

**БУЧАНСЬКА МІСЬКА РАДА**

|  |
| --- |
| **ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ** |

**РІШЕННЯ**

**«22» лютого 2022 року № 164**

**Про затвердження**

**нормативів питного водопостачання та норм**

**споживання послуг з централізованого водопостачання**

**та централізованого водовідведення для споживачів**

**КП «Бучасервіс»**

Розглянувши лист КП «Бучасервіс» щодозатвердження норм водопостачання та водовідведення для населення, підприємств, організацій населених пунктів Бучанської міської 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 п. 3 ст. 4 Закону України «Про житлово-комунальні послуги», ст. 29 Закону України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення», Порядку розроблення та затвердження нормативів питного водопостачання, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 серпня 2004 року № 1107, враховуючи науково обґрунтовані нормативи питного водопостачання для Бучанської міської територіальної громади, розроблені державним підприємством «Науково-дослідний та конструкторсько-технологічний інститут міського господарства», керуючись Законом України «Про місцеве самоврядування в Україні» виконавчий комітет Бучанської міської ради

## ВИРІШИВ :

1. Затвердити нормативи питного водопостачання та норм споживання послуг з централізованого водопостачання та централізованого водовідведення для населення, підприємств, установ, організацій у населених пунктах Бучанської міської територіальної громади, які є споживачами КП «Бучасервіс», та які застосовуються у разі відсутності засобів обліку води, згідно додатку.

2. КП «Бучасервіс» здійснювати відповідно до затверджених норм розрахунки за послуги з централізованого водопостачання та централізованого водовідведення, надані споживачам у разі відсутності у них засобів обліку води.

3. Контроль за виконанням даного рішення покласти на заступника міського голови Шепетька С.А.

**Міський голова Анатолій ФЕДОРУК**

**Заступник міського голови \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сергій ШЕПЕТЬКО**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022**

**Керуючий справами \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дмитро ГАПЧЕНКО**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022**

**Начальник управління**

**юридично-кадрової роботи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Людмила РИЖЕНКО**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022**

### В.о. начальника відділу ЖКІ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Анастасія ВИГІВСЬКА

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022**

Додаток до рішення

виконавчого комітету

Бучанської міської ради № 164

від 22.02.2022

Нормативи питного водопостачання та норм споживання послуг з централізованого водопостачання та централізованого водовідведення для населення, підприємств, установ, організацій у населених пунктах Бучанської міської територіальної громади, які є споживачами КП «Бучасервіс» та які застосовуються у разі відсутності засобів обліку води

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування норми** | **Норми споживання послуг з централізованого постачання питної води на 1 особу** | | **Норми споживання послуг з централізованого водовідведення на 1 особу** | |
| **л/добу** | **м3/міс** | **л/добу** | **м3/міс** |
| **Приватні та малоквартирні будинки** | | | | | |
| 1 | З водопостачанням та централізованим водовідведенням | 169 | 5,1 | 169 | 5,1 |
| 2 | З водопостачанням без централізованого водовідведення | 144 | 4,4 | 144 | 4,4 |
| **Багатоквартирні будинки** | | | | | |
| 1 | З водопостачанням та централізованим водовідведенням | 158 | 4,8 | 158 | 4,8 |
| 2 | З водопостачанням без централізованого водовідведення | 118 | 3,6 | 118 | 3,6 |
| 3 | Гуртожитки | 88 | 2,7 | 88 | 2,7 |

Нормативи питного водопостачання для інших споживачів

| **№ з/п** | **Споживачі** | **Одиниця виміру** | **Добові витрати холодної води, л/добу на одиницю виміру** | **Тривалість**  **водорозбору,**  **годин** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Готелі, пансіонати і мотелі: |  |  |  |
| - категорії\* з пральнею | 1 мешканець | 120 | 24 |
| - категорії\*\* з пральнею | - « - | 150 | 24 |
| - категорії\*\*\* з пральнею | - « - | 190 | 24 |
| - категорії\*\*\*\* з пральнею | - « - | 230 | 24 |
| - категорії\*\*\*\*\* з пральнею | - « - | 300 | 24 |
| 2 | Лікувально-профілактичні та санітарно-профілактичні заклади: |  |  |  |
| - із загальними ваннами та душами; | 1 ліжко | 120 | 24 |
| - з санітарними вузлами, які близько до палат; | - « - | 200 | 24 |
| - інфекційні | - « - | 240 | 24 |
| 3 | Санаторії та санаторії-профілакторії, заклади відпочинку та туризму: |  |  |  |
| - із загальними душами | 1 ліжко | 130 | 24 |
| - із душами при всіх житлових кімнатах | - « - | 150 | 24 |
| - із ваннами при всіх житлових кімнатах | - « - | 200 | 24 |
| 4 | Фізкультурно-спортивні та фізкультурно-оздоровчі комплекси: |  |  |  |
| 1. з їдальнями на півфабрикатах, без прання білизни | 1 місце | 60 | 24 |
| - з їдальнями, які працюють на сировині та пральнями | - « - | 200 | 24 |
| 5 | 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 | 10 |
| - з їдальнями, які працюють на сировині, і пральнями; | - « - | 80 | 10 |
| - із цілодобовим перебуванням дітей: |  |  |  |
| - з їдальнями на півфабрикатах; | - « - | 60 | 24 |
| - з їдальнями, які працюють на сировині, і пральнями; | - « - | 120 | 24 |
| 6 | Навчально-освітні та спеціалізовані школи, професійно-навчальні заклади, вищі навчальні заклади, інститути підвищення кваліфікації тощо з душовими при гімнастичних залах і їдальнями, які працюють на півфабрикатах | 1 учень  ( студент і  1 викладач) | 20 | 8 |
| 7 | Науково-дослідні інститути, проектні та конструкторські організації, установи органів управління та громадських організацій, бібліотеки та музеї, вокзали всіх видів транспорту тощо | 1 працівник | 15 | 8 |
| 1. раковина лабораторна | л/год | 20 |  |
| 8 | Підприємства загального харчування: |  |  |  |
| 1. без приготування їжі | 1 страва | 2 | - |
| - з приготуванням їжі, яка реалізується в обідньому залі | - « - | 12 | - |
| - з приготуванням їжі, яка реалізується на дому | - « - | 10 | - |
| 9 | Миття автотранспорту |  |  |  |
| - автобус | 1 од. | 500 |  |
| - вантажний автотранспорт | - « - | 500 |  |
| - легковий автотранспорт | - « - | 300 |  |
| - мотоцикл | - « - | 50 |  |
| 10 | Крамниці: |  |  |  |
| - продовольчі без холодильних установок) | 1 робітник  в зміну   або 20 м2 торгового залу | 250 | 8 |
| - промтоварні | 1 робітник  в зміну | 20 | 8 |
| 11 | Поліклініки та амбулаторії | 1 хворий | 10 | 10 |
|  | 1 працівник у зміну | 30 | 10 |
| 12 | Аптеки |  |  |  |
| - торговельний зал і допоміжні приміщення | 1 працівник | 30 | 12 |
| - лабораторія приготування ліків | - « - | 310 | 12 |
| 13 | Ветеринарні лікарні |  |  |  |
|  | 1 велику худобу | 100 | - |
|  | 1 дрібну худобу | 50 | - |
| миття приміщень | м2 | 1 | - |
| 14 | Перукарні | 1 робоче місце в зміну | 56 | 12 |
| 15 | Кінотеатри, театри, клуби і дозвільно-розважальні заклади: |  |  |  |
| - для глядачів | 1 чол. | 8 | 4 |
| - для артистів | - « - | 40 | 8 |
| 16 | Стадіони і спортзали: |  |  |  |
| - для глядачів | 1 місце | 3 | 4 |
| - для фізкультурників, з урахуванням приймання їжі; | 1 чол. | 50 | 11 |
| - для спортсменів, з урахуванням приймання їжі | 1 чол. | 100 | 11 |
| 17 | Плавальні басейни: |  |  |  |
| - для глядачів | 1 місце | 3 | 6 |
| - для спортсменів, які приймають душ; | 1 особа | 100 | 8 |
| - поповнення басейну | % від ємкості | 10 | 8 |
| 18 | Лазні: |  |  |  |
| - для миття в мильній з полосканням в душах | 1 відвідувач | 180 | 3 |
| - те ж саме з прийманням оздоровчих процедур | - « - | 290 | 3 |
| - душова кабіна | - « - | 360 | 3 |
| - ванна кабіна | - « - | 540 | 3 |
| 19 | Пральні: |  |  |  |
| - не механізовані; | 1 кг сухої білизни | 40 | - |
| - механізовані | - « - | 75 | - |
| 20 | Виробничі цехи: |  |  |  |
| 1. звичайні | 1 працівник  в зміну | 25 | 8 |
| - з тепловиділенням більше ніж 85 кДж на 1м3/год. | - « - | 45 | 6 |
| 21 | Душові в побутових приміщеннях промислових підприємств | 1 душова сітка у зміну | 500 | - |
| 22 | Заливання поверхні ковзанки | 1 м2 | 0,5 | - |
| 23 | Гаражі |  |  |  |
| мийка (у тому числі на гнучкому шлангу) | 1 одиниця обладнання на 1 год роботи | 4 | - |
| душ | - « - | 150 | - |
| 24 | Мийка (у тому числі лабораторна) зі змішувачем (у тому числі на гнучкому шлангу) |  |  |  |
| - для, лазень, пралень, виробничих приміщень, майстерень | 1 одиниця обладнання на 1 год роботи | 4 | - |
| - для промтоварних магазинів | - « - | 8 | - |
| - для підприємств громадського харчування, продовольчих магазинів, спортивних споруд, перукарень | - « - | 125 | - |
| 25 | Громадські туалети: |  |  |  |
| 1. унітаз | 1 одиниця обладнання на 1 год роботи | 90 | - |
| 1. мийка з краном гарячої та холодної води | 150 | - |
| 1. пісюар | 20 | - |

**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 лікувальні 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.** Витрати води на виробничі потреби, що не вказані в таблиці, слід приймати у відповідності з технологічним завданням та вказівками з будівельного проектування підприємств окремих галузей промисловості.

**Примітка 4.** Для споживачів води цивільних будівель, споруд та приміщень, що не вказані в таблиці, норми витрати води слід приймати згідно з даною таблицею як для споживачів, аналогічних за характером водопостачання.

**Примітка 5.** 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.

Добові витрати води на поливання

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування норми** | **Добові витрати води, на 1 м2 площі** |
| 1 | покриття із трави | 3 |
| 2 | футбольного поля | 0,5 |
| 3 | решти спортивних споруд | 1,5 |
| 4 | удосконалених покриттів, тротуарів, майданів, заводських проїздів | 0,5 |
| 5 | зелених насаджень, газонів та квітників | 3-6 |
| 6 | теплиць ґрунтових зимових | 15 |
| 7 | теплиць стелажних зимових | 6 |
| 8 | парники усіх типів | 6 |
| 9 | утепленого ґрунту | 6 |
| 10 | присадибної ділянки | 6 |

Витрати води на утримання тварин

| **№** | **Найменування норми** | **Добові витрати води, на 1 голову худоби** |
| --- | --- | --- |
| 1 | корови молочного напряму | 100 |
| 2 | корови м’ясного напряму | 55 |
| 3 | бугаї-плідники, нетелі | 45 |
| 4 | молодняк 12-15 міс. | 30 |
| 5 | телята | 18 |
| 6 | свині | 25 |
| 7 | вівці | 8 |
| 8 | коні | 60 |

**В.о начальника відділу**

**житлово-комунальної**

**інфраструктури Анастасія ВИГІВСЬКА**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022**

**Керуючий справами \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дмитро ГАПЧЕНКО**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022**