



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 № 11 от 25 октября 2022 г.)**

На согласование представлена документация: «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 «Прометей-С»,  
организация-разработчик: ООО «Прометей-С»,  
наличие поручения ДНПР МЧС России: № ГУ-04-920 от 04.10.2022  
наличие заключений: отсутствуют.

**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:

- отсутствие второго эвакуационного выхода с 1-го этажа при наличии помещений, предназначенных для одновременного пребывания 50 и более человек (п. 4.2.7 СП 1.13130.2020);

- 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 м<sup>2</sup>, высотой не более 6 м. Основной класс функциональной пожарной опасности Ф 3.2.

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 1,5м от кухонного оборудования должен соответствовать группе НГ. Не допускается горючая отделка помещения и размещение мебели в радиусе 1,5м 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 0,1м, превышающими ширину указанного проема, но не менее 0,5х0,7м с бортиками высотой не менее 0,1м.

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. Требования по выбору материала вытяжного канала и его огнезащите, по устройству вентиляторов для удаления дымовых газов выполнить в соответствии с СП 7.13130.2013\*.

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. Выход (выброс дымовых газов) вытяжного дымохода разместить на высоте не менее 0,5 м выше уровня кровли здания, на расстоянии не менее 10 м 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 5 м) 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 в металлических/негорючих ящиках, закрываемых крышками, на расстоянии не менее 10 м 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 0,6х0,8 м по закрепленной 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 в соответствии с приказом МЧС России № 382 от 30.06.2009 г. «Об утверждении Методики определения расчетных величин пожарного риска в зданиях, сооружениях и строениях различных классов функциональной пожарной опасности».

Представленное расчетное обоснование, подтверждающее соответствие индивидуального пожарного риска на Объекте защиты допустимым значениям, выполненное в отступлении от методики, утвержденной приказом МЧС России № 382 от 30 июня 2009 года.

### 3. Решение нормативно-технического совета

Учитывая изложенное, и принимая во внимание, представленное расчетное обоснование, подтверждающее соответствие индивидуального пожарного риска на Объекте защиты допустимым значениям, выполненное в отступлении от методики, утвержденной приказом МЧС России № 382 от 30 июня 2009 года, 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 необходимым «Специальные технические условия в части обеспечения пожарной безопасности объекта защиты: Ресторана «МАМА ФЕТА», по адресу: Республика Татарстан, г. Казань, ул. Профсоюзная, 10/14» направить на доработку по следующим основаниям:

1. Расчетами по оценке пожарных рисков не допускается обосновывать наличие одного эвакуационного выхода из помещения, в котором в соответствии с нормативными требованиями должно быть не менее двух эвакуационных выходов. Так как при проведении расчета блокируется единственный эвакуационных выход (п. 7 приказ МЧС России № 382 от 30.06.2009 г., п. 2.3.3 Пособия к приказу МЧС России № 382 от 30.06.2009 г.);

2. Не указаны размеры разделки в месте перехода перекрытия.

3. Не указано расстояние от дымового канала на кровле до конька кровли.

4. Не указана информация о пределах огнестойкости противопожарной перегородки, отделяющей ресторан от остальной части здания.

5. Объем хранимого в помещении ресторана суточного твердого топлива не должен превышать более 1 м<sup>3</sup>.

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.

Заместитель председателя  
нормативно-технического совета

Секретарь нормативно-технического совета



О.Р. Нуруллин

М.М. Шайхутдинов