**Перечень**

**дополнительных сведений для расчёта работ по разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) по принципам ХАССП, оценки соответствия требованиям Роспотребнадзор**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Сведения относительно конечной продукции, вырабатываемой Вашим предприятием (ассортиментные группы продукции): |  |
|  | – номенклатура конечной продукции (ассортиментный перечень продукции, блюд). Перечислить конечную продукцию (только указать наименование): |  |
|  | – условия хранения сырья и конечной продукции (виды помещений). Перечислить виды помещений и квадратуру (только указать название по назначению, указать размер кв./м). Приложить схему производственных помещений по возможности: |  |
|  | Количество производственных площадок |  |
|  | Общее число сотрудников Вашей организации на каждой точке |  |
|  | Количество сотрудников занятых непосредственно на производстве питания |  |
|  | Количество цехов на предприятии |  |
|  | Какие имеются производственные (технологические) линии в цехах? |  |
|  | Основные этапы цикла производства продукции (маркетинг, проектирование и разработка продукции, разработка технологического процесса, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества (проверка), упаковка, транспортировка, хранение, реализация, утилизация отходов и др.) |  |
|  | Перечень текущей документации, которые имеются на производстве (перечислить названия документов): |  |
|  | Перечислить перечень сертификатов, которые полечены на продукцию, предприятие: название сертификата, продукция, на которую получено, срок действия, орган выдавший сертификат. |  |
|  | Перечислить перечень нормативной документации, в соответствии с которыми функционирует производство: ТУ, Санитарные нормы и правила, ТР ТС, ГОСТ: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик: | Исполнитель: |
|  |  |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г. | «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г. |

Ответственный: