



УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель генерального
директора по капитальному
строительству

М.В.Кардаш

«03» 06 2026г.

Задание на проектирование

По объекту: «Реконструкция капитального строения с инвентарным номером 630/С-42602 (здание специализированное для производства продуктов питания, включая напитки, и табака), расположенного по адресу: Молодечненский район, г. Молодечно, ул. Нагорная, 7».

»

Перечень основных данных и требований	Содержание основных данных и требований
1 Основание для проектирования	Приказ о начале реализации проекта №1324 от 30.12.2025
2 Разрешительная документация на проектирование и строительство	
2.1 Акт выбора места размещения земельного участка.	Свидетельство о государственной регистрации №630/1889-6486 от 04.07.2024 года.
2.2 Решение о разрешении проведения проектно-изыскательских работ и строительства объекта.	Решение Молодечненского РИК №368 от 10.03.2026
2.3 Архитектурно-планировочное задание	Отдел архитектуры и строительства Молодечненского РИК №6 от 27.01.2026г
2.4 Технические условия на инженерно-техническое обеспечение объекта строительства	-Технические требования ГУ «Молодечненский зональный центр гигиены и эпидемиологии» №02-19/15 от 11.02.2026г. -Технические требования ГУО «Республиканский центр государственной экологической экспертизы, подготовки, повышения квалификации и переподготовки кадров» Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды РБ №04-09/300 от 03.02.2026.г -Технические требования Учреждения «Минское областное управление МЧС Республики Беларусь» №46/2.2-7/29-ТТ от 05.02.2026г.

8

7

3344/1

26

	-Технические условия на подключение к действующим сетям водоснабжения №223 от 07.04.2026г. -Технические условия на электроснабжение №225 от 07.04.2026г. -Технические условия на подключение к действующим сетям водоотведения №224 от 07.04.2026г. -Технические условия на подключение к действующей сети воздухооборудования №222 от 07.04.2026г. -Технические условия на подключение к действующей сети холоднооборудования №221 от 07.04.2026г. -Технические условия на подключение к действующей сети пароснабжения №220 от 07.04.2026г. -Технические условия на подключение к действующей сети теплооборудования №219 от 07.04.2026г.
2.5 Разрешение Министерства культуры на выполнение работ на историко-культурных ценностях, а также на разработку научно-проектной документации на выполнение реставрационно-восстановительных работ на этих ценностях по [28]	Не требуется.
3. Сведения о земельном участке	Земельный участок с кадастровым номером 642000000003000985, площадь – 3,03 га, целевое назначение – Земельный участок для строительства и обслуживания зданий и сооружений производственной базы. Правообладатель ОАО «Минский молочный завод №1». Виды ограничений (обременений) прав: Ограничения (обременения) прав в использовании земель, находящихся в санитарно-защитных полосах водоводов, площадь – 0,4011 га; Ограничения (обременения) прав в использовании земель, находящихся в охранных зонах линий связи и радиодиффузии, код-5, площадь – 0,0936га; Ограничения (обременения) прав в использовании земель, находящихся в охранных зонах линий электропередачи код-6, площадь – 0,1463 га; Ограничения (обременения) прав в использовании земель, находящихся в охранных зонах магистральных трубопроводов, систем газоснабжения и других линейных инженерных сооружений, код-7, площадь – 0,0655 га; Ограничения (обременения) прав в использовании земель, находящихся в охранных зонах магистральных трубопроводов, систем газоснабжения и других линейных инженерных сооружений код-7, площадь – 0,094 га;

4. Информация о строительстве	Не требуется
5. Вид строительства	Реконструкция
6. Вид проектирования	Разработка индивидуального проекта
7. Вид проектной документации	Проектно-сметная документация разрабатывается и передается заказчику в 5 экземплярах на бумажном носителе и в 1 экземпляре на электронном носителе. (сметы в формате SIC).
8. Дополнительные требования к информационной модели	Не требуется
9. Стадийность проектирования	Одностадийное проектирование. Строительный проект.
10. Выделение очередей, пусковых комплексов, этапов строительства	Не требуется.
11. Параллельное проектирование и строительство	Не требуется
12. Перечень работ и услуг, поручаемых заказчиком проектной организации-исполнителю (предмет договора подряда на выполнение проектных и изыскательских работ и авторский надзор)	Выполнение проектных работ в полном объеме согласно СН1.02.02-2023 по нормам, действующим на момент заключения договора подряда на соответствие обязательным требованиям ТР 2009/013/ВУ/; Сбор необходимых исходных данных. Корректировка проекта санитарно-защитной зоны объекта, оценку риска влияния на здоровье населения, получение положительного санитарно-гигиенического заключения. Обследование конструкций объекта строительства (при необходимости); Инженерно – геодезические и геологические изыскания площадки застройки (при необходимости); Авторский надзор за строительством до сдачи объекта в эксплуатацию (по отдельному договору); Реконструкция существующего здания (общая реконструируемая площадь 1808,55 м², высота 5м); Предусмотреть проектом реконструкцию следующих помещений производственного корпуса:

- предусмотреть в помещении механической мастерской (14) - помещение гардероба для технического персонала с душевыми кабинами;
- предусмотреть в помещении раздевалки (20) - помещение механической мастерской;
- предусмотреть в моечном отделении (19) - помещение для подачи гофротары, этикеток и пакетов для упаковки сыра;
- предусмотреть в помещениях заквасочной (32), коридоре (31), бокс (41), кабинет (42) - помещение для хранения гофротары, этикеток и пакетов для упаковки сыра;
- предусмотреть в помещениях склада (76), моечная (75), моечная заквасочная (74), участок розлива (108), производственное помещение (109), участок розлива (110), тамбур (111) - помещение для упаковки сыра в транспортную тару;
- предусмотреть в помещениях цеха упаковки (114), комната мастеров (115) - помещение для мойки пластиковых ящиков и паллет;
- предусмотреть в помещениях коридор (72), участка розлива (67), участка розлива (112) - устройство коридора для персонала;
- предусмотреть в помещении участка розлива (67)
- устройство моечного отделения для инвентаря;
- предусмотреть в помещении участка розлива (67)
- устройство помещения для установки вакуумных насосов -2 шт;
- предусмотреть в помещении участка розлива (112) - устройство помещения для упаковки сыра в пакеты;
- предусмотреть в помещениях участка розлива (112), производственный цех (116) - устройство помещения для участка посолки сыров;
- предусмотреть в помещениях производственных цехов (117, 118) - устройство отделения микрофилтрации и охлаждения рассола;
- предусмотреть в помещениях цех сушки (127), постирочная (126), складское (128) - устройство помещения для хранения замороженных заквасок;
- предусмотреть в помещении мойки (125) - устройство помещения для хранения моющих средств;
- предусмотреть в помещениях коридора (72), участка розлива (67), участка розлива (112),

	производственный цех (116), коридор (121), цех глазированных сырков (122), цех йогуртов и кисломолочных продуктов (124), помещение (136), коридор (138), складское (142), складское (141), камера хранения сыров (140), цех упаковки (148) - устройство коридора для электропогрузчика; - предусмотреть в помещении складском (143) - устройство помещения для зарядки электропогрузчиков; - предусмотреть в помещениях мойка тары (135), цех упаковки готовой продукции (139) - устройство отделения СІР мойки; - предусмотреть увеличение производственного помещения (151) за счет помещений заквасочной (129), заквасочной (134), тамбур (130) и части помещения цеха упаковки готовой продукции (139); - предусмотреть в помещении цеха подготовки рассола (150) и части помещения цеха соления сыров (149) - устройство отделения переработки сливок; - предусмотреть в помещении цеха соления сыров (149) - устройство камеры для созревания сыров. - предусмотреть в производственном помещении (151) - устройство перегородки возле операторской (152); - предусмотреть перенос компрессорной (61) в складское помещение (180); - предусмотреть в помещении компрессорной (61) - устройство санузла и гардероба; - предусмотреть в помещениях кабинет (62, 63, 64), коридор (66) - устройство дегустационного зала; - предусмотреть в складском помещении (65) - устройство санитарного пропускника;
13. Источники финансирования строительства	Собственные и кредитные средства заказчика.
14. Способ строительства с учетом [8]	Подрядный.

15. Наименование заказчика	Открытое акционерное общество «Минский молочный завод №1» Юридический адрес: 223034, Республика Беларусь, Минский р-н, г. Заславль, ул. Вокзальная, д. 11 Почтовый адрес: 220070, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Солтыса, д. 185 р/с BY40AKBB30120281913865200000 в ЦБУ №511 ОАО «АСБ Беларусбанк» г. Минск, ул. Долгобродская, д. 1 БИК АКBBBY2X УНП 100058367, ОКПО 03421162
16. Наименование проектной организации-исполнителя работ, указанных в позиции 9 настоящего задания	Определяется по результатам проведения конкурсных процедур по выбору проектной организации-исполнителя работ.
17. Наименование подрядчиков по выполнению строительных работ.	Определяется по результатам проведения конкурсных процедур по выбору подрядной организации-исполнителя работ.
18. Объект строительства	Производственный корпус с инв. номером 630/С-42602
19. Номенклатура производимой продукции	Производство сыров различных видов. Производство в смену при двухсменном режиме работы по 8 часов составляет 6 тонн в сутки, в месяц 180 тонн, в год 2190 тонн. Планируется работа в двухсменном режиме работы по 12 часов, выпуск продукции до 10 тонн в сутки, в месяц до 300 тонн, в год 3600 тонн.
20. Количество рабочих мест	Количество дополнительного персонала: сыродел- мастер -1 ед., прессовщик -1 ед., аппаратчик – пастеризации сырцех - 2 ед., оператор автоматической линии продукции – 3 ед., водитель-погрузчика - 4 ед., контролер пищевой продукции - 4 ед., слесарь – ремонтник - 4 ед., инженер КИПиА- 4 ед., электрик- 4 ед, слесарь сантехник -3 ед.

21 Основные технико-экономические и финансовые показатели	
21.1 Предельная стоимость строительства	Предельная стоимость строительства составляет 14 000 000 белорусских рублей
21.2 Предполагаемый срок эксплуатации проектируемого объекта в соответствии с ТНПА	50 лет
21.3 Сроки начала и окончания строительства	Определить по результатам разработки раздела проекта «Организация строительства».
21.4 Удельные капитальные затраты на строительство	Капитальные затраты на строительство 14 000 000 белорусских рублей.
22. Требования к технологии производства	Формование, самопрессование и прессование сыра проводится на установке порционирования и прессования сыра «KALT» (далее - УПП) в соответствии с правилами её эксплуатации. Сырное зерно из сыроизготовителя при помощи насоса сырного зерна подаётся на УПП. Сыры формируются из пласта в течение 7-10 мин. Для предупреждения образования воздушных пустот в сыре УПП заполняют сывороткой (уровень ее должен быть не менее чем на 15 см выше днища). Сырное зерно автоматически распределяется и разравнивается по сырным формам. После выпрессовки с УПП сыр по конвейеру направляется на поточное взвешивающее устройство, затем по конвейеру на лазерную маркировку путем выжигания на поверхности каждой головки сыра даты выработки (число, месяц) и номера варки. Промаркированный сыр по конвейерной системе направляется на узел загрузки в контейнера для посолки сыра. После заполнения контейнера оператор с помощью пульта управления с помощью кран-балки перемещает заполненный контейнер в соляный бассейн, Сыр выдерживают в рассоле в течение: - 12-24 часов для сыров в форме низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (в форме - шара); - 35-48 часов для сыров в форме квадратного бруска со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (в форме - квадрата). На участке посолки сыра для очистки солевого раствора от посторонней микрофлоры (плесени и

	дрожжей) используется мембранная установка - микрофльтрации «А-LIMA-BIS» (производительностью 1,5 т/ч) и охладитель рассола производительностью 20 м³/час. Температура воздуха в соляном отделении должна находиться в пределах не более 14 °С. После посолки оператор с помощью пульта управления поднимает контейнер с сыром с помощью кран-балки и подает на узел разгрузки. После разгрузки, сыр с помощью конвейера подается на участок упаковки. На участке упаковки сыры упаковывают в полимерные многослойные термоусадочные пакеты на специальной вакуум-упаковочной машине Sealed. Затем сыры проходят через термоусадочный туннель с температурой воды (85-95 °С) и укладываются в специальные пластиковые ящики с паллетами для созревания сыров. На один из пластиковых ящиков прикрепляют этикетку, которая сохраняется до конца созревания сыра. После упаковки паллет с пластиковыми ящиками с помощью электропогрузчика перемещают в камеры созревания сыров. Созревание сыра осуществляется в специальных камерах для созревания сыра, где поддерживается определенная температура (10-14) °С и относительная влажность воздуха 80 % - 85 %. После созревания сыра паллет с пластиковыми ящиками с помощью электропогрузчика перемещают на участок по упаковке сыра, где производится маркировка, упаковка сыра в транспортную тару и транспортирование в соответствии с требованиями ТУ ВУ 100058367.086-2024. Температура воздуха на участке созревания и упаковки сыра в транспортную тару должна находиться в пределах не более 14°С. Пластиковые ящики и паллеты после освобождения отправляются на участок мойки и обсушки пластиковых ящиков и паллет.
23.Приминение основного технологического оборудования	- предусмотреть в помещении для мойки пластиковых ящиков и паллет установку оборудования для автоматизированной мойки в следующем составе: (1. транспортер для подачи грязных паллет и ящиков. 2. туннель мойки состоящий из трех независимых зон – основной

мойки с дезинфекцией, ополаскивания и обсушки. Секция мойки и дезинфекции с форсунками, установленными в форме занавеса, обсушка воздухом. 3. Транспортёр для выхода чистых ящиков и паллет. Изготовлен из нержавеющей стали для пищевого применения;

- предусмотреть в помещении для упаковки сыра в пакеты установку двух вакуум - упаковочных машин CRYOVAC VS2XDC (существующая) и одну дополнительную, термоусадочного тоннеля STE-98 (существующее);

- предусмотреть в помещении для участка посолки сыров установку линии для посолки сыров в следующем составе: 1. Транспортёр подачи сыра в посолочное отделение (1шт). 2. Агрегат – загрузчик соляных контейнеров (1 шт). 3. Агрегат – разгрузчик соляных контейнеров (1шт). 4. Бассейн соляный на 15 контейнеров (2шт). 5. Контейнер соляный (30шт). 6. Кран-балочная система для обслуживания посолочных контейнеров (1шт). 7. оборудование для мойки соляных контейнеров. 8. Модуль обсушки сыра (1шт). 9. Модуль дезинфекции сыра (1шт). 10. Транспортёр подачи сыра из участка посолки на фасовочный автомат (1шт). 11. Резервуар закрытый с мешалкой для накопления рассола объемом 30 000л. (1шт);

- предусмотреть установку металл детектора для сыра;

- предусмотреть в помещении отделение микрофльтрации и охлаждения рассола установку мембранной установки – микрофльтрации «A-LIMA-BIS» (производительностью 1,5 т/ч) и охладитель рассола производительностью 20 м³/час (существующее);

- предусмотреть в помещении отделения СР мойки установку автоматизированной станции СР мойки в следующем составе: 1. двухконтурная с тремя емкостями объемом 6м³ каждая (щелочной раствор, кислотный раствор, чистая вода) и одной емкостью объемом 6м³ (дезраствор). 2. Одноконтурная с четырьмя емкостями 4м³ (щелочной раствор, кислотный раствор, чистая вода, дезраствор). Станция СР мойки должна быть синхронизирована с программным

и сыродельного участка и соединена с существующим и существующим объектом сыродельного участка;

- предусмотреть в помещении отделения переработки сливок установку существующего оборудования: (пастеризационно – охладительная установка MILKING производительностью 5т/час, охладитель сливок MILKING производительностью 5т/час). Предусмотреть установку двух новых емкостей из нержавеющей стали с рубашкой для охлаждения (хладоноситель ледовая вода) объемом 5м³ для сырых сливок и одной емкости объемом 1м³ для подсырных сливок (существующая);
- предусмотреть в помещениях камер для созревания сыров установку пластиковых ящиков и паллет для созревания сыров с следующими размерами: Пластиковые ящики с внешними размерами (ДхШхВ) 800х600х177 мм;
- Пластиковые паллеты с внешними размерами (ДхШхВ) 1200х800х156 мм. 1 комплект – 1 паллет с замком и 10 ящиков;
- Пластиковые ящики с внешними размерами (ДхШхВ) 1100х700х152 мм;
- Пластиковые паллеты с внешними размерами (ДхШхВ) 1400х1100х155 мм. 1 комплект – 1 паллет с замком и 12 ящиков);
- Количество штабелируемых паллет вверх 3 шт.
- предусмотреть проектом в камерах созревания сыров соблюдение температурно - влажностных режимов: температура (12±2)°С и влажность (75-90)%, микробиологические показатели по воздуху в камерах созревания сыра должны соответствовать (КМАФАнМ, КОЕ, см³ - не более 70; плесени, КОЕ, см³ - не более 5, дрожжи, КОЕ, см³ - не более 5);
- предусмотреть перенос двух воздушных компрессоров ATLAS COPCO GA 45 и GA 55 в складское помещение (180);
- предусмотреть в помещении упаковки сыра в транспортную тару установку автоматического программно-аппаратного комплекса для маркировки продукции и рабочего места оператора;
- предусмотреть систему внутреннего и наружного видеонаблюдения с подключением к существующей видеосистеме на платформе Dahua по локальной сети;

	-предусмотреть доступ в помещения через систему контроля управления доступом (СКУД) с внедрением в существующую СКУД по локальной сети с формированием отчётов; - предусмотреть модернизацию схемы построения локальной вычислительной сети и сети видеонаблюдения с учётом текущей топологии; -предусмотреть точки установки телекоммуникационных шкафов; -предусмотреть решения по прокладке волоконно-оптических и медных линий связи; - произвести подбор и расчёт ёмкости кроссов; -определить состав активного сетевого оборудования (согласование с заказчиком); -проработать схему монтажа оборудования и принципа маркировки;
24. Режим работы предприятия	Работа участка по приемке и переработке сырого молока будет организована в 2 смены по 12 часов, 365 дней в году.
25. Требования к мероприятиям по обеспечению доступной среды жизнедеятельности физически ослабленных лиц (в том числе инвалидов)	Не требуется
26 Требования к дизайн-проекту интерьера	Не требуется
27 Требования к архитектурно-планировочным решениям	Внутренняя отделка помещений должна предусматривать влажную уборку моющими растворами (кислотный, щелочной), учесть в помещении повышенную влажность отделки стен - керамическая плитка, пол - полимерный наливной, кислотоупорная плитка, потолки - покраска моющими красками, подвесные потолки с металлическим профилем.
28. Требования к конструктивным решениям, материалам несущих и ограждающих конструкций	Не требуется
29. Требования к инженерным системам зданий и сооружений	Электроснабжение: подключение произвести от действующей сети электроснабжения от ТП110 (напряжение питающей сети: 220 и 380 В $\pm 5\%$; частота тока: 50 Гц $\pm 0,2$Гц), кабелем, рассчитанным на нагрузку объекта с установкой ШР. Водоснабжение: подключение произвести от действующей сети водоснабжения (давление 4,0 бар), трубопровод н/ж Ду 50-100мм;

	Водоотведение: подключение произвести к действующей сети канализации Ду 110 мм полипропилен. Лотки из н/ж стали. Отопление: подключение произвести к действующей сети отопления (давление 3,0 бар, температура 55⁰С) диаметр трубопровода Ду 50мм. Сжатый воздух: подключение произвести к действующей сети воздуховоснабжения Ду 50 мм, давление в сети 6,0 бар. Холодоснабжение: подключение произвести к действующей сети холодоснабжения (лед.вода) трубопровод н/ж Ду 80 мм, температура 2-3⁰С.
30. Производственное и хозяйственное кооперирование	Не требуется
31. Требования и условия к разработке природоохранных мероприятий.	В составе проектно-сметной документации предусмотреть раздел «Оценка воздействия на окружающую среду», где будут определены источники и объемы выбросов загрязняющих веществ в окружающую среду, способы их локализации.
32. Требования к режиму безопасности и гигиене труда	Согласно действующих ТНПА.
33. Требования по выполнению НИОКР	Не требуется
34. Дополнительные требования заказчика	Производство работ будет выполняться на действующем предприятии без остановки производства.
35. Особые условия проектирования и строительства	Уровень ответственности – 2 (нормальный), по ГОСТ 27751-88, изм.1 Коэффициент надежности по ответственности 0,95
36 Класс сложности объекта	К-3
37 Условия проектирования	Осуществляется разработчиком проектной документации на стадии ее разработки и указывается в проектной документации в установленном порядке.

Помощник генерального директора
по производственным вопросам

Главный технолог
Начальник Молодечненского
производственного участка

Начальник технического отдела

Начальник производственного сектора
Молодечненского участка

Начальник ОКС

отсутств. Т.Г. Матюшонок

Л.В. Амбражейчик

Ч.А. Мацкевич

А.В. Духович

Е.Н. Будник

П.В. Бобрович

Приложение к заданию на проектирование

Перечень исходных данных	Дата и номер документа или срок представления		Дата окончания действия
	Дата	Номер	
1. Утвержденная в установленном порядке предпроектная документация (обоснование инвестиций в строительство)	Приказ об утверждении предпроектной документации от 08.01.2026	№8	
2. Данные о существующих объектах на территории застройки (зданиях, сооружениях и инженерных сетях), в том числе намеченных к реконструкции (мощность, режим работы, наличие и состояние технологического и инженерного оборудования, расходы воды, пара и стоков, потребляемое количество электроэнергии, сведения о зданиях и сооружениях, подлежащих сносу, и т. д.), обмерные чертежи существующих на участке строительства зданий и сооружений, подземных и наземных сетей и коммуникаций	Документы прилагаются к договору на проектирование		
3. Техническое заключение по результатам обследования объектов строительства в соответствии с ТКП 45-1.02-104 и физико-химических исследований на объектах историко-культурного наследия	Выполняется проектной организацией		
4. Материалы отчетов об инженерно-геодезических и геологических, инженерно-геоэкологических изысканиях площадки застройки	Выполняется проектной организацией		
5. Схемы существующих трасс инженерных коммуникаций и сетей с указанием точек подключения с согласованиями заинтересованных организаций	Документы прилагаются к договору на проектирование		

13. Информация об отвозе грунта, характеристика карьера			
14. Информация о полигоне для отходов, образующихся от разборки зданий и сооружений (при реконструкции)	От 25.05.2026	Справка №319	
15. Отчеты об использовании воды (при реконструкции)	Документы прилагаются к договору на проектирование		
16. Справка заказчика о затратах на разработку предпроектной (предынвестиционной) документации	Предпроектная документация разработана Заказчиком		

От заказчика

Начальник ОКС

должность представителя заказчика

 П.В. Бобрович
подпись, инициалы, фамилия

« _____ » _____ 20__ г.

От проектной организации-исполнителя

должность представителя заказчика

подпись инициалы, фамилия

« _____ » _____ 20__ г.