**Заявка на разработку Документации ХАССП**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование заявителя |  | | | |  |
| Вид деятельности  предприятия |  | | | |  |
| 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.