

**Повідомлення ТОВ «ДТС-ХАРКІВ»
Про намір щодо отримання дозволу на викиди забруднюючих речовин
в атмосферне повітря**

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ДТС-ХАРКІВ»

ТОВ «ДТС-ХАРКІВ»

Ідентифікаційний код юридичної особи в ЄДРПОУ: 34630809

Україна, 61102, Харківська обл., м. Харків, вул. Достоевського, буд.3, тел: +380 (57) 714-19-06;
kfc@dts.kharkiv.ua

29013, Хмельницька обл., м. Хмельницький, вул. Проскурівська, буд.4/3.

Отримання дозволу на викиди для новоствореного об'єкту: ресторану «КФС Хмельницький», який відноситься до **третьої групи** об'єктів за складом документів, у яких обґрунтовуються обсяги викидів, в залежності від ступеня впливу об'єкта на забруднення атмосферного повітря.

Діяльність об'єкту оцінці впливу на довкілля не підлягає згідно Закону України «Про оцінку впливу на довкілля» та критеріями, визначеними постановою КМУ від 13.12.2017 №1010.

Ресторан «КФС Хмельницький» ТОВ «ДТС-ХАРКІВ» спеціалізується на швидкому приготуванні страв з напівфабрикатів та їх реалізації у торговельному залі (надання послуг громадського харчування).

Технологія виробництва складається з наступних технологічних операцій: приймання сировини (харчових напівфабрикатів), зберігання сировини в холодильниках, приготування готових страв з напівфабрикатів, реалізація готових страв в торговельному залі, санітарно-гігієнічне оброблення приміщень та мийка інвентарю.

Харчові напівфабрикати (курячі стріпси, філе, ніжки та крильця, картопля-фрі, булочки для сандвічів, бургерів і ін.), напої, овочеві салати та десерти (готова випічка та морозиво) доставляються на підприємство автотранспортом поставників, надходять до кухні для зберігання в холодильних камерах та подальшого приготування і реалізації в торговельному залі.

Приготування страв з напівфабрикатів – смаження картоплі-фрі та м'яса курки здійснюється в електричних фритюрах на соняшниковій олії. На кухні ресторану встановлене наступне технологічне обладнання: фритюр для картоплі подвійний PITCO KF-SE14-2/FD, фритюр для курки під тиском HENNY PENNY PXE-100 (2 од.), фритюр для курки потрійний FRYMASTER/PITCO KSCF318E/KF-SE18-3/FD.

Місця для приготування страв (жарки у фритюрах) обладнані системою витяжної вентиляції з встановленими фільтрами, що відносяться до технологічного обладнання. Викиди від місць приготування видаляються системою примусової витяжної вентиляції в атмосферне повітря.

Опалення приміщень підприємства здійснюється від централізованої системи опалення торговельного центру «Дитячий світ», в якому розташований ресторан «КФС Хмельницький».

На балансі підприємства автотранспорт відсутній.

В теперішній час на майданчику існує 1 організоване джерело викидів забруднюючих речовин в атмосферне повітря. Газоочисне устаткування на майданчику відсутнє. Джерела залпових викидів на майданчику відсутні. Валовий викид забруднюючих речовин в атмосферне повітря від виробничої діяльності підприємства складає 0,003117 т/рік, в тому числі: Акролеїн – 0,003117 т/рік.

Виробництва та технологічне устаткування, на яких повинні впроваджуватися найкращі доступні технології та методи керування, на об'єкті відсутні. Заходи не передбачаються.

Заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не передбачаються.

Визначені потужності викидів відповідають вимогам Наказу №309 від 27.06.2006 р. та забезпечують дотримання нормативів ГДК та гігієнічних нормативів на межах житлової зони по викидах промислового майданчика ресторану «КФС Хмельницький». Відповідно до цього природоохоронні заходи щодо скорочення викидів не розроблялися.

Пропозиції щодо дозволених обсягів відповідають вимогам Наказу №309 від 27.06.2006 р., викиди не перевищують затвердженні гранично допустимі нормативи.

Зауваження та пропозиції просимо надсилати протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в засобах масової інформації до Хмельницької обласної військової адміністрації за адресою: 29005, м. Хмельницький, майдан Незалежності, Будинок Рад, тел. +38(0382)76-50-24, e-mail: regadm@adm-km.gov.ua, infozapyt@adm-km.gov.ua, cpl@adm-km.gov.ua.