**Заявка на разработку Документации ХАССП**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование заявителя |  |  |
| Вид деятельностипредприятия |  |  |
| Юридический адрес |  |  |
| Фактический адрес |  |  |
| ИНН |  |  | ОГРН: |   |

|  |  |
| --- | --- |
|  Штатное расписание | Названия должностей и состав рабочей группы по внедрению ХАССП (Руководитель предприятия, ответственный за внедрение ХАССП, технолог, нач. производства (смены, участка), зав. складом, руководитель отдела закупок, руководитель отдела продаж, руководитель технического отдела и другие возможные участники)Если руководящий состав меньше, указанного в составе рабочей группы, написать руководителей, отвечающих за эти направления по совмещению  |
| Количество сотрудников на производстве |  |
| Ассортимент выпускаемой продукции  |  |
| Ассортимент сырья  |  |
| Ассортимент вспомогательного сырья и материалов (упаковка)  |  |
| График работы предприятия (посменно, непрерывный цикл, обычная рабочая неделя) |  |
| Количество производственных цехов |  |
| Основные единицы оборудования в каждом цехе  |  |
| Описание технологического процесса (схема) ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ.Схема технологического процесса должна быть с подробным описанием. |  |
| Транспортировка, хранение, упаковка.  |  |
| Чертежи цехов предприятия | C:\Users\Vorganova\Documents\Scan\Scan_20160727_095833.jpg |
| Какие складские помещения имеются на предприятии |  |
| Краткое описание производства | **Описание производства творога, сметаны и масла сливочного несоленого традиционного**1. Приемка молока
2. Слив творога для прессовки
3. Мойка ВДП для творога
4. Перекачка молока в ВДП для подогрева до 36 градусов
5. Слив сметаны из ВДП и фасовка
6. Отбивание сливок на масло-бойне
7. Расфасовка масла
8. Включение сепаратора для отбора сливок на масло и сметану
9. Перекачивание обрата в ВДП для творога
10. Пастеризация творога и сметаны
11. Прессовка творога
12. Охлаждение ВДП для творога и ВДП для сметаны
13. Закваска творога и сметаны
14. Расфасовка творога и сметаны

**Описание производства сыра мягкого**1. Прием молока
2. Нормализация молока обратом
3. Закваска
4. Прессование
5. Охлаждение и выдержка
6. Расфасовка сыра
 |
| Схемы производственных потоков | C:\Users\Vorganova\Documents\Scan\Scan_20160727_094601.jpg |

***Примечание:*** Данная заявка не является окончательной. Дополнительные вопросы будут задаваться во время работ по составлению Программы пищевой безопасности по ХАССП.