблюдение необходимых санитарных норм и правил.

#### **5. Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов**

Грузоподъемного оборудования проектом не предусмотрено, в качестве вспомогательного оборудования для доступа на второй этаж инвалидов-колясочников обеспечен при помощи вертикальной подъемной платформы БКА-110-113. Доступ на сцену в актовом зале обеспечивается посредством ступенькохода марки ПУМА-УНИ-160, который хранится в инвентарной сценического реквизита и инвентаря(пом.228) где находится электророзетка для подзарядки аккумуляторов.

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							6
Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подп.	Дата		

**6. Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах, - для объектов производственного назначения.**

Объект не является опасным, разработка данного раздела не требуется.

**7. Сведения о наличии сертификатов соответствия требованиям промышленной безопасности и разрешений на применение используемого на подземных горных работах технологического оборудования и технических устройств (при необходимости) - для объектов производственного назначения**

На объекте не используется и не применяется оборудование и технические устройства применяемые на подземных и горных работах, разработка данного раздела не требуется.

**8. Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности - для объектов производственного назначения**

Примерное штатное расписание представлено в таблице ниже.

№ 0	Должность	Кол-во	Смен	Примечание
	<u>Педагогическая и оздоровительная деятельность</u>			
1	Учитель	8	1	
2	Учитель физкультуры	1	1	
3	Медицинский работник	1	1	
5	Логопед	1	1	
	<u>Приготовление детского питания</u>			
4	Заведующий производством	1	1	
5	Повар	1	1	
6	Кухонный рабочий	2	2	
	<u>Хозяйственное обслуживание</u>			

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист 7
Изм.	Кол.уч	Лист	Нодок.	Подп.	Дата		

7	Охранник	1	4	
8	Всего, человек	17		
Персонал привлеченный со стороны				
9	Грузчик	1	1	1
10	Садовник	1	1	1
11	Дворник	1	1	1
12	Обслуживающий теплового пункта	1	1	1
13	Уборщик служебных помещений	4	1	4 (зависит от площади 0,25 ед на 250 м2 убираемой площади)
14	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1	1

Предлагаемое примерное штатное расписание носит рекомендательный характер. Окончательное штатное расписание, количество ставок разрабатываются с учетом особенностей в организации образовательного процесса. Директор учреждения самостоятельно устанавливает количество необходимых штатных единиц определяет их должностные обязанности. Общее руководство проектируемого учреждения осуществляется от общеобразовательной школы, к которой будет прилеплен данный объект.

Состав и численность работников зависят от вида образовательного учреждения, числа классов, численности обучающихся, реализуемых общеобразовательных программ, наличия структурных подразделений.

При установлении наименований должностей следует руководствоваться следующими нормативными правовыми актами:

Единым квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования", утвержденным приказом Минздравсоцразвития РФ от 26 августа 2010 г. № 761н.

Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, утвержденным постановлением Госстандарта России от 26 декабря 1994 г. N 367 (в редакции от 18 июля 2007 г.);

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист 8
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата		

Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденным постановлением Минтруда России от 21 августа 1998 г. N 37 (в редакции от 29 апреля 2008 г.);

Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденным постановлением Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 (в редакции от 20 декабря 2003 г.).

## **9. Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непроизводственных объектов капитального строительства (кроме жилых зданий)**

Парты (столы) расставляются в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. Для детей с нарушением слуха парты должны размещаться в первом ряду. Детей с нарушением зрения рекомендуется рассаживать на ближние к классной доске парты. Детей, часто болеющих ОРЗ, ангинами, простудными заболеваниями, следует рассаживать дальше от наружной стены. Не менее двух раз за учебный год обучающихся, сидящих на крайних рядах, 1 и 3 ряда (при трехрядной расстановке парт), меняют местами, не нарушая соответствия мебели их росту.

Содержание и организация работы столовой в части объемно - планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, организации питания, в том числе формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, организации питьевого режима, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению необходимой документации пищеблока (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и профессиональных образовательных организациях.

Уборку помещений проводят не реже 1 раза в сутки. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствии обучающихся. Дезинфицирующие и моющие

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							9
Изм.	Кол.уч	Лист	Нодок.	Подп.	Дата		

средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах недоступных для обучающихся.

Санитарное состояние помещений пищеблока следует поддерживать с учетом санитарно-эпидемических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами.

Ежедневную уборку туалетов, душевых, буфета, помещений медицинского назначения проводят с использованием дезинфицирующих средств независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сидения на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке.

В медицинском кабинете, помимо обеззараживания помещения и предметов обстановки, необходимо дезинфицировать медицинские инструменты в соответствии с указаниями по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие в учреждении настоящих санитарных правил и доведение их содержания до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							10
Изм.	Кол.уч	Лист	Нодок.	Подп.	Дата		

- наличие медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

Во всех помещениях поддерживается нормальная воздушная среда с помощью отопления и вентиляции. Освещение естественное, совмещенное с искусственным.

Персонал должен проверять готовность к работе технологического оборудования, приборов, исправности систем вентиляции, водоснабжения, канализации, и электроосвещения. Эксплуатация оборудования должна производиться в соответствии с правилами охраны труда, выполнено заземление токоведущей части технологического оборудования, отключение вентиляционных систем при срабатывании датчиков пожарной сигнализации.

Ответственный за охрану труда (или специалист по охране труда) в организации составляет инструкции по охране труда для всех должностей и участков образовательного учреждения, инструкции для всех выполняемых работ; инструкцию о мерах пожарной безопасности, инструкцию о порядке действий персонала по обеспечению безопасной и быстрой эвакуации людей при пожаре.

Во избежание несчастных случаев проводится испытание спортивного оборудования, проводятся проверки автоматических систем оповещения, сопротивления изоляции, - на все составляются соответствующие акты.

Весь персонал должен неукоснительно выполнять все пункты инструкций по охране труда.

Ответственный за охрану труда должен иметь соответствующую подготовку или опыт работы с учетом специфики работы по охране труда.

Для каждого структурного подразделения разрабатывают документ, определяющий режим безопасности работы в конкретных условиях с учётом характера и особенности работ.

Электрическая безопасность обеспечивается наличием розеток с заземляющим контактом. Все металлические части аппаратуры заземлены. Проектные решения, площади кабинетов соответствуют действующим строительным и санитарно-гигиеническим нормам и правилам, обеспечивают безопасную эвакуацию из всех помещений.

. Проектируемый объект оснащается современным оборудованием, которое должно быть сертифицировано и разрешено к применению на территории Российской Федерации для общеобразовательных учреждений. (Подробный перечень оборудования см. спецификацию).

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							11
Изм.	Кол.уч	Лист	Нодок.	Подп.	Дата		

## **10. Описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе, - для объектов производственного назначения.**

Разработка данного раздела не требуется, автоматизированных систем используемых в производственном процессе не предусматриваются, за исключением автоматических систем оповещения, которые описаны в соответствующих разделах проекта.

## **11. Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники (по отдельным цехам, производственным сооружениям) - для объектов производственного назначения.**

Вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники отсутствуют, все сбросы осуществляются в городскую канализацию.

## **12. Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду**

Выбросы и сбросы вредных веществ в окружающую среду отсутствуют. Разработка данного раздела не требуется.

## **13. Ведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению, с указанием класса опасности отходов - для объектов производственного назначения.**

По "Сборнику удельных показателей образования отходов производства и потребления" (утв. Госкомэкологией РФ 07.03.1999) ориентировочные нормы бытовых отходов в школе на 1 учащегося – 24кг/год или 0,12м<sup>3</sup>/год. Плотность ТБО ДОО – 200кг/м<sup>3</sup>.

Следовательно годовой объем ТБО –  $200 \times 24 = 4,8$ т или 24м<sup>3</sup>.

Приблизительный суточный объем – 0,031т или 0,192м<sup>3</sup>.

Ртутные лампы, люминесцентные ртутьсодержащие трубки отработанные и брак собираются в и утилизируются без хранения по предварительно заключенному договору организацией, имеющей соответствующую лицензию.

Медицинские отходы собираются и хранятся в специальных контейнерах в помещении медицинского блока. По заключённому договору с муниципальной фирмой по вывозу опасных и

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							12
Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подп.	Дата		

медицинских отходов, сотрудники этой фирмы приезжают по определённому графику, забирают наполненные контейнеры, и привозят пустые.

Пищевые отходы вывозятся средствами организации по вывозу, утилизации и переработки, с которой заключен Договор на данную услугу. При этом строго оговаривается время и период вывоза.

Остальной бытовой мусор собирается в контейнеры, которые по мере их наполнения централизованно вывозятся специализированным автотранспортом на накопительную площадку в хозяйственно-технической зоне, откуда он вывозится на полигоны утилизации, с которыми заключены соответствующие договора.

#### **14. Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов**

Проектная документация корпуса МБОУ СОШ разработана в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перечень нормативных документов:

1. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999г. № 52-ФЗ;

2. Федеральный закон "О требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008г. №123-ФЗ;

3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации обучения в образовательных учреждениях»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

4. МГСН 4.06-03 «Общеобразовательные учреждения».

5. Справочное пособие к СНиП «Проектирование предприятий общественного питания».

6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Руководитель учреждения должен разработать программы, согласно которых осуществляется регулярное мониторинговое и оценка поверки используемого оборудования.

В разделе приводятся:

- перечень основного и вспомогательного оборудования, с указанием назначения,

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							13
Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подп.	Дата		

инвентарного номера, сведений об изготовителях, сертификатах, времени изготовления и приобретения (перечень оборудования должен своевременно обновляться);

- график поверки;
- журнал поверки и сервисного обслуживания приборов, в котором указываются сроки поверок и ремонта, калибровки и оценки приемлемости результатов измерений;
- журнал регистрации времени работы приборов и их отказов, заверенных подписью заведующего отделений;

Рабочие инструкции по эксплуатации и технике безопасности для каждого устройства должны находиться в легкодоступном месте.

#### **15. Описание мероприятий и обоснование проектных решений, направленных на предотвращение несанкционированного доступа на объект физических лиц, транспортных средств и грузов, - для объектов производственного назначения**

Разработка данного раздела не требуется. Объект не производственного назначения.

**16. Описание технических средств и обоснование проектных решений, направленных на обнаружение взрывных устройств, оружия, боеприпасов, - для зданий, строений, сооружений социально-культурного и коммунально-бытового назначения, нежилых помещений в многоквартирных домах, в которых согласно заданию на проектирование предполагается единовременное нахождение в любом из помещений более 50 человек и при эксплуатации которых не предусматривается установление специального пропускного режима.**

Классификация объектов по значимости:

В зависимости от вида и размеров ущерба, который может быть нанесен объекту, находящимся на объекте людям и имуществу в случае реализации террористических угроз, объект проектирования относится к классу 3 - (низкая значимость) - ущерб в результате реализации террористических угроз приобретет муниципальный или локальный масштаб.

Так как в помещении актового зала предполагается единовременное нахождение более 50 человек и при эксплуатации которых не предусматривается установление специального пропускного режима проектом предусмотрена возможность оснащения их средствами защиты а именно:

СОО - система охранного освещения;

СОТ - система охранная телевизионная (ГОСТ Р 51558);

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							14
Изм.	Кол.уч	Лист	№док.	Подп.	Дата		

СОТС - система охранной и тревожной сигнализации (ГОСТ Р 50775);

СЭС - система экстренной связи;

Охранное видеонаблюдение выполнено на базе двух видеорегистраторов типа RVi-R16LA-C на 16 каналов каждый, устанавливаемые в комнате охраны(пом.№106),

К видеорегистратору подключаются видеокамеры уличного исполнения RVi-HD C411-C(2,7-12) CVi., и RVi-HDC311-C (2,7-12) CVi внутреннего охранного видеонаблюдения. Подключение видеорегистраторов к ПК производится путем создания локальной сети между регистраторами и ПК. Видеокамеры наружного видеонаблюдения устанавливаются на наружных, и внутренних стенах на высоте не ниже 3,5 м от уровня земли. Камеры внутреннего охранного телевидения устанавливаются на конструкцию подвесного потолка.

Охранная и тревожная сигнализация

Для построения ОС принята пространственно-распределенная информационно-управляющая интегрированная система охраны "ОРИОН".

Техническая реализация системы охранной сигнализации основана на использовании головного (ведущего, управляющего) сетевого контроллера системы - пульта контроля и управления «С2000М», устанавливаемого в помещении охраны, и учтенного в разделе пожарная сигнализация.

Система охранной и тревожной сигнализации предназначена для:

- защиты помещений от несанкционированного проникновения в помещения и тревожной сигнализации;
- осуществления возможности централизованной постановки на охрану и снятия с охраны объектов защиты (помещение, группа помещений);
- выдачи сигнала тревоги в случае несанкционированного проникновения в помещения, находящиеся под охраной;
- непрерывного протоколирования происходящих событий в памяти станции охранной и тревожной сигнализации;
- обнаружения отказов элементов системы и информирования о них оператора;
- контроля-протокола действий оператора;
- информирования оператора о несанкционированном вмешательстве в работу системы, выхода из строя составных частей системы, нарушению коммуникационных линий.

ОС обеспечивает обнаружение и фиксирование фактов открывания дверей и окон, разбития стекол, выделенных зонах и помещениях, сданных под охрану.

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							15
Изм.	Кол.уч	Лист	Нодок.	Подп.	Дата		

Система охранной сигнализации, строится на контроллерах двухпроводной линии «С2000-КДЛ».

Система экстренной связи в корпусе школы предусмотрена система экстренной связи Hostcall-RG36, и Hostcall PI-03. Данная система представляет собой систему оперативной связи и сигнализации предназначена для организации в общественных зданиях и сооружениях вызова, в первую очередь инвалидом – колясочником дежурного персонала данного объекта для оказания ему необходимой помощи и содействия. Данная система предусмотрена в актовом зале, на выходах (входах) в корпусе, в спортивном зале, в холлах лифтов, рекреациях и фойе.

**17. Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона «О транспортной безопасности»**

Разработка данного раздела не требуется.

						650/19 - ИОС 6.ТЧ	Лист
							16
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата		