

## Повідомлення

**про намір отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря**  
ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ДТС-ХАРКІВ»  
(скорочено ТОВ «ДТС-ХАРКІВ») повідомляє про намір отримати дозвіл на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря стаціонарними джерелами для майданчика ресторану «KFC Буковина Молл».

*Ідентифікаційний код ЄДРПОУ: 34630809*

*Місцезнаходження суб'єкта господарювання, контактний номер телефону, адреса електронної пошти суб'єкта господарювання: 61009, Харківська обл., м. Харків, вул. Силікатна, буд. 3, тел: +380 (57) 714-19-06; [kfc@dts.kharkiv.ua](mailto:kfc@dts.kharkiv.ua)*

*Місцезнаходження об'єкта: 58007, Чернівецька обл., м. Чернівці, вул. Галицький Шлях, буд. 11.*

*Мета отримання дозволу на викиди:* отримання офіційного документу, який дає право експлуатувати об'єкти, з яких надходять в атмосферне повітря забруднюючі речовини або їх суміші.

*Відомості про наявність висновку з оцінки впливу на довкілля, в якому визначено допустимість провадження планованої діяльності, яка згідно з вимогами Закону України "Про оцінку впливу на довкілля" підлягає оцінці впливу на довкілля:*

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.

*Загальний опис об'єкта (опис виробництва та технологічного устаткування):*

Ресторан «KFC Буковина Молл» 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 PFE-590 (2 од.), фритюр для курки подвійний PITCO KF-SE18-2/FD.

Місця для приготування страв (смаження 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.

Обігрів будівлі здійснюється за допомогою повітряної системи опалення. На балансі підприємства автотранспорт відсутній.

*Відомості щодо видів та обсягів викидів:*

На майданчику наявне 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 0,001194 т/рік, в тому числі: акролеїн – 0,001194 т/рік.

*Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва, що виконані або/та які потребують виконання:* об'єкт за ступенем впливу на забруднення атмосферного повітря належить до третьої групи об'єктів і не має виробництв та технологічного устаткування, на яких повинні впроваджуватися найкращі доступні технології та методи керування, тому заходи щодо впровадження не передбачаються.

*Перелік заходів щодо скорочення викидів, що виконані або/та які потребують виконання:* заходи щодо скорочення викидів забруднюючих речовин не передбачаються, перевищення встановлених нормативів граничнодопустимих викидів відсутні.

*Дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів:* заходи не передбачаються.

*Відповідність пропозицій щодо дозволених обсягів викидів законодавству:* Пропозиції щодо дозволених обсягів відповідають вимогам Наказу №309 від 27.06.2006 р., викиди не перевищують затвердженні гранично допустимі нормативи.

*Адреса обласної держадміністрації до якої можуть надсилатися зауваження та пропозиції громадськості щодо дозволу на викиди:* зауваження та пропозиції можуть надсилатися протягом 30 календарних днів з дати опублікування інформації в засобах масової інформації до Чернівецької обласної військової адміністрації за адресою: 58002, м. Чернівці, вул. Грушевського, 1. тел. (0372) 55-15-89, e-mail: [oda@bukoda.gov.ua](mailto:oda@bukoda.gov.ua), або до Управління екології та природних ресурсів Чернівецької обласної військової адміністрації за адресою: вул. Маяковського, 35 м. Чернівці, 58003, тел. (0372)- 52-47-97, e-mail: [ecology@bukoda.gov.ua](mailto:ecology@bukoda.gov.ua).