Пищевой цех: от сырья до отгрузки

Паспорт процесса, карта пересечений и инженерные вопросы для предметного подбора.



Практический гайд с заполненным учебным примером и чистыми рабочими листами. Подготовлено редакцией Нейросистемы риелтора.

Учебные цифры не являются данными о текущем рынке. Обложка представляет концептуальную иллюстрацию.

1. Паспорт производства

Поле	Содержание
Продукция	Что выпускают
Вход	Сырьё и полуфабрикаты
Партия	Размер и единица
Смена	Режим и длительность
Развитие	Старт и расширение

Данные	Кто подтвердил	Пробел

Технологию подтверждает специалист клиента.

2. Последовательность операций

Этап	Вход / выход	Зона

Пример структуры
Приёмка, хранение, подготовка, обработка, упаковка, хранение готового продукта, отгрузка. Состав зависит от технологии.

Рабочая схема риелтора не заменяет технологический проект.

3. Карта пересечений

Поток	Что отметить
Сырьё	Вход и ожидание
Готовое	Путь к отгрузке
Персонал	Доступ к рабочим зонам
Инвентарь	Чистое и использованное
Отходы	Удаление

Пересечение	Место / время	Ответ технолога

4. Учебная партия

Расчёт	Значение
Вход	120 кг
Выход 80%	96 кг
Фасовка по 0,4 кг	240 упаковок
Разница масс	24 кг

Разницу нельзя автоматически назвать отходами. Это условная арифметика, не рецептура. Состав потерь и побочных продуктов определяет технология.

Ваша партия	Единица	Источник

5. Ограничивающий этап

Учебный пример
Подготовка 60 упаковок/час, упаковка 40. За 5 часов упаковки максимум 200 при достаточном входе и без других ограничений. Для 240 нужно 6 часов.

Этап	Производительность	Доступное время

Остановка / переналадка	Время	Что меняется

6. Инженерная ведомость

Укажите характеристики по документам поставщика. Достаточность подключения оценивают специалисты, а не риелтор по розеткам на стене.

Устройство	Ресурсы / размеры	Подтверждение объекта

Граница блока
Ресурс в здании не означает его выделение конкретному помещению.

7. Возможность обслуживания

Проверка	Вопрос
Поверхности	Можно ли поддерживать нужное состояние
Инвентарь	Где мойка и хранение
Отходы	Порядок удаления
Оборудование	Доступ и принадлежность
Коммуникации	Состояние и документы

Наблюдение	Кто оценивает	Решение

8. Условия запуска

Доработка	Стоимость / срок	Ответственный

Условие договора	Что подтверждено	Юридическое оформление

Техническую пригодность и коммерческие договорённости не подменяйте друг другом. Отдельно проверьте специальные требования к продукции.

9. Заявка собственнику

Готовая структура
Продукция и операции; режим; оборудование; инженерные условия; вопросы к плану; нужные документы. После осмотра добавьте расхождения и следующий шаг.

Подтверждено	Открытый вопрос	Следующее действие

Не объявляйте объект соответствующим всем требованиям по общему рабочему листу.

Источники и проверка

Росстандарт: карточка ТР ТС 021/2011

Роспотребнадзор: планировка пищевых производств