

Начальнику ПКО  
Кохановской Е.В.

### Служебная записка

В ходе проектно-изыскательских работ и соответствия по противопожарным и санитарно-гигиеническим нормам объекта "Кулинария" сделаны следующие выводы:

1. Существующее здание кулинарии рассчитано на 37 посадочных мест.

2. Категория помещений кулинарии по пожарной безопасности - Д, выполнена из негорючих, невоспламеняющихся материалов. (согласно ДСТУ Б.В.1.1-36:2016)

3. Общая площадь помещений  $F=216 \text{ м}^2$   $h=3.7 \text{ м}$ , зал для посетителей  $F=132 \text{ м}^2$   $h=3.45 \text{ м}$ .

4. Эвакуовывод один, через двустворчатую дверь. Ширина большей створки - 920 мм. (согласно ДБН В.1.1-7:2016 п.7.2 и п.7.2.7)

5. Расстояние от самого дальнего помещения до эвакуовывода менее 25 м. (согласно ДБН В.1.1-7:2016 п.7.2.4)

6. Согласно ДБН В.2.2-25:2009 имеется 1 унитаз и 1 умывальник для посетителей.

7. Помещение туалета размером 0,9x1,9 м. (СНиП 2.09.04-96)

8. Отсутствует приточная вентиляция. (ДБН В.2.2-25:2009)

9. Отсутствует вытяжная вентиляция: (ДБН В.2.2-25:2009)

- из туалета для посетителей и персонала;

- из душевой;

- из зала;

- нет местной вентиляции над технологическим оборудованием;

- в моечной есть вентиляционный воздуховод, но нет вендагрегата;

10. Отсутствует отдельный вход-выход для персонала.

Инженер-конструктор ПКО

Калишенко И.Н.

31.01.2019г.

Список литературы:

1) ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва

2) ДСТУ Б В.1.1-36:2016 Визначення категорій приміщень за вибухопожежною и пожежною небезпекою

3) ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства питания

4) СНиП 2.09.04-96 Вспомогательные здания пром. предприятий