**Требования к эксперту по организации мясокомбината**

**Цель проекта**: Строительство современного мясокомбината на территории Кыргызской Республики с применением передовых технологий переработки мяса и производства мясной продукции.

**Позиция**: Специалист по организации мясокомбината (производственник, технолог).

**Обязанности:**

1. Консультирование по проектированию и запуску мясоперерабатывающего предприятия.
2. Подбор оборудования для мясокомбината с учетом современных стандартов качества, гигиены и безопасности пищевой продукции.
3. Разработка производственных процессов и технологий для переработки мяса, включая убой, разделку, хранение и производство готовой продукции.
4. Обучение местного персонала современным технологиям переработки мяса и управлению производственными процессами.
5. Внедрение систем контроля качества и обеспечения соблюдения международных стандартов (HACCP, ISO и др.).
6. Содействие в организации системы логистики и цепочек поставок для обеспечения бесперебойной работы предприятия.

**Требования к кандидату:**

1. Опыт работы в сфере организации и управления мясоперерабатывающими предприятиями не менее 5 лет.
2. Практический опыт запуска и наладки мясокомбинатов от стадии проектирования до полной эксплуатации.
3. Знание современных стандартов переработки мяса и методов обеспечения качества продукции.
4. Навыки разработки и внедрения технологий переработки мяса, оптимизации производственных процессов.

**Ожидаемый результат**: Эффективное внедрение современных технологий и обеспечение успешного старта работы мясокомбината, соответствующего международным стандартам.

**На 1 этапе** – необходим эксперт на:

1. Консультирование по проектированию и запуску мясоперерабатывающего предприятия.
2. Подбор оборудования для мясокомбината с учетом современных стандартов качества, гигиены и безопасности пищевой продукции.
3. Разработка производственных процессов и технологий для переработки мяса, включая убой, разделку, хранение и производство готовой продукции.

**На 2 этапе** – необходим эксперт на:

1. Обучение местного персонала современным технологиям переработки мяса и управлению производственными процессами.
2. Внедрение систем контроля качества и обеспечения соблюдения международных стандартов (HACCP, ISO и др.).
3. Содействие в организации системы логистики и цепочек поставок для обеспечения бесперебойной работы предприятия.