



Утверждено решением Совета  
потребительского кооператива «ЗДРАВО»  
Протокол № 2 от 19.07.2019.

Председатель Совета

\_\_\_\_\_ И.В.Шипицын

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о целевой программе «Сыроварня на паях»

---

## 1. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1.1. В целях настоящего документа нижеприведенные термины используются в следующем значении:

**Кооператив** - потребительский кооператив «ЗДРАВОО», ИНН 1841086689, ОГРН 1191832012910, некоммерческая организация, использующая специальный налоговый режим (УСН).

**Пайщик** (член Кооператива) - гражданин Российской Федерации, иностранный гражданин и лицо без гражданства, индивидуальный предприниматель, юридическое лицо, иностранная организация, внесшие вступительный и паевой взносы и принятые в Кооператив с установленным порядком.

**Программа** - целевая программа Кооператива «Сыроварня на паях».

**Участник Программы** - Пайщик, действующий в соответствии с Программой.

**Положение** - настоящее положение о целевой программе «Сыроварня на паях».

**Проект** - уникальный процесс, предполагающий координированное выполнение взаимосвязанных действий Пайщиков, для достижения целей и задач Программы в условиях временных и ресурсных ограничений.

---

## 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Настоящее Положение регулирует правоотношения Пайщиков в Программе по организации хозяйственной деятельности и определяет основные требования по производству и сбыту сыров из молока КРС и МРС.

2.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом N 3085-1 "О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации», уставом и положениями Кооператива о целевой программе «Общее дело - общее благо», «О проектном управлении в потребительском кооперативе «ЗДРАВОО».

2.3. Цель Программы - обеспечение спроса Пайщиков и иных потребителей в сырах высокого качества. Программа направлена на создание и развитие сети небольших молочных ферм КРС, организацию деятельности по переработке молока и производству сыров, сбыт продукции на внутреннем и внешних рынках.

2.4. Основные задачи Программы:

- содействие в создании и развитии малых ферм КРС и МРС;
- вовлечение сельского населения в деятельность по производству и переработке молока;
- организация обучения, повышения квалификации производителей и переработчиков молока;
- обеспечение юридической помощи и правовой защиты производителей и переработчиков;
- обеспечение логистического сопровождения деятельности производителей и переработчиков молока;
- сбыт, продвижение продукции на внутренних и внешних рынках,
- содействие в таможенном администрировании, сертификации продукции, патентовании;
- содействие в кредитно-гарантийной поддержке.

2.5. Участником Программы может быть только Пайщик Кооператива, участие в Программе основано на принципе добровольности, полного и безоговорочного принятия Положения. Вносимые Пайщиком взносы носят обязательный характер и являются обязательным условием для его участия в Программе.

2.6. Хозяйственная деятельность Пайщиков по Программе, в том числе порядок внесения и возврата взносов осуществляется в соответствии с целевой программой «Общее дело - общее благо».

2.7. Реализация проектов Программы по созданию и развитию малых ферм КРС и МРС, сыроварен осуществляется в соответствии с положением «О проектном управлении в потребительском кооперативе «ЗДРАВОО».

---

## 3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СЫРОВАРНИ

3.1. Транспортировка сырья.

Транспорт, используемый для перевозки молока и молочных продуктов, должен быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке.

Транспорт должен иметь санитарный паспорт, выдаваемый территориальными центрами госсанэпиднадзора на каждую машину сроком не более чем на 6 месяцев.

Автомобиль должен быть оборудован изотермическим кузовом. Оптимальный режим перевозки готового продукта: температура +4°C.

3.2. Подготовка сырья.

Решающим фактором в производстве сыров являются химический состав, физические свойства и микробиологические показатели перерабатываемого молока. Эти факторы определяют сырпригодность молока, т.е. его способность к свертыванию, образованию сгустка надлежащей плотности, а также способность к брожению и созданию среды, необходимой для развития и деятельности полезных микроорганизмов и прежде всего молочнокислых бактерий.

Для успешной реализации проекта потребуется приобретение приборов для измерения уровня кислотности молока и проведения экспресс-оценки процентного содержания жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) и плотности в одной пробе свежего цельного молока.

Молоко принимается, взвешивается, очищается, охлаждается до  $T = +4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

Сыры (твердые, мягкие) должны изготавливаться только из пастеризованного молока;

Время пастеризации 45 минут с  $T = +4\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $T = +65\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

3.3. Производство сыров.

Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

Последовательность операций:

- пастеризованное молоко охлаждается до температуры сквашивания  $T = +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- вносится закваска и фермент;
- полученный сгусток режется и сливается на сырный стол;
- собирается в формы, прессуется;
- полученные формы поступают в соляный бассейн с охлаждением;
- готовый продукт высушивается.

Продолжительность одного технологического цикла 2,5 часа. Два цикла в смену, 4 цикла в сутки при двухсменной работе.

Необходимо строго соблюдать установленные технологическими инструкциями сроки и условия созревания сыров.

Не допускается выпуск в реализацию сыров, не прошедших установленный срок созревания.

#### 3.4. Упаковка.

Вся готовая продукция отправляется на хранение на склад готовой продукции. Условия хранения на складе: температура +12°C и влажность 85-92%.

Сырохранилища должны быть оборудованы полками и стеллажами, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

Готовый продукт помещается в вакуумную упаковку. На упаковку наклеивается этикетка.

Упакованный готовый продукт хранится при температуре +4°C и готовится к отгрузке.

#### 3.5. Сбыт продукции.

Разработка логотипа, этикетки.

Оформление патента на созданный товарный знак.

Сертификация продукции: сыры подлежат обязательной сертификации.

Реализация готовой продукции осуществляется в торговые сети и предприятия общественного питания, на региональных ярмарках.

Организация рекламных компаний: продукция выпускается под собственными брендами; производитель самостоятельно выбирает виды рекламы.

Участие в отраслевых выставках: производитель по своей инициативе и за свой счет принимает участие в отраслевых выставках.

Доставка готовой продукции: автомобиль должен быть оборудован изотермическим кузовом. Оптимальный режим перевозки готового продукта: температура +4°C.

#### 3.6. Требования к субъектам предпринимательской деятельности.

Для контроля государственного ветеринарного надзора безопасности пищевых продуктов каждое ЛПХ, КФХ, ИП, ООО, занимающиеся транспортировкой и переработкой молока, должны подключиться к автоматизированной федеральной государственной информационной системе «Меркурий».

Виды деятельности (ОКВЭД):

10.51 Производство молока и молочной продукции

46.33.1 Торговля оптовая молочными продуктами

Виды продукции: мягкие и твердые сыры.

Предприятие не должно принимать сырое молоко без справок, предоставляемых органами ветеринарного надзора о ветеринарно-санитарном благополучии от индивидуальных сдаччиков не реже 1 раза в квартал.

Требования Ветеринарной Станции:

- смывы с молочного оборудования;
- исследование молока;
- исследование на скрытые формы мастита;
- исследование на бруцеллез;
- вакцинация против сибирской язвы;
- медосмотр персонала;
- осмотр содержания животных;
- осмотр кормления животных.

Для организации двухсменной работы цеха переработки 150 литров молока в смену необходимо выбрать фермы на 20 голов КРС.

#### 3.7. Требования к помещениям сыроварни.

Производство сыра располагается в специальном помещении, отвечающем требованиям СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов».

Здание должно быть обеспечено достаточным количеством воды питьевого качества. Расчет потребности в воде следует производить в соответствии с "Нормами технологического проектирования предприятий молочной промышленности", "Нормами технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (молочная отрасль)" и СНиП "Внутренний водопровод и канализация зданий".

Устройство системы канализации предприятий молочной промышленности должно отвечать требованиям СНиП "Канализация. Наружные сети и сооружения" и "Внутренний водопровод и канализация зданий", а также - требованиям настоящих СанПиН.

Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям СНиП "Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования" и "Санитарным требованиям к проектированию предприятий молочной промышленности".

Система отопления должна отвечать требованиям СНиП "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха", "Производственные здания", "Административные и бытовые здания".

На предприятиях молочной промышленности следует предусматривать приточно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости, с местной вытяжной вентиляцией.

#### 3.8. Необходимое количество персонала при двухсменной работе:

№	Должность	Численность, чел.
1	Сыровар	2
2	Контролер-лаборант	1
3	Водитель	1
4	Технолог-сыродел	1
5	Директор (организация сбыта)	1
	Итого:	6

#### 3.9. Оборудование сыроварни, приобретаемое за счет паевого взноса:

#### 3.10. Предоставляемые услуги за счет паевого взноса:

Наименование услуги	Стоимость, тыс. руб.
Разработка проекта по организации сыроварни	
Разработка проекта по организации молочной фермы	
Обучение лаборанта (проверка молока)	
Обучение технолога и сыровара	60

Процесс	Оборудование	Стоимость, тыс. руб.
Закупка, сбор, доставка молока на производство	Автомобиль для ежедневной перевозки охлажденного сырья	900
	<b>Итого:</b>	<b>900</b>
Подготовка молока, приемка, охлаждение, экспресс-анализ, пастеризация	Танк охладительный на 500 литров	400
	Лабораторное оборудование (анализатор качества, pH-метр, аналитическое оборудование)	300
	Обучение лаборанта	40
	Пастеризатор	230
	<b>Итого:</b>	<b>970</b>
Производство сыра	Варочный котел	400
	Формовочный стол на 35 форм	120
	Солильный бассейн	80
	Пресс	250
	Вспомогательное оборудование	70
	<b>Итого:</b>	<b>980</b>
Созревание, упаковка, хранение	Стеллажи	200
	Вакуумный упаковщик	230
	Этикетировочная машина	220
	Холодильники	300
	<b>Итого:</b>	<b>950</b>
Реализация, доставка сыра	Автомобиль с изотермическим кузовом для перевозки охлажденной готовой продукции	900
	<b>Итого:</b>	<b>900</b>
Организация производства мягких и твердых сыров		
Регистрация в системе «Меркурий»		
Сертификация продукции		
Разработка книги рецептов и технологической документации		
Монтаж и наладка технологического, вспомогательного оборудования		
Брендинг, разработка логотипа, этикетки		
Оформление патента на товарный знак		
Сопровождение старта производства		
Транспортировка сырья, продукции		
Маркетинговые мероприятия		
Бухгалтерское, юридическое сопровождение деятельности		
Таможенное администрирование		