Исх.: № 05.03-03 от 12 марта 2015г.

Информационное письмо.

СНиП 2.08.02-89. Водоснабжение и канализация.

п.3.51 гласит:

Установку жироуловителей на выпусках производственных стоков следует предусматривать для следующих предприятий общественного питания:

- ✓ работающих на полуфабрикатах - при количестве мест в залах 500 и более;
- ✓ работающих на сырье - при количестве мест в залах 200 и более;
- ✓ пищеблоков, обслуживающих общеобразовательные школы на 5 и более параллелей классов, не оборудованных централизованным горячим водоснабжением.

Пищеблоки детских дошкольных учреждений жироуловителями не оборудуются.

На сегодняшний день **п.4.21. СНиП 2.08.02-89** "Проектирование предприятий общественного питания", который рекомендовал оборудование для очистки производственных и сточных вод (до поступления в наружную канализационную сеть) от жиров, крахмала, мезги, песка и грязи проектировать **вне зданий** на выпусках канализационной сети, **утратил свою силу.**

В отношении Жироуловителей Alta – М производства ООО «Альта Групп» действует бессрочное Санитарно-Эпидемиологическое Заключение №77.01.03.485.Т.012708.03.10 от 04.03.2010, о соответствии СП 2.2.2.1327-03 "Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту",

Настоящие санитарные правила запрещают спуск сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию. Жироуловители Alta – М производства ООО «Альта Групп» таковым оборудованием не являются, корпус Жироуловителей надежен и герметичен, следовательно, нет ни каких оснований сомневаться в возможности использования оборудования в соответствии с рекомендациями производителя.

Генеральный директор_____ Прибыль К.А.

ООО «Альта Групп»

г. Москва, Автозаводская ул., д. 25; тел/факс: +7(495)775 2050, 8(800)100 0940
www.alta-group.ru