Приложение № 8

**Порядок эксплуатации рефрижераторных вагонов**

**в международном сообщении**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящий Порядок устанавливает условия эксплуатации работниками железных дорог, обслуживающими бригадами рефрижераторных вагонов (рефрижераторных секций, автономных рефрижераторных вагонов с обслуживающей бригадой (АРВ-Э), в международном сообщении между станциями железных дорог государств-участников Содружества, Латвийской Республикой, Литовской Республикой, Эстонской Республикой.

Действие настоящего Порядка распространяется на перевозки скоропортящихся грузов в рефрижераторных секциях и АРВ-Э.

Способ перевозки скоропортящихся грузов определяется отправителем.

Грузовые характеристики рефрижераторных секций и АРВ-Э приведены в [Приложениях](#Par286) №№ 1, [2](#Par333) к настоящему Порядку.

1.2. Перевозки скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах производятся в сопровождении бригад механиков.

1.3. Техническое обслуживание рефрижераторного подвижного состава производится в соответствии с Инструкцией по эксплуатации рефрижераторного подвижного состава в международном сообщении № ДЧ-479 (от 16.03.1998 г.).

**2. Подготовка рефрижераторных вагонов под погрузку**

2.1. Предоставление рефрижераторных вагонов под погрузку производится в соответствии с внутренними правилами страны отправления. Рефрижераторные вагоны должны быть технически исправными, прошедшими плановые виды ремонта в установленные сроки. Пригодность вагонов под погрузку в коммерческом отношении определяется отправителем.

2.2. Обслуживающая бригада рефрижераторной секции или автономного вагона со служебным помещением по прибытии на станцию погрузки обязана:

а) установить последовательность подачи вагонов под погрузку с учетом местных условий;

б) до начала подготовки грузовых вагонов под погрузку повторно проверить исправность оборудования, наличие горючесмазочных материалов и воды.

Исправность оборудования, кроме того, проверяется в процессе предварительного охлаждения (обогрева) вагонов, а в случае, если оно не производится - пробным запуском оборудования с полной нагрузкой на 20-30 мин.

Обслуживающая бригада должна следить за точностью показаний штатных термометров и систематически проверять путем сличения их показаний с показаниями контрольного термометра.

в) в зависимости от наименования груза и его термической обработки произвести в летний период года предварительное охлаждение грузовых вагонов при перевозке охлажденных грузов до температуры, указанной в [графе 3](#Par53) таблицы 1, мороженых грузов до 0°C и низкотемпературных грузов, имеющих температуру ниже минус 18°C, до минус 10°C. При перевозке неохлажденных грузов в летний период года, а также всех грузов, перевозимых в зимний период года, предварительное охлаждение не производится. Перед погрузкой грузов, перевозимых с отоплением в зимний период года, провести предварительный обогрев вагонов до температуры, указанной в [графе 2](#Par53) таблицы 1.

Рекомендуемые температурные режимы и необходимость вентилирования при подготовке к перевозке и при перевозке скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах и АРВ-Э приведены в таблице 1 к настоящему Порядку.

Таблица 1

**Рекомендуемые температурные режимы**

**и необходимость вентилирования при подготовке к перевозке**

**и при перевозке скоропортящихся грузов в рефрижераторных**

**секциях и АРВ-Э**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №/№ | Наименование груза | Температурный  режим, °C | | Необходимость  вентилирования |
| от | до |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Эндокринное сырье с температурой не выше - 20°C при перевозке в АРВ-Э | -20 | -23 | Не вентилируют |
| 2 | Замороженные грузы, имеющие температуру не выше -18°C | -17 | -20 | Не вентилируют |
| 3 | Замороженные грузы, имеющие температуру от - 10° до - 18°C. | -9 | -12 | Не вентилируют |
|  | В зависимости от температуры груза, принимаемого к перевозке | - 15 | - 18 |  |
| 4 | Замороженные и переохлажденные грузы, имеющие температуру от  – 6° до -9°C включительно | -6\* | -9\* | Не вентилируют |
| 5 | Мясо подмороженное, мясо охлажденное, мясокопчености  сырокопченые, бекон, шпик,  колбасы полукопченые, варено - копченые, рыба охлажденная, икра разных рыб, рыба холодного копчения океаническая (кроме  сельди иваси), сельдь пряного посола и маринованная в  герметичной упаковке и другие грузы с температурой от 0°C до  -6°C | 0 | -3 | Не вентилируют |
| 6 | Дрожжи хлебопекарные прессованные (два режима). | +5 | +2 | Не вентилируют |
|  | В зависимости от температурного режима | 0 | -3 |  |
| 7 | Молоко стерилизованное, яйца куриные пищевые, овощи и грибы соленые и маринованные всякие, а  также другие охлажденные грузы,  имеющие температуру от 0°C до +6°C | +5 | +2 | Не вентилируют |
| 8 | Охлажденные и неохлажденные картофель, виноград, ягоды, яблоки поздние для зимнего хранения, груши, другие свежие фрукты и овощи, кроме поименованных ниже | +5 | +2 | При отоплении вентилируют, при охлаждении – нет |
| 9 | Маргарин с температурой не выше +10°C, сыры, йогурты, йогуртные продукты, пиво непастеризованное и другие охлажденные грузы с температурой от +7°C до +9°C | +9\* | +6\* | Не вентилируют |
| 10 | Томаты розовой и бурой спелости, огурцы, баклажаны, перец сладкий, арбузы, дыни, тыквы, кабачки, ананасы, лимоны, мандарины, апельсины, грейпфруты | +9\* | +6\* | При отоплении вентилируют, при охлаждении – нет |
| 11 | Томаты молочной спелости | +13 | +11 |
| 12 | Бананы | +14 | +12 | Вентилируют при охлаждении  и отоплении |
| 13 | Маргарин с температурой выше +10°C, жиры кондитерские,  хлебопекарные и кулинарные, вина виноградные и плодово-ягодные,  шампанское, биопрепараты и другие не поименованные выше грузы, имеющие температуру выше  +9°C | +15\* | +9\* | Не вентилируют |

\*- Температурный режим поддерживается на ручном управлении.

Примечание:

При предъявлении к перевозке низкотемпературных замороженных грузов с температурой выше минус 18°C, груз перевозится при температуре предъявляемого груза, но не выше от минус 6°C до минус 12°C.

**3. Подготовка к погрузке и рекомендуемые способы погрузки груза**

3.1. Скоропортящиеся грузы, упакованные в транспортную тару, в рефрижераторных вагонах должны укладываться штабелем с зазорами (вертикальным, перекрестным, шахматным способом) или плотным штабелем.

Штабелем с зазорами укладывают мясо птиц охлажденное, колбасы, мясокопчености, рыбу вяленую, раков живых, сыры всякие, плодоовощи (кроме капусты ранней и яблок в дощатых ящиках), цитрусовые плоды, дыни, упакованные в ящики, ящики с яйцами и желудями семенными, дрожжи хлебопекарные прессованные.

Плотным штабелем укладывают замороженные грузы, шпик свиной, жиры животные топленые пищевые и медицинские, рыбу охлажденную, переложенную льдом, икру рыбную, рыбу соленую всякую, рыбу холодного копчения (кроме сельди иваси), рыбу горячего копчения в замороженном виде, масло коровье, маргарин, майонез, брынзу, консервы, соки, вина, напитки, сиропы, минеральную воду и пиво в ящиках, картофель поздний, лук репчатый, морковь, свеклу столовую и другие овощи, упакованные в кули, мешки, сетки.

Раннюю капусту, свежие яблоки, огурцы, томаты, абрикосы, персики, алычу, вишню, черешню, сливы, груши ранних и поздних сроков созреванию, айву, виноград, хурму, гранаты в дощатых ящиках, бананы свежие в картонных коробках укладывают плотно один к другому и продольным стенам без прокладки реек.

При перевозке бананов в зимний период года во избежание застуженности плодов нижние ряды коробок укладывают на поддоны, устанавливаемые на напольные решетки.

Бочки с грузами устанавливают накатом или стоймя в один или несколько ярусов в зависимости от их размеров. Стоймя бочки устанавливают укупорочными днищами или втулкой вверх. При установке бочек в несколько ярусов во избежание повреждения уторов и днища должны применяться прокладки. Бочки емкостью свыше 200 куб. дм устанавливают на прокладки толщиной не менее 2,5 см, шириной 15 - 20 см и длиной, равной наибольшему диаметру бочек. При накатывании бочек в рефрижераторные вагоны на напольные решетки должны настилаться доски или щиты. Погрузка бочек емкостью более 400 куб. дм в изотермические вагоны не допускается.

При погрузке необходимо соблюдать однородность размеров бочек. Если на полную вместимость вагона бочек одного размера не хватает, то принцип однородности необходимо соблюдать по ярусам, при этом более тяжелые бочки ставят в первый ярус.

Мешки, кули и сетки укладывают плотно друг к другу в несколько ярусов.

Пакеты на поддонах устанавливают на напольные решетки. При общей высоте поддона с пакетом до 110 см пакеты устанавливают в два, а при высоте до 190 см - в один ярус. В междверное пространство пакеты загружают в один ярус для обеспечения их механизированной выгрузки из любой двери вагона. Загрузка пакетов высотой более 190 см не допускается.

Для обеспечения устойчивости штабеля при транспортировке крайние пакеты второго яруса у междверного пространства скрепляют с пакетами предыдущего ряда увязками из стальной отожженой проволоки диаметром 4 мм в две нити.

При погрузке и выгрузке пакетов нагрузка на напольные решетки и пол рефрижераторного вагона от колеса погрузчика не должна превышать 1200 кг.

3.2. Замороженное мясо и направляемое на промышленную переработку подмороженное мясо, перевозимое без упаковки, укладывают в вагоне плотным штабелем с предварительной застилкой напольных решеток и стен на высоту погрузки рогожами или бумагой с оставлением щелей между решетками и стенами вагона для циркуляции холодного воздуха.

Четвертины укладывают, начиная от торцовых стен вагона. В первом ярусе размещают передки шейными зарезами к торцовым стенам, а наружной поверхностью к напольным решеткам. Во втором ярусе - задки, в третьем - опять передки шейными зарезами в сторону междверного пространства и т.д. В междверном пространстве укладка производится от противопогрузочной двери шейными зарезами в сторону продольной оси вагонов.

Туши баранины и свинины укладывают рядами вдоль вагона до междверного пространства, в котором туши укладывают поперек вагона.

Замороженное мясо в отрубах, упакованное в полимерные пленки и уложенное в ящики, перевозится пакетами на поддонах.

Мясо охлажденное с разделкой, аналогичной замороженному мясу, перевозят в рефрижераторных вагонах подвесом на балках с крючьями или стоечных поддонах. Полутуши охлажденной говядины в рефрижераторных вагонах подвешивают так, чтобы их внутренние стороны были обращены к торцовой стене, у которой установлены приборы охлаждения. Четвертины говядины и туши баранины подвешивают в два яруса, второй ярус подвешивают к первому на веревках. Полутуши или четвертины большого объема подвешивают на крючья в шахматном порядке. Охлажденную свинину, разрубленную на продольные полутуши, и мясо всех прочих животных в зависимости от объема мест подвешивают так же, как говядину и баранину.

Подмороженное мясо укладывают вдоль вагона штабелями высотой 1,5 - 1,7 м в клетку, говядину в 5 - 6 ярусов, свинину и баранину - в 7 - 8 ярусов.

Бекон соленый в полутушах, завернутых в полотно, направляемый на промпереработку, укладывают в вагоне штабелем высотой 1,1 - 1,3 м.

3.3. Высота укладки ящиков-лотков с косточковыми плодами, виноградом, фруктами и овощами свежими не должна превышать 180 см.

Раннюю капусту, свежие яблоки, огурцы, томаты, абрикосы, персики, алычу, вишню, черешню, сливы, груши ранних и поздних сроков созревания, айву, виноград, хурму, гранаты в дощатых ящиках, дрожжи хлебопекарные прессованные, бананы в картонных коробках укладывают на высоту до 220 см.

Высота укладки ящиков и ящиков-лотков с неохлажденными кукурузными початками молочной и молочно-восковой спелости не должна превышать 120 см. Охлажденную кукурузу укладывают на высоту до 180 см.

Картофель поздний, лук репчатый, морковь, свеклу столовую и другие овощи, упакованные в кули, мешки, сетки укладывают на высоту до 160 см.

Ящичные поддоны с дынями устанавливают на высоту не менее двух ярусов, а ящики - на высоту до 200 см.

Во всех случаях не допускается ступенчатая неполнорядная укладка ящиков в верхних ярусах во избежание сдвига.

3.4. Нефасованные маргарин брусковый, жиры кондитерские хлебопекарные и кулинарные, имеющие твердость 40 г/см и менее, а фасованные, имеющие твердость 50 г/см и менее, при погрузке в вагоны должны иметь температуру - не выше плюс 10°C.

Маргарин и жиры нефасованные с твердостью выше 40 г/см, а фасованные с твердостью выше 50 г/см могут предъявляться к перевозке с температурой не выше плюс 15°C.

3.5. Охлажденное мясо перевозят подвесом на балках с крючьями или на стоечных поддонах в режиме от 0 до минус 3°C. При этом допускается кратковременное повышение температуры в грузовом помещении не выше плюс 4 °C.

В зимний период по мере необходимости производится подогрев грузового помещения вагона включением электрических печей на 10 - 15 мин. Для сравнения температуры циркуляторы должны включаться при включенных печах на все время отопления, а при выключенных печах - через каждые 2 часа.

3.6. При обнаружении обслуживающей бригадой отсутствия, неисправности пломб, ЗПУ, а также следов доступа или хищения груза, она обязана письменно сообщить об этом начальнику ближайшей станции для оформления акта и принятия необходимых мер.

3.7. При погрузке рефрижераторной секции или АРВ-Э механик, ответственный за работу секции, обязан:

- своевременно обеспечивать подготовку грузовых вагонов для подачи к фронту погрузки и подключать их к вагону-дизель-электростанции не позднее, чем через 6 ч. после окончания погрузки, а начальник станции обязан в этот же срок обеспечить прицепку загруженных вагонов к вагону с дизель-электростанцией;

- контролировать лично или через выделенного им работника бригады сохранность оборудования, а в случае обнаружения нарушения правил укладки груза в вагонах требовать от грузоотправителей соблюдения правил погрузки;

3.8. При температуре наружного воздуха минус 20°C и ниже погрузка скоропортящихся грузов, особо боящихся переохлаждения и подморозки (бананов, огурцов, лимонов и т.п.), должна производиться при включенных электропечах и циркуляторах, если вагон-дизель-электростанция не отцеплен от грузовых вагонов.

**4. Обслуживание в пути**

4.1. По окончании погрузки механик, ответственный за работу секции, обязан сделать запись в рабочем журнале о точном для каждого вагона наименовании и температуре груза при погрузке, заданных отправителем режимах перевозки (температурный режим перевозки и необходимость вентилирования) и заверить эти данные своей подписью.

4.2. Температурный режим и необходимость вентилирования при перевозке скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах устанавливаются отправителем на весь путь следования.

Рекомендуемые температурные режимы и необходимость вентилирования для фруктов и овощей приведены в [таблице 1](#Par42).

4.3. Замороженные грузы, предъявляемые к перевозке с температурой минус 8 °C (мясо говядины, баранина и козлятина) и с температурой в пределах от минус 9 до минус 18°C (свинина, блоки из жилованного мяса и субпродуктов, мясо птицы, блоки крови и ее фракций, рыба и филе рыбное мороженое, рыба горячего копчения мороженая с температурой не выше минус 18°C и др., кроме низкотемпературных) перевозят при температуре в пределах от минус 9 до минус 18°C.

4.4. Низкотемпературные грузы (плоды, ягоды, овощи, мороженое и другая продукция, замороженные до температуры минус 18°C и ниже) перевозят без вентилирования при поддержании температуры в пределах от минус 17 до минус 20°C.

4.5. Эндокринно-ферментное (поджелудочная, щитовидная, надпочечная и другие железы, гипофиз, слизистая оболочка желудков и кишок, семенники, яичники) и специальное сырье для медицинского производства (легкие, мозги, печень, желудки свиные, почки, селезенка, стекловидное тело глаз, слизистая оболочка языков) должны предъявляться к перевозке с температурой не выше минус 20°C.

Эндокринное сырье перевозят в автономных рефрижераторных вагонах со служебным отделением (АРВ-Э) при температуре от минус 20 до минус 23°C.

4.6. При перевозке в зимний период замороженных грузов, имеющих температуру при погрузке в вагоны ниже минус 6 °C, а также масла коровьего сливочного и топленого, жиров и маргарина допускается неограниченное понижение их температуры.

4.7. При отгрузке неохлажденных продуктов при средней температуре наружного воздуха не выше плюс 30°C температура в грузовом помещении рефрижераторных вагонов доводится до установленной в [таблице 1](#Par42) не более, чем за 2,5 суток с момента окончания погрузки. Оборудование за данный период должно работать не менее 22 часов в сутки с остановкой на 2 часа для технического обслуживания.

4.8. Бананы свежие должны загружаться в вагоны только зелеными с температурой в мякоти (пульпе) плода не выше плюс 14,5°C и не ниже плюс 12°C. Перед погрузкой бананов температура воздуха в грузовом помещении вагона должна быть доведена летом до температуры плюс 12°C, а зимой - до плюс 14,5°C.

Предельные сроки перевозки зеленых бананов, упакованных в мешки из полимерной пленки типа «бонавак» с плотной увязкой горловины и затаренных в картонные коробки (ящики), составляют 10 суток, при допустимом наличии пожелтевших бананов в конце перевозки не более 15%, а в мешках из пленки типа «полипак», а также при отсутствии сведений в удостоверении о качестве или сертификате о типе пленки - 5 суток.

После погрузки бананов вентилирование вагонов не производится до тех пор, пока температура в вагоне не будет доведена до заданного уровня. Продолжительность этого периода не должна превышать 48 часов. После этого вентилирование вагонов производится два раза в сутки при положительной температуре наружного воздуха и один раз в сутки при отрицательной температуре включением вентиляторов на 15 - 20 минут.

Вентилирование необходимо провести и в том случае, если заданный температурный режим не будет достигнут в течение 48 часов.

Для выравнивания температурного поля в грузовом помещении при неработающих холодильно-отопительных установках циркуляторы должны включаться на 30 - 40 мин. через каждые 3 - 4 часа в летний период года и через 2 - 3 часа зимний период года.

После продолжительной работы на охлаждение бананов (в течение 8 - 12 часов), когда холодильная установка отключается, вентиляторы не рекомендуется включать сразу, а только лишь по истечении 1,0 - 1,5 ч, чтобы исключить перенос влаги, образующейся в результате таяния инея на поверхности испарителя, в грузовое помещение и увлажнение картонных ящиков.

Увлажнение картонных ящиков снизит их прочность и может вызвать повреждение груза.

4.9. Имеющиеся в грузовых вагонах циркуляторы должны быть включены:

а) при перевозке грузов с отоплением - на все время отопления вагонов;

б) при перевозке с охлаждением - на все время работы холодильных установок;

в) при перевозке консервов и других скоропортящихся грузов, не требующих поддержания температурных режимов в указанных выше пределах, при температуре наружного воздуха выше 0°C, при выключенных холодильных установках вентиляторы-циркуляторы не включаются. Вентиляторы-циркуляторы включаются на 30 - 40 мин. при температуре наружного воздуха в пределах от 0 до минус 5°C через каждые 7 - 8 часов, а при температуре наружного воздуха ниже минус 5°C - через каждые 3 - 4 часа;

г) во всех остальных случаях при выключенных электропечах в рефрижераторных вагонах - через каждые 3 - 4 ч. на 30 - 40 мин. для выравнивания температур.

В вагонах рефрижераторных секций постройки завода Дессау (типа ZB-5) и автономных рефрижераторных вагонах со служебным помещением (АРВ-Э) запрещается включение циркуляторов неработающей холодильно-отопительной установки при работе одной установки. Это вызывается тем, что работа циркуляторов неработающей установки препятствует подаче охлажденного (обогретого) воздуха в зону действия этой установки. Этим исключается охлаждение (обогрев) грузов в половине грузового помещения, составляющей зону действия неработающей установки.

4.10. При перевозке скоропортящихся грузов с охлаждением в рефрижераторных вагонах, по мере необходимости, производится оттаивание инея (размораживание) с поверхности воздухоохладителя (испарителя). При размораживании испарителя допускается на короткий промежуток времени повышение температуры в какой-то части вагона не более, чем на 3°C.

4.11. При перевозке всех скоропортящихся грузов, требующих вентилирования, кроме указанного в [п. 4.8](#Par198), грузовое помещение рефрижераторных вагонов вентилируется при температуре наружного воздуха до минус 10°C два раза в сутки и при температуре ниже минус 10°C - один раз в сутки во время стоянки поезда включением вентиляторов на 15 - 20 мин.

4.12. Температуру в грузовом помещении рефрижераторных вагонов во время перевозки проверяют работники обслуживающей бригады через каждые 4 ч. по показаниям дистанционных приборов контроля из центральной кабины управления.

Контрольная проверка температуры в грузовом помещении каждого вагона производится переносной термостанцией не реже, чем через каждые 12 ч.

Одновременно с определением температуры воздуха в грузовом помещении определяется температура наружного воздуха по термометрам, установленным с обеих сторон вагона с дизель-электростанцией и служебным помещением.

Показания приборов контроля температуры, время включения и выключения холодильно-отопительных установок, вентиляторов, циркуляторов и время вентилирования записывается в рабочий журнал секции (АРВ-Э).

4.13. Техническое обслуживание и текущий ремонт холодильно-энергетического и другого внутреннего оборудования рефрижераторных секций и АРВ-Э со служебным помещением производится обслуживающей бригадой собственника на всех железных дорогах государств-участников [Соглашения](consultantplus://offline/ref=9934E84D51B4828773D19373DF984B07F9939788538D1A5F06BE7025tDwAJ).

При необходимости проведения сложного текущего ремонта холодильно-энергетического и другого внутреннего оборудования вагонов, от которого зависит сохранность перевозимого груза, сопровождающая бригада может обратиться за помощью в линейные ремонтные подразделения любой железной дороги с оплатой ремонта собственником вагона.

При неисправности специального оборудования рефрижераторных секций и АРВ-Э со служебным помещением и невозможности дальнейшей транспортировки груза обслуживающая бригада обращается к администрации станции, железной дороге по месту нахождения, которые принимают решение о порядке перегруза груза или его реализации. После перегруза груза неисправный подвижной состав направляется в ремонт на дорогу приписки или в другой пункт по указанию собственника.

**5. Выгрузка на станции назначения**

Выдача грузов на станции назначения производится в соответствии с Соглашением о международном железнодорожном грузовом сообщении (далее – СМГС) и внутренними правилами страны назначения.

**6. Особые указания**

6.1. При спуске с сортировочных горок рефрижераторных секций и АРВ-Э соударение их с вагонами, стоящими на путях подгорочного парка, и с последующими отцепами, направляемыми на этот путь, не допускается. Спуск указанных вагонов должен производиться под желтый огонь горочного светофора.

При производстве маневров с рефрижераторными секциями и АРВ-Э не допускаются резкие толчки.

6.2. Разъединение и соединение вагонов секций при погрузке и выгрузке допускается с разрешения и под личным наблюдением обслуживающей бригады.

При разъединении и соединении межвагонных электрических проводов, а также при работе обслуживающего персонала под вагонами секции и АРВ-Э должны быть ограждены сигналами остановки в соответствии с Инструкцией по сигнализации.

6.3. Запрещается подниматься на крышу вагонов на электрифицированных участках. В случае крайней необходимости по требованию обслуживающей бригады для работы на крыше в установленном порядке должно быть снято напряжение или вагоны поданы на пути, не имеющие контактной сети, в соответствии с правилами безопасности для работников железнодорожного транспорта на электрифицированных линиях.

6.4. В случаях возникновения серьезных затруднений с продвижением или перерывом движения поездов на длительный период руководители соответствующих служб обязаны:

а) немедленно установить наличие в задержанных поездах вагонов со скоропортящимися грузами и принять меры к их первоочередному продвижению с преимуществом перед другими грузами;

б) своевременно осуществлять мероприятия по организации нормального технического обслуживания рефрижераторных вагонов и обеспечения полной сохранности скоропортящихся грузов.

6.5. Бригады рефрижераторного подвижного состава обязаны выполнять требования таможенных, железнодорожных и других правил государств, железные дороги которых участвуют в перевозке.

6.6. При таможенном и других досмотрах грузовых вагонов механик обслуживающей бригады открывает и закрывает двери вагона. Представитель перевозчика составляет акт вскрытия вагона для проведения административного контроля по форме приложения 6 к приложению 1 «Правила перевозок грузов» к СМГС, который прикладывается к накладной.

6.7. При перевозке груза в сопровождении проводников грузоотправителя (грузополучателя) в служебном вагоне рефрижераторной секции отправитель в накладной в [графе](consultantplus://offline/ref=9934E84D51B4828773D19373DF984B07F896918C5AD010575FB27222D576904FB4919BE67BD5t1w6J) «Наименование груза» должен указать имена и фамилии проводников, а также номера их документов, необходимых для переезда через государственные границы, а в соответствующих случаях - название пограничной станции, на которой производится замена проводников. Каждому проводнику железная дорога оформляет удостоверение по форме приложения 4 к приложению 1 «Правила перевозок грузов» к СМГС.

Приложение № 1

к Порядкуэксплуатации рефрижераторных

вагонов в международном сообщении

**Грузовая характеристика**

**грузовых вагонов рефрижераторных секций**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели, размерность | Номера секций БМЗ | | | Номера секций завода Дессау (Германия) | | | |
| с 5-699  по 5-3759 | с 5-3760 по 5-5761 | с 5-5762 и выше | по 4-1200  вкл. | с 4-1200  по 4-2319 | с 4-2320  по 4-2666 | с 4-2667 и выше |
| Грузовой вагон  Длина по осям автосцепки, м  Грузоподъемность, т  Масса тары, т | 22,076  42\*  40\*\* | 22,156  43\*\*\*  39 | 22,156  47  40 | 22,080  42,5  42 | 22,080  46,5  42 | 22,080  48  42 | 22,080  49  41 |
| Погрузочные размеры, мм:  Длина  Ширина  Высота  площадь, кв. м  объем, куб. м | 17650  2500  2400  45  108 | 17650  2600  2400  46,4  111,8 | 17650  2600  2400  46,4  111,8 | 17520  2600  2200  45,5  100 | 17520  2600  2200  45,5  100 | 17520  2600  2200  45,5  100 | 17520  2600  2200  45,5  100 |
| Размеры дверного проема, мм:  Ширина  Высота | 2200  2000 | 2700  2150 | 2700  2150 | 2200  2000 | 2200  2000 | 2200  2000 | 2200  2000 |
| Секция в целом  Длина по осям автосцепки, мм  Грузоподъемность, т  Масса тары, т\*\*\*\* | 106,4  168(172)  213/2261) | 106,78  172(184)  209/222 | 106,78  188  213/224 | 106,4  170  226/237 | 106,4  186  226/237 | 106,4  192  226/237 | 106,4  196  222/233 |

Примечания.

1. \* Начиная с номера 5-2961 - 43 т.;

2. \*\* с номера 5-2961 - 39 т;

3. \*\*\* с номера 5-3958 - 46 т;

4. \*\*\*\* числитель - в неэкипированном состоянии, знаменатель - в экипированном состоянии;

5. 1) с номера 5-2961 - 209/222 т.

6. Холодильно-отопительное оборудование рассчитано на поддержание температуры в грузовых вагонах секций БМЗ и завода Дессау от - 20 до + 14°C при температуре наружного воздуха от + 30 ... 38°C до - 45 ... 50°C.

Приложение № 2

к Порядкуэксплуатации рефрижераторных

вагонов в международном сообщении

**Грузовая характеристика автономных рефрижераторных**

**вагонов со служебным отделением (АРВ-Э)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели, размерность | С кузовом длиной, м | |
| 19 | 21 |
| Длина вагона по осям автосцепки, м | 20,080 | 22,080 |
| База вагона, м | 14,000 | 16,000 |
| Грузоподъемность, т | 24 | 28 |
| Масса тары вагона в экипированном  состоянии, т | 52 | 54 |
| Погрузочные размеры:  длина, мм  ширина, мм  высота, мм  объем, куб. м  площадь, кв. м | 9800  2600  2200  56  26 | 11915  2600  2100  63  31 |
| Размеры дверного проема, мм  ширина  высота | 2200  2000 | 2200  2000 |