

**БУЧАНСЬКА МІСЬКА РАДА**

## КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

### В И К О Н А В Ч И Й К О М І Т Е Т

### Р І Ш Е Н Н Я

### « 21 » січня 2020 року №1

**Про затвердження норм водопостачання**

**та водовідведення для споживачів**

**ПКПП «Теплокомунсервіс»**

Розглянувши лист та розрахунки ПКПП «Теплокомунсервіс» щодозатвердження норм водопостачання та водовідведення для населення, підприємств, організацій та споживачів соціально-побутової сфери населених пунктів Бучанської міської об’єднаної територіальної громади, які застосовуються у разі відсутності засобів обліку води, з метою забезпечення раціонального використання водних ресурсів, підвищення якості надання послуг з водопостачання та водовідведення, відповідно до Державних будівельних норм України «Внутрішній водопровід та каналізація» В.2.5-64:2012 (затверджених Наказом Міністерства регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України від 31.10.2012 № 553) та відповідно до п. 13 Правил надання послуг з централізованого водопостачання та водовідведення (затверджених відповідною постановою Кабінету Міністрів України від 05.07.2019 № 690), Закону України «Про житлово-комунальні послуги», , ст. 17 Водного кодексу України, ст. 30 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні»,

**ВИРІШИВ :**

1. Затвердити норми водопостачання та водовідведення для населення, підприємств, організацій та споживачів соціально-побутової сфери населених пунктів Бучанської міської об’єднаної територіальної громади, які є споживачами ПКПП «Теплокомунсервіс», та які застосовуються у разі відсутності засобів обліку води (додаток).

2. ПКПП «Теплокомунсервіс» здійснювати за затвердженими нормами розрахунки за послуги з централізованого водопостачання та централізованого водовідведення, надані споживачам у разі відсутності у них засобів обліку води.

4. Дане рішення вступає в дію з моменту оприлюднення на офіційному веб-сайті Бучанської міської ради.

5. Контроль за виконанням даного рішення покласти на заступника міського голови згідно з розподілом обов’язків.

**Міський голова А. П. Федорук**

**Перший заступник**

**міського голови Т.О.Шаправський**

**Погоджено:**

Начальник юридичного відділу М.С.Бєляков

**Подання:**

Начальник відділу ЖКГ О.А.Докай

Додаток до рішення

виконавчого комітету

Бучанської міської ради № 1

від 21.01.2020

**НОРМИ  
водопостачання та водовідведення для населення, підприємств, організацій   
та споживачів соціально-побутової сфери**, **які застосовуються у разі відсутності засобів обліку води**

*(згідно з ДБН В.2.5-64:2012, ДБН В.2.5-74:2013,**ВБН 46/33-2.5-5-96, ВБН 46/33-2.5-5-96)*

**ПКПП «Теплокомунсервіс»**

**Норми водопостачання та водовідведення для населення**

Таблиця 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **з/п** | **Об’єкт** | ***Одиниця виміру*** | **Норми споживання послуг з централізованого постачання холодної води** | | **Норми споживання послуг з централізованого водовідведення** | |
| **л/добу** | **м3/міс** | **л/добу** | **м3/міс** |
| 1 | Житлові будинки з водопроводом та каналізацією без ванн | *мешканець* | 100 | 3,0 | 100 | 3,0 |
| 2 | Те саме з газопостачанням | *мешканець* | 120 | 3,7 | 120 | 3,7 |
| 3 | З водопроводом, каналізацією і ванними з водопідігрівачами, які працюють на твердому паливі | *мешканець* | 150 | 4,6 | 150 | 4,6 |
| 4 | Те саме з газовими, електричними водонагрівачами | *мешканець* | 210 | 6,4 | 210 | 6,4 |
| 5 | З централізованим водопостачанням і сидячими ваннами, душовими кабінами | *мешканець* | 230 | 7,00 | 230 | 7,00 |
| 6 | Те саме з ваннами завдовжки більше ніж 1500 мм | *мешканець* | 250 | 7,60 | 250 | 7,60 |
| 7 | Гуртожитки  - з загальними душовими | *мешканець* | 90 | 2,7 | 90 | 2,7 |
| - душовими при всіх житлових кімнатах | *-/-* | 140 | 4,3 | 140 | 4,3 |
| 8 | Гуртожитки без душових | *мешканець* | 60 | 1,8 | 60 | 1,8 |
| 9 | Гуртожитки з загальними душовими, їдальнями і пральнями | *мешканець* | 140 | 4,3 | 140 | 4,3 |

**Норми водопостачання для підприємств**

Таблиця 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **з/п** | **Об’єкт** | ***Одиниця виміру*** | **Норми споживання послуг з централізованого постачання холодної води, л/добу** |
| 1 | Дворові колонки | *мешканець* | 60 |
| 2 | Готелі, пансіонати і мотелі   * категорії 1, з пральнею | *мешканець* | 120 |
| * категорії 2, з пральнею | *-/-* | 150 |
|  | * категорії 3, з пральнею | *-/-* | 190 |
| * категорії 4, з пральнею | *-/-* | 230 |
| * категорії 5, з пральнею | *-/-* | 300 |
| 3 | Лікувально-профілактичні та санітарно-профілактичні заклади   * із загальними ваннами та душами | *1 ліжко* | 120 |
| - із санітарними вузлами, які близько до палат | *-/-* | 200 |
| - інфекційні | *-/-* | 240 |
| 4 | Санаторії та санаторії- профілакторії, заклади відпочинку та туризму   * із загальними душами | *1 ліжко* | 130 |
| * із душами при всіх житлових кімнатах | *-/-* | 150 |
| * із ваннами при всіх житлових кімнатах | *-/-* | 200 |
| 5 | Фізкультурно-спортивні та фізкультурно-оздоровчі комплекси   * з їдальнями на півфабрикатах, без прання білизни | *1 місце* | 60 |
| * з їдальнями, які працюють на сировині, та пральнями | *-/-* | 200 |
| 6 | Навчальні заклади (спеціальні, санаторні), будинки дитини, дошкільні дитячі будинки, спеціальні та санаторні  школи-інтернати   * із денним перебуванням дітей: * з їдальнями на півфабрикатах | *1 дитина* | 40 |
| * з їдальнями, які працюють на сировині, і пральнями | *-/-* | 80 |
| * із цілодобовим перебуванням дітей: * з їдальнями на | *-/-* | 60 |
| півфабрикатах |  |  |
| * з їдальнями які працюють на сировині, і пральнями | *-/-* | 120 |
| 7 | Навчально-освітні та спеціалізовані школи, професійно-навчальні заклади, вищі навчальні заклади, інститути підвищення кваліфікації тощо з | *1 учень (студент і 1 викладач)* | 20 |
| душовими при гімнастичних залах і їдальнями, які працюють на півфабрикатах | *-/-* |  |
| 8 | Науково-дослідні інститути, проектні та конструкторські організації, установи органів управління та громадських організацій, бібліотеки та музеї, вокзали всіх видів транспорту тощо | *1 працівник* | 15 |
| 9 | Підприємство загального харчування   * без приготування їжі | *1 страва* | 2 |
| * з приготуванням їжі, яка реалізується в обідньому залі | *-/-* | 12 |
| * з приготуванням їжі яка реалізується на дому | *-/-* | 10 |
| 10 | Крамниці   * продовольчі (без холодильних установ) | *1 працівник у зміну або 20 м2 торгов. залу* | 250 |
| * промтоварні | *1 працівник у зміну* | 20 |
| 11 | Поліклініки та амбулаторії | *1 хворий* | 10 |
| *1 працівник у зміну* | 30 |
| 12 | Аптеки   * торговельний зал і допоміжні приміщення | *1 працівник* | 30 |
| * лабораторія приготування ліків | *-/-* | 310 |
| 13 | Перукарні | *1 робоче місце в зміну* | 56 |
| 14 | Кінотеатри, театри, клуби і дозвіллєво-розважальні заклади   * для глядачів | *1 чоловік* | 8 |
| * для артистів | *-/-* | 40 |
| 15 | Стадіони і спортзали   * для глядачів | *1 місце* | 3 |
| * для фізкультурників з урахуванням приймання їжі | *-/-* | 50 |
| * для спортсменів з урахування приймання їжі | *-/-* | 100 |
| 16 | Плавальні басейни   * для глядачів | *1 місце* | 3 |
| * для спортсменів (фізкультурників) з урахуванням приймання душа | *1 чоловік* | 100 |
| * на поповнення басейну | *% місткості* | 10 |
| 18 | Лазні для миття в мильній з полосканням у душі | *1 відвідувач* | 180 |
| * те саме з прийманням оздоровчих процедур | *-/-* | 290 |
| * душова кабіна | *-/-* | 360 |
| * ванна кабіна | *-/-* | 540 |
| 19 | Пральні   * немеханізовані | *1 кг сухої білизни* | 40 |
| * механізовані | *-/-* | 75 |
| 20 | Виробничі цехи   * звичайні | *1 працівник у зміну* | 25 |
| * з тепловиділенням більше ніж 85 кДж на 1 м. куб/год | *-/-* | 45 |
| 22 | Душові в побутових приміщеннях промислових підприємств | *1 душова сітка в зміну* | 500 |
| 23 | Зливання поверхні ковзанки | *1м2* | 0,5 |
| 24 | Витрати води на поливання: |  |  |
| - покриття із трави | *1 м2* | 3 |
| - футбольного поля | *-/-* | 0,5 |
| - решти спортивних споруд | *-/-* | 1,5 |
| - удосконалених покриттів, тротуарів, майданів, заводських проїздів | *-/-* | 0,5 |
| - зелених насаджень, газонів та квітників | *-/-* | 3-6 |
| -теплиць ґрунтових зимових | *-/-* | 15 |
| -теплиць стелажних зимових | *-/-* | 6 |
| -утепленого ґрунту | *-/-* | 6 |
| -присадибної ділянки | *-/-* | 4 |

Примітка 1. Значення розрахункових витрат води встановлені для основних споживачів і включають всі додаткові витрати (обслуговуючим персоналом, душовими для обслуговуючого персоналу, відвідувачами, на прибирання приміщень тощо). Споживання води в групових душових і на ножні ванни в побутових приміщеннях виробничих підприємств, на прання білизни в пральнях і приготування їжі на підприємствах громадського харчування, а також на водолікувальні процедури у водолікарнях і приготування їжі, що входять до складу лікарень, санаторіїв, належить враховувати додатково.

Примітка 2. При неавтоматизованих пральних машинах у пральнях і при пранні білизни із специфічними забрудненнями розрахункову витрату гарячої води дозволяється збільшувати на 30 %.

Примітка 3. Приведені розрахункові витрати води на поливання встановлені у розрахунку на одне поливання. Кількість поливань за добу треба приймати залежно від кліматичних і місцевих умов.

Примітка 4. Витрати води на виробничі потреби, що не вказані в таблиці, слід ДБН В.2.5-64:2012 92 приймати у відповідності з технологічним завданням та вказівками з будівельного проектування підприємств окремих галузей промисловості.

Примітка 5. Обсяг наданих споживачеві послуг з централізованого водовідведення визначається на рівні обсягів спожитих ним послуг з централізованого водопостачання та постачання гарячої води.

Примітка 6. Для споживачів води цивільних будівель, споруд та приміщень, що не вказані в таблиці, норми витрат води слід приймати згідно з даним додатком як для споживачів, аналогічних за характером водопостачання. Примітка 6. На підприємствах загального харчування кількість страв (U), що реалізується за один робочий день, визначається за формулою:

U = 2,2 x n x m x T x Ψ,

де n – кількість посадочних місць;

m – кількість посадок, що приймаються для їдалень відкритого типу та кафе – 2;

для студентських та їдалень при підприємстві – 3; для ресторанів – 1,5;

Т – час роботи підприємства загального харчування, год.;

Ψ – коефіцієнт нерівномірності посадок протягом робочого дня, що приймається для їдалень та кафе – 0,45; для ресторанів – 0,55;

для інших підприємств загального харчування допускається при обґрунтуванні приймати Ψ = 0,17 ÷ 1,0

**Витрати води на напування і утримання худоби та птиці, які належать населенню**

Таблиця 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Споживачі | Одиниця виміру | Водоспоживання, л/добу |
| 1 | Велика рогата худоба | *1 голова* | 65 |
| 2 | Коні | *1 голова* | 55 |
| 3 | Свині | *1 голова* | 8 |
| 4 | Вівці і кози | *1 голова* | 8 |
| 5 | Птиця | *1 голова* | 0,8 |

**Витрати води на тварин сільськогосподарських підприємств.** Таблиця 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Споживачі | Одиниця виміру | Водоспоживання, л/добу | Водовідведення, л/добу  (навозосховище) |
| 1 | Корови молочні | *1 голова* | 115,0 | 70,00 |
| 2 | Корови м’ясні | *1 голова* | 75,0 | 50,00 |
| 3 | Бики і нетелі | *1 голова* | 65,0 | 30,00 |
| 4 | Молодняк ВРХ | *1 голова* | 32,0 | 14,00 |
| 5 | Коні робочі | *1 голова* | 60,0 | 30,00 |
| 6 | Коні племені | *1 голова* | 80,0 | 45,00 |
| 7 | Свині на відгодівлі | *1 голова* | 15,0 | 7,50 |
| 8 | Свині підсосні з приплодом | *1 голова* | 60,0 | 22,0 |
| 9 | Вівці, кози | *1 голова* | 10,0 | 5,00 |
| 10 | Кролі | *1 голова* | 3,0 |  |
| 11 | Кури | *1 голова* | 1,0 | 0,08 |
| 12 | Качки, гуси | *1 голова* | 2,0 | 0,16 |

**Начальник відділу ЖКГ О.А. Докай**