



## ПИРЯТИНСЬКА МІСЬКА РАДА ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

### ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ РІШЕННЯ

08.07.2015

№ 163

Про погодження та введення в дію  
норм витрат води споживачами  
Пирятинських госпрозрахункових очисних  
споруд

Відповідно статті 31 Закону України „Про місцеве самоврядування в Україні“, постанови Кабінету Міністрів України від 25 липня 2014 року № 1107 „Про затвердження Порядку розроблення та затвердження норм питного водопостачання“, Державних будівельних норм В.2.5-64:2012 „Внутрішній водопровід та каналізація“, наказу Міністерства з питань житлово-комунального господарства України від 27.06.2008 № 190 „Про затвердження Правил користування системами централізованого комунального водопостачання та водовідведення в населених пунктах України“, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 7 жовтня 2008 р. за № 936/15627, враховуючи рішення виконкому міської ради від 29.12.2014 № 340 „Про погодження та введення в дію норм витрат води споживачами КП „Пирятинський міський водоканал“ та лист Пирятинських госпрозрахункових очисних споруд від 14.05.2015 № 29, з метою покращення надання послуг під час укладання договорів про надання послуг водовідведення зі споживачами (юридичними особами та фізичними особами – підприємцями, виконком міської ради

**ВИРІШИВ:**

1. Погодити Пирятинським госпрозрахунковим очисним спорудам (Кривець В.В.) норми витрат води споживачами (юридичними особами та фізичними особами – підприємцями) відповідно до вимог ДБН В.2.- 64:2012 „Внутрішній водопровід та каналізація“ на 2015 – 2019 роки (додається).

2. Ввести в дію норми витрат води споживачами Пирятинських госпрозрахункових очисних споруд з 01 серпня 2015 року.

Міський голова

О.РЯБОКОНЬ

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішення виконкому  
міської ради  
від 08.07.2015 № 163

Норми витрат води споживачами  
(юридичними особами та фізичними особами – підприємцями)  
Пирятинських госпрозрахункових очисних споруд  
відповідно до вимог ДБН В.2.-64:2012 „Внутрішній водопровід та каналізація“  
на 2015-2019 роки

№ з/п	Споживачі	Одиниця виміру	Добові норми витрати води, л/добу на одиницю виміру	Тривалість водо розбору, год.
1.	Готелі:			
	- категорії*, з пральнею	1 мешканець	120	24
	- категорії**, з пральнею	-II-	150	24
	- категорії***, з пральнею	-II-	190	24
	- категорії****, з пральнею	-II-	230	24
	- категорії*****, з пральнею	-II-	300	24
2.	Лікувально-профілактичні та санітарно-профілактичні заклади:			
	- із загальними ваннами та душами	1 ліжко	120	24
	- із санітарними вузлами, які близько до палат	-II-	200	24
	- інфекційні	-II-	240	24
3.	Фізкультурно-спортивні та фізкультурно-оздоровчі комплекси:			
	- з їдальнями на півфабрикатах, без прання білизни;	1 місце	60	24
	- з їдальнями, які працюють на сировині, та пральнями	-II-	200	24
4.	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;	1 дитина	80	10
5.	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

6.	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
7.	Підприємства загального харчування: - без приготування їжі;	1 страва	2	
	- з приготуванням їжі, яка реалізується в обідньому залі;	-II-	12	
	- з приготуванням їжі, яка реалізується на дому	-II-	10	
8.	Крамниці: - продовольчі (без холодильних установок)	1 працівник у зміну або 20 м <sup>2</sup> торгов. залу	250	8
	- промтоварні	1 працівник у зміну	20	8
9.	Поліклініки та амбулаторії	1 хворий	10	10
		1 працівник у зміну	30	10
10.	Аптеки: - торговельний зал і допоміжні приміщення;	1 працівник	30	12
	- лабораторія приготування ліків	-II-	310	12
11.	Перукарні	1 робоче місце в зміну	56	12
12.	Кінотеатри, театри, клуби і дозвільно-розважальні заклади: - для глядачів;	1 чол.	8	4
	- для артистів	-II-	40	8
13.	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	-II-	100	8
14.	Плавальні басейни: - для глядачів	1 місце	3	6
	- для спортсменів (фізкультурників) з урахуванням приймання їжі;	1 чол.	100	8
	- на поповнення басейну	% місткості	10	8
15.	Лазні: - для миття в мильній з полосканням у душі;	1 відвідувач	180	3
	- те саме з прийманням оздоровчих процедур;	-II-	290	3
	- душова kabіна;	-II-	360	3
	- ванна kabіна	-II-	540	3
16.	Пральні: - немеханізовані;	1 кг сухої білизни	40	-
	- механізовані	-II-	75	-

17.	Виробничі цехи: - звичайні;	1 працівник у зміну	25	8
	- з тепловиділенням більше ніж 85 кДж на 1 м <sup>3</sup> /год	-II-	45	6
18.	Душові в побутових приміщеннях промислових підприємств	1 духова сітка у зміну	500	-
19.	Заливання поверхні ковзанки	1 м <sup>2</sup>	0,5	-
20.	Витрати води на поливання: - покриття із трави;	-II-	3	-
	- футбольного поля;	-II-	0,5	-
	- решти спортивних споруд;	-II-	1,5	-
	- удосконалених покриттів, тротуарів, майданів, заводських проїздів;	-II-	0,5	-
	- зелених насаджень, газонів і квітників	-II-	3-6	-

**Примітка 1.** Значення 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 душах 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.** Приведені норми витрати води на поливання встановлені у розрахунку на одне поливання. Кількість поливань за добу треба приймати залежно від кліматичних і місцевих умов.

**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 витрат води слід приймати згідно з даним додатком 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:

$$U = 2,2 n m T y,$$

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;

T – час роботи підприємства загального харчування, год;

y – 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 y = 0,17 - 1,0.

Керуючий справами  
виконкому міської ради

Л.В.Кочур