



## ООО «ПИВСНАБ»

юридический и фактический адрес: 656922, Российская Федерация, Алтайский край, г. Барнаул, ул Попова 254 Б оф.3  
ИНН 2222870827, КПП 222201001, ОГРН 1182225031757  
e-mail: [info@pivsnab.com](mailto:info@pivsnab.com), сайт pivsnab.com  
Тел. 8-(3852)-69-09-67, 8-(953)-035-77-74

### *Памятка для прохождения проверки РАР*

Для выполнения расчета мощности основного технологического оборудования нужны **следующие данные:**

1. выписка из ЕГРЮЛ
2. договор аренды
3. выписка из ЕГРЮЛ по всем обособленным подразделениям
4. Технологическая инструкция на продукцию, планируемую к запуску. В ТИ должно быть указано: зысыпь солода (зернопродуктов, сахара) на 1 варку, расход солода (зернопродуктов, сахара) на 1 литр. В ТИ обязательно прописать весь тех процесс с внесением наименования оборудования как в паспортах. Номер ТИ должен соответствовать требованиям к оформлению (как номер ТУ). Прописать в ТИ про воду – из водопроводной сети или водоподготовка.
5. Если планируется несколько видов напитка (сидр, пиво, пивные напитки, медовуха, сидр, пуаре), то нужно планируемое соотношение выпуска этих напитков. Например, сидр 50%, пиво 25%, пивные напитки 25%.
6. Паспорта на основное технологическое оборудование с указанием количества штук оборудования (заторный аппарат, цкт, бродильные емкости и емкости дображивания, автоматическое оборудование розлива, варочные агрегаты)
7. Розлив в какую тару планируется - кег/бутылка
8. Потери при брожении, дображивании, розливе (или можем указать стандартные)
9. Свободный номер для приказа (приказ о нормах для расчета мощности, приказ о распределении производственных мощностей при производстве нескольких видов напитков)

Для прохождения успешной проверки **проверьте следующие нюансы**, на которых обычно ошибаются

1. Все оборудование должно стоять на балансе ООО
2. Все оборудование должно иметь паспорта и декларации/сертификаты соответствия (включая холодильное оборудование и обязательно оборудование водоподготовки). Информация на шильде должна соответствовать данным паспорта.
3. До приезда проверки выпускать продукцию нельзя! На момент проверки оборудование должно быть пустым
4. У вас не было пробных варок, не было ни одного выпуска пива, следовательно, и не может быть декларации соответствия на продукцию!

5. Если вы арендуете помещение, в котором кроме вас находятся другие юридические лица – ваше помещение должно быть выделено на карте помещения и должно быть идентифицировано (например ул. Ленина дом 1 помещение Н).
6. Если фактический адрес производства отличается от юридического – должно быть оформлено официально обособленное подразделение
7. Договор аренды должен быть на срок от 12 месяцев с регистрацией в регцентре
8. Егаис