



МИНИСТЕРСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПО ДЕЛАМ ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЫ,
ЧРЕЗВЫЧАЙНЫМ СИТУАЦИЯМ И ЛИКВИДАЦИИ ПОСЛЕДСТВИЙ СТИХИЙНЫХ БЕДСТВИЙ
(МЧС России)

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЧС РОССИИ ПО РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН

УПРАВЛЕНИЕ НАДЗОРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

(УНДиПР ГУ МЧС России по Республике Татарстан)

Заключение

нормативно-технического совета (протокол № 12 от 06 декабря 2022 г.)

На согласование представлена документация (повторно после корректировок): «Специальные технические условия в части обеспечения пожарной безопасности объекта защиты: Ресторана «МАМА ФЕТА», по адресу: Республика Татарстан, г. Казань, ул. Профсоюзная, 10/14» (далее «Специальные технические условия...», «СТУ»).

организация, представившая материалы: ООО «Деметра»,
организация-разработчик: ООО «Прометей-С»,
наличие поручения ДНПР МЧС России: № ГУ-04-1063 от 07.11.2022
наличие заключений: заключение НТС УНДиПР ГУ МЧС России по Республике Татарстан (протокол № 11 от 25 октября 2022 года).

1. Необходимость разработки представленных на рассмотрение «Специальных технических условий» обусловлена отсутствием нормативных требований пожарной безопасности к устройству и использованию в технологическом процессе приготовления пищи кухонного оборудования (мангалов и печей) с использованием открытого огня, работающего на твердом топливе (углях).

Кроме того, в данных СТУ рассматриваются следующие отступления от требований нормативных документов по пожарной безопасности, а именно:

- превышение расстояния от наиболее удаленной точки зала ресторана до ближайшего эвакуационного выхода более 10 м (п. 7.7.2 табл. 11 СП 1.13130.2020);
- наличие отдельной лестницы для сообщения между 1-м и подвальным этажами без ограждения противопожарной перегородкой 2-го типа с устройством противопожарной двери (п. 4.18 СП 4.13130.2013 с изм. 1);
- отсутствие системы вытяжной противодымной вентиляции для удаления продуктов горения из помещения заготовочного цеха в подвальном этаже (п. 7.2 СП 7.13130.20213 с изм. 1, 2);
- размещение вентиляционного оборудования систем общеобменной вентиляции и вытяжной вентиляции для удаления дымовых газов от кухонного оборудования не в отдельном помещении (расположено в чердачном пространстве)

с ограждающими строительными конструкциями с пределом огнестойкости не менее EI 45 (п. 8.1 СП 7.13130.2013 с изм. 1, 2).

2. Компенсирующие мероприятия и дополнительные требования пожарной безопасности

Объект защиты предусмотрен одноэтажным с подвалом V степени огнестойкости класса конструктивной пожарной опасности С3 площадью пожарного отсека не более 900 м², высотой не более 6 м. Основной класс функциональной пожарной опасности Ф 3.2.

Блок помещений ресторана отделяется от помещений соседних арендаторов противопожарными преградами с пределами огнестойкости не менее REI 45.

Объект оборудуется автоматической пожарной сигнализацией адресно-аналогового типа в соответствии с требованиями СП 484.13115000.2020 и СП 486.1311500.2020, а также системой оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре 3-го типа в соответствии с требованиями СП 3.13130.2009.

Объект оборудуется системой автоматического пожаротушения в соответствии с требованиями СП 485.1311500.2020.

Кухонное оборудование, в котором источник открытого огня располагается в скрытой полости (каменная печь) должно иметь внешнюю поверхность, выполненную из жаропрочных материалов, обеспечивающих поверхностный нагрев оборудования не более 60 °С. Конструкцию кухонного оборудования следует выполнить из материалов группы НГ;

Показатель пожарной опасности материалов ограждающих конструкций помещения, в котором размещается кухонное оборудование, и покрытие пола в радиусе 1,5 м от кухонного оборудования должен соответствовать группе НГ. Не допускается горючая отделка помещения и размещение мебели в радиусе 1,5 м от кухонного оборудования.

Со стороны проема для загрузки/выгрузки топлива/золы кухонного оборудования расположенного в уровне, отличном от пола, следует применять стационарно установленные или выдвижные поддоны из теплоизолирующего материала с показателем пожарной опасности НГ и размерами не менее чем на 0,1 м, превышающими ширину указанного проема, но не менее 0,5x0,7 м с бортиками высотой не менее 0,1 м.

Для удаления продуктов горения, образующихся при термической обработке пищи следует применять вытяжной вентиляционный зонт, присоединенный к обособленному вытяжному каналу, не связанному с системой общеобменной вентиляции. Вытяжной зонт, дефлектор и другие насадки на устье трубы для защиты от атмосферных осадков не должны препятствовать свободному выбросу дыма.

Предусмотреть применение воздуховодов (вытяжного канала) из стали заводского изготовления (с тепловой изоляцией из негорючего материала) с пределом огнестойкости не менее EI 60.

Размеры разделок и отступок у дымовых каналов в месте перехода перекрытия, следует принимать в соответствии с СП 7.13130.2013*. Допускается для изделий заводской готовности предусматривать по документации завода-изготовителя. В случае использования в вытяжном канале искрогасителя (гидрофилтра), следует руководствоваться требованиями безопасности,

указанными в технической документации на оборудование, без учета вышеизложенных требований данного абзаца.

Предусмотреть установку сертифицированного гидрофилтра (согласно технической документации) для улавливания искр от открытого пламени, охлаждения высокотемпературных газов и задержки частиц жира и сажи.

Проектирование систем принудительной вытяжной вентиляции дымовых газов от печей предусмотреть вентиляторами (радиальные, радиальные крышные и осевые) с пределами огнестойкости не менее 2,0 ч/400 °С, запитанными по I категории надежности электроснабжения.

Высоту выступающей над кровлей части вытяжного дымохода предусмотреть не менее 0,5м выше уровня конька кровли здания, с учетом требований СП 7.13130.2013*, на расстоянии не менее 10м от воздухозаборных устройств систем общеобменной вентиляции и на расстоянии не менее 15 м от наружных стен (в том числе с оконными и дверными проемами), возвышающихся над уровнем кровли, над которым предусматривается устройство выброса дымовых газов.

Не допускается автоматическое (от срабатывания автоматических средств противопожарной защиты объекта) отключение вытяжных вентиляторов кухонного оборудования при возникновении пожара в других помещениях здания. Необходимо разработать инструкцию по отключению вытяжных вентиляторов кухонного оборудования с использованием открытого огня и обеспечить реализацию алгоритма ручного отключения вытяжных вентиляторов, указанного кухонного оборудования при возникновении пожара на объекте.

При использовании модульной локальной установки пожаротушения кухонного оборудования следует предусмотреть возможность закрытия/перекрытия вытяжного вентиляционного канала (прекращение работы гидрофилтра) с обеспечением временной задержки, необходимой для удаления дыма, образующегося при тушении.

В непосредственной близости (не далее 5м) от кухонного оборудования предусмотреть размещение не менее двух огнетушителей, массой заряда огнетушащего вещества не менее 5 кг.

Хранение запаса топлива (древесные угли, дрова) предусмотреть в отдельном помещении. Допускается хранение суточного или сменного запаса топлива, но не более 1 м³ в металлических/негорючих ящиках, закрываемых крышками, на расстоянии не менее 10м от кухонного оборудования.

Запретить применение для розжига легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, а также горючих газов. Проводить регулярную очистку дымовых каналов и печей (не реже одного раза в квартал), а гидрофилтра - в соответствии с регламентом технического обслуживания с составлением соответствующего акта, утвержденного организацией заказчика работ и организацией исполнителем работ.

Процесс приготовления пищи в печи во время горения топлива и(или) видимого выделения дыма в топочном пространстве оборудования следует производить с обеспечением постоянного наблюдения персонала, прошедшего обучение мерам пожарной безопасности. Эксплуатацию технологического оборудования с использованием открытого огня для приготовления пищи (мангалов, печей) допускать только персоналом, прошедшим инструктаж о мерах пожарной безопасности при эксплуатации оборудования.

Предусмотреть выход на чердак через люк размером не менее 0,6x0,8м по закреплённой стальной стремянке.

Нормативный расход воды на наружное пожаротушение здания, в котором расположен объект, следует принять не менее 15 л/с, продолжительность тушения пожара должна приниматься 3 часа.

Принятые решения по эвакуационным путям и выходам должны обеспечивать нормативный уровень индивидуального пожарного риска.

Представлено расчетное обоснование, подтверждающее соответствие пожарного риска на Объекте допустимым значениям, выполненное по методике, утверждённой приказом МЧС России № 382 от 30 июня 2009 года.

Предусматривается комплекс объёмно-планировочных и конструктивных решений, направленных на обеспечение пожарной безопасности Объекта защиты, запроектированных в соответствии с требованиями Федерального закона от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» и нормативных документов по пожарной безопасности.

Предусматривается комплекс организационно-технических мероприятий, направленных на обеспечение пожарной безопасности.

3. Решение нормативно-технического совета

Учитывая изложенное, и принимая во внимание, представленное расчетное обоснование, подтверждающее соответствие пожарного риска на Объекте допустимым значениям, выполненное по методике, утверждённой приказом МЧС России № 382 от 30.07.2009, а также наличие положительных заключений нормативно-технических советов по рассмотрению аналогичных технических решений обеспечения пожарной безопасности на подобных объектах (НТС ДНПР МЧС России: протокол № 19 от 16.09.2010 г., протокол № 5 от 22.04.2020 г.; НТС УНДиПР Главного управления МЧС России по Республике Татарстан: протокол № 1 от 16.01.2020 г., протокол № 2 от 13.02.2020 г., протокол № 8 от 15.06.2020 г., протокол № 1 от 25.02.2021 г., протокол № 2 от 30.03.2021, протокол № 8 от 31.08.2021 г., протокол № 9 от 21.10.2021 г., протокол № 11 от 14.12.2021 г., протокол № 2 от 16.02.2022 г., протокол № 4 от 06.04.2022 г., протокол № 5 от 25 мая 2022 г.), руководствуясь статьей 6 Федерального закона от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», статьей 16.1 Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 181-ФЗ «О техническом регулировании», статьей 20 Федерального закона от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности», положениями пункта 8 Административного регламента МЧС России предоставления государственной услуги по согласованию специальных технических условий по пожарной безопасности (приказ МЧС России от 28 ноября 2011 года № 710, зарегистрирован в Минюсте России 30 декабря 2011 года, регистрационный номер 22899), нормативно-технический совет УНДиПР Главного управления МЧС России по Республике Татарстан считает возможным согласиться с предлагаемыми техническими решениями, изложенными в «Специальных технических условиях в части обеспечения пожарной безопасности объекта защиты: Ресторана «МАМА ФЕТА», по адресу: Республика Татарстан, г. Казань, ул. Профсоюзная, 10/14», при условии ограничения общего суммарного количества людей на объекте защиты не более 49 человек, включая персонал объекта.

Настоящее решение нормативно-технического совета УНДиПР Главного управления МЧС России по Республике Татарстан распространяется на проектирование, строительство, реконструкцию и эксплуатацию конкретного указанного объекта и только по рассмотренным вопросам. Применение данного решения на проектирование, строительство, реконструкцию и эксплуатацию других объектов и по аналогичным вопросам не допускается.

Ответственность за достоверность исходных данных и правильность проведенных расчетов несет исполнитель работы.

Остальные противопожарные требования нормативных документов по пожарной безопасности, не оговоренные в «Специальных технических условиях в части обеспечения пожарной безопасности объекта защиты: Ресторана «МАМА ФЕТА», по адресу: Республика Татарстан, г. Казань, ул. Профсоюзная, 10/14» для объекта следует выполнять в полном объеме.

Заместитель председателя
нормативно-технического совета



Секретарь нормативно-технического совета

О.Р. Нуруллин

М.М. Шайхутдинов