

ПАСПОРТ

Акционерного Общества
«Самаркандский винкомбинат имени
Ховренко»

Председатель правления
АО «Самаркандский винкомбинат
имени Ховренко»



2020 г.

**АО «Самаркандский
винкомбинатимени Ховренко»**

2020 год

**Акционерное общество
“Самаркандский винкомбинат имени Ховренко”**

/наименование предприятия/

**Республика Узбекистан, Самаркандская область, 104100,
г. Самарканд, ул. Кошгари, д. 58
тел: 233-16-11, факс 233-04-31**

/адрес, телефон, факс/

**Р/с 20208000900216385001 МФО 00317 ИНН 201538312
АТБ «Саноаткурилишбанк» Самаркандской области**

/реквизиты почтовые и банковские/

**В/с 202080840400216385007 АТБ “Саноаткурилишбанк” Самаркандской области
МФО 00317**

/валютный счет/

**Управление Юстиции Хокимията Самаркандской области
№ 239 от 11 апреля 1995 г.**

/регистрационный номер, дата регистрации в Министерстве юстиции РУз/

**Хокимият города Самарканда регистрация 10576 от 2013 год 22октябрь
Свидетельство № 01271**

/регистрационный номер, дата регистрации в областном хокимияте/

№ 791 к - ПО от 29 декабря 1994 г., ордер № 842 от 27 января 1995 г.

/номер приказа, дата регистрации в Госкомимуществе РУз о создании предприятия/

акционерная

Агентство по управлению государственными активами Республики Узбекистан

Вышестоящая организация

I. КРАТКАЯ ИСТОРИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

В 1868 году в г. Самарканде частным лицом Д. Л. Филатовым на базе кустарного производства был основан винзавод, где перерабатывался виноград местных сортов и выпускалось в пределах 10-12 тыс. дал вина в год.

В 1870 году на городском участке впервые на небольшой площади был заложен опытный виноградник в основном с местными сортами и небольшим количеством европейских сортов винограда.

В 1918 году фирма Д. Л. Филатова прекратила свою деятельность, как частное хозяйство. С декабря 1918 году товарищество "Д. Филатов и Ко" находилась в ведении Совнархоза.

25 ноября 1919 года была проведена национализация винодельческих предприятий на основании приказа № 21 от 30 апреля 1919 года отдела винодельческой промышленности Совнархоза.

На основе бывшего завода Д. Филатова 01.01.1922 г. в г. Самарканде был организован трест "Турквино".

Правление треста "Турквино" с 1 октября 1925 года (приказ № 2) реорганизуется в Самаркандское отделение, которое находится на территории завода № 1 (ныне Самаркандский винкомбинат им. Ховренко).

На основании Постановления Правительства УзССР № 89 от 15 декабря 1925 года трест "Турквино" с 1 апреля 1926 года реорганизуется в Государственный трест винодельческой, винокуренной и пивоваренной промышленности УзССР под наименованием "Узбеквино". С 1 марта 1927 года Самаркандское отделение стало называться Самаркандское заводоуправление № 1.

С 1926 г по 1930 г проводилась первая реконструкция завода. Для замены ручного труда было закуплено передовое технологическое оборудование для переработки винограда и обработки виноматериалов.

Специалисты завода начали большую работу по выпуску вин новых марок. В этой работе большую помощь заводу оказал крупнейший ученый винодел профессор М А Ховренко, работающий в то время главным виноделом треста "Узбеквино", чье имя носит завод в настоящее время. Впервые в виноделии были разработаны технологические схемы по производству новых марочных вин, получивших мировую известность: вина "Гуля Кандоз", "Алеатико", "Мускат Узбекистанский", "Бахор", "Буаки", "Фарход" и др.

С 1946 г. создаются Министерства по отраслям промышленности, и в состав Министерства пищевой промышленности в этот период вошел Самаркандский винзавод.

В 1950 году от виноделия выделяется в самостоятельный цех коньячное производство. В 1954 году на заводе стали вырабатывать "Коньяк выдержанный", а в 1967 году коньяк "Самарканд".

В 1953 году к винзаводу им. Ховренко был присоединен Самаркандский винокислотный завод № 4 им. Куйбышева, который был эвакуирован в 1941 году в Самарканд из Одессы и помещался на территории винзавода № 4, где и было налажено производство винокислотной кислоты, а впоследствии он стал специализироваться на производстве специальных водок, настоек, ликеров, коньячных виноматериалов. Завод за сезон, на своих винпунктах, заготавливал виноград, вишню, урюк и другие фрукты и ягоды для производства соков, с последующей варкой высококачественных экстрактов.

Вторая большая реконструкция завода была в 1956 году, в этом году был начат монтаж стеклопровода, на территории № 2 пущен в действие артезианский колодец, осуществлена подводка высоковольтной линии, установлены весы г/п 10 тонн.

В 1962 году произведена газификация цеха № 2 и сдан в эксплуатацию вакуум-выпарной аппарат.

С 1966 г. по 1972 г. произведена реконструкция цеха по производству винокислотной кислоты, сданы в эксплуатацию две коньячные перегоночные установки.

Выработка вин достигла 90,0 тыс. дал в год, ассортимент расширился до 28 наименований. Коньяка выпускалось ежегодно до 53 тыс. дал четырех наименований и 11 марок ликероводочных изделий.

К этому времени построены и вводятся в эксплуатацию винпункты

- "Родник" - 1959 г.,
- "Карадарья" - 1966 г.;
- "Багизаган" - 1967 г.;
- "Адас" - 1968 г.

Реконструкция завода продолжалась, и в 1972 году был построен цех термической обработки производительностью 1 млн. 350 тыс. дал вина в год.

В 1973 году был освоен выпуск рома "Узбекский" из ромовых спиртов, производимых на предприятии г. Денау Сурхандарьинской области.

В 1975 г. было создано агропромышленное объединение "Узплодоовощвинпром", в состав которого вошел Самаркандский винзавод.

В 1976 году построен новый административный корпус, где размещены отделы заводууправления, заводская лаборатория, клуб.

В 1978 году завод располагался на 13 территориях, три из них в городе и десять в районах области (винпункты).

На двух городских территориях располагались два розливо - моечных цеха, подвал для хранения и выдержки вин, коньяков, коньячных и ромовых спиртов, вакуум-выпарная, цех коньячного спиртокурения, цех по выработке виннокаменной кислоты, цех тепловой обработки вин, два тарных и бондарный цеха, строительный и транспортный цеха, две экспедиции по приему и отпуску готовой продукции, две парокотельные, две механические мастерские. На 3-й городской территории расположена база по приему, хранению и отправке грузов ж/д транспортом.

Постановлением Совета Министров УзССР от 01.12.1981 г. за № 929, винзавод преобразован в винодельческий комбинат им.Ховренко Приказом по комбинату цех № 2 преобразован в ликероводочный цех, а винпункты "Багизаган", "Сочак", "Туля Кандоз". "Ширин" реорганизованы в заводы первичного виноделия.

В 1981 г., с целью поднятия плодоовощной отрасли было создано отраслевое Министерство плодоовощного хозяйства, в систему которого вошел Красногвардейский винкомбинат. Во всех преобразованиях организационной структуры отрасли. РПГКО "Узплодоовощ" - 1986 г. при Госатропроме Уз ССР, Концерн "Узплодоовощвинпром" - 1991 г., Ассоциация "Узплодоовощвинпром" - 1994 г., а впоследствии Холдинговая компания "Узплодоовощвинпром - холдинг" - 1997 г., винкомбинат входил в эти структуры

В 1985 году закончено строительство нового цеха розлива с объемом выпуска 2000 тыс. дал в год.

С 1991-1995 года на комбинате начаты работы по техперевооружению и модернизации оборудования. Была произведена реконструкция и комплектация основных производственных цехов и винпунктов предприятия.

ОАО "Самаркандский винкомбинат им.Ховренко" было создано согласно Приказу Госкомимущества РУз за № 791 - кПО от 29.12 1994 г. "О преобразовании государственного предприятия в открытое акционерное общество" на основе выкупа государственного имущества и передачи части уставного фонда трудовому коллективу.

Первоначальная сумма уставного капитала составляла 12627,0 тыс. сум и была распределена следующим образом:

- доля государства - 51% - 6439,8 тыс. сум;
- доля трудового коллектива - 35% - 4419,40 тыс. сум;
- для реализации на фондовых биржах и рынках ценных бумаг - 14% - 1767,8 тыс. сум.

Свидетельство о государственной регистрации было получено в Управлении юстиции Самаркандского областного Хокимията за № 239 от 11.04.1995 г.

Согласно Постановлению Кабмина РУз за № 221 от 15.06.1996 г. и приказу Госкомимущества РУз от 16.10.1996 г. за № 977-П, были внесены изменения в уставной фонд, который составил 43767,0 тыс. сум и перераспределился между участниками следующим образом:

- доля государства - 51% - 22321,0 тыс. сум;
- доля трудового коллектива - 35% - 15319,0 тыс. сум;
- для реализации на фондовых биржах и рынках ценных бумаг - 14% - 6127,0 тыс. сум.

Номинальная стоимость одной акции составила 1000 сум.

Изменения, внесенные в Устав, зарегистрированы в Самаркандском областном Хокимияте за № 35 от 29.03.1997 г.

В целях углубления процессов демонополизации и приватизации в плодоовощной отрасли, создания компактных конкурентоспособных производств на основе их технического перевооружения и привлечения иностранных инвестиций, расширения производства и увеличения экспорта плодоовощной продукции, было принято Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан за № 363 от 18.07.1997 г. об образовании на базе Ассоциации "Узплодоовощвинпром" Холдинговой компании "Узплодоовощвинпром - холдинг", куда и вошло ОАО "Самаркандский винкомбинат им Ховренко".

Согласно Постановлению Кабинета Министров РУз от 4 марта 1998 г., был изменен уставной капитал, который составил 58919,0 тыс. сум:

- доля государства - 25% - 14730 тыс. сум;
- доля трудового коллектива - 26% - 15318 тыс. сум;
- доля свободной продажи - 24% - 14141 тыс. сум;
- доля иностранного инвестора - 25% - 14730 тыс. сум.

Согласно Постановлению Кабинета Министров Республики Узбекистан за № 78 от 04.03.2000 г. и Приказу управления Госкомимущества Самаркандской области за № 170 - П от 08.05.2000 г., уставной фонд увеличился и составил 90182,0 тыс. сум, который был распределен между участниками следующим образом:

- доля государства - 51% - 45993 тыс. сум;
- доля трудового коллектива - 12,48% - 11255 тыс. сум;
- доля свободной продажи - 11,52% - 10389 тыс. сум;
- доля иностранного инвестора - 25% - 22545 тыс. сум.

Согласно Приказу Госкомимущества РУз за № 33 к-ПО от 20.03.2001 г. и решению управления Госкомимущества Самаркандской области за № 35-Пр от 23.04.2001 г. была проведена переоценка основных фондов предприятия.

На основании Постановления Кабинетов Министров РУз № 119 от 9.03.2001г были внесены изменения в распределение долей уставного фонда:

- доля государства - 51% - 45993,0 тыс. сум;
- доля трудового коллектива - 9,35% - 8432,0 тыс. сум;
- доля свободной продажи - 14,65% - 13212,0 тыс. сум;
- доля иностранного инвестора - 25% - 22545,0 тыс. сум.

В связи с передислокацией цеха розлива водки с ОАО «Зарафшон» увеличился уставной фонд «ОАО Самвинкомбината им Ховренко» за счет передачи основных средств по государственной доле. На основании приказа Госкомимущества № 5-ПР-1 от 9 февраля 2007 года и на основании дополнений и изменений, внесенных в Устав общества регистрация № 3043 от 14.02.2007 года Самаркандской городской инспекции по регистрации субъектов предпринимателей Уставной фонд ОАО Самвинкомбината им «Ховренко» составил 153332 тыс. сум и распределился следующим образом:

- Государственная доля 71,18% - 109143 тыс. сум
- Доля Трудового коллектива 5,50% - 8432,0 тыс. сум
- Свободная продажа 8,62 % - 13212,0 тыс. сум
- Доля иностранного инвестора 14,70% - 22545,0 тыс. сум

ВСЕГО 100% - 153332,0 тыс.сум

Согласно Приказа Самаркандского областного территориального Управления Госкомимущества РУз №59-ПР-1 от 18.12.2000г. и на основании изменений и дополнений в Устав (регистрация №4793 от 23.12.2008г – при Самаркандском городском хокимияте)

Уставной фонд ОАО Самвинкомбината им «Ховренко» увеличен и составляет:

Государственная доля	71,18 %	- 240 114,6 тыс.сум
Доля Трудового коллектива	5,50 %	- 18 550,4 тыс.сум
Свободная продажа	8,62 %	- 29 066,4 тыс.сум
Доля иностранного инвестора	14,70 %	- 49 599,0 тыс.сум
ВСЕГО	100 %	- 337 330,4 тыс.сум

Согласно Приказа Самаркандского областного территориального Управления Госкомимущества РУз за №35-ПР-1от 04.08.2011 г и на основании изменений и дополнений в Устав,(регистрация №01/09*238 от 26.07.2011г – при Самаркандском городском хокимияте)

Уставной фонд ОАО Самвинкомбината им «Ховренко» увеличен и составляет:

Государственная доля	71,18%	- 551 936,1 тыс.сум
Доля Трудового коллектива	5,50%	- 42 640,6 тыс.сум
Свободная продажа	8,62 %	- 66 813,1 тыс.сум
Доля иностранного инвестора	14,70%	- 114 010,1 тыс.сум
ВСЕГО	100%	- 775 399,9 тыс.сум

Согласно Приказа Самаркандского областного территориального Управления Госкомимущества РУз за №05-11/БК-03 от 06.11.2013 г и на основании изменений и дополнений в Устав,(рег. № 10576 от 22.10.2013г – при Самаркандском городском хокимияте)

Уставной фонд ОАО Самвинкомбината им «Ховренко» увеличен и составляет:

Государственная доля	71,18%	- 869 859,5 тыс.сум
Доля Трудового коллектива	5,50%	- 67 213,1 тыс.сум
Свободная продажа	8,62 %	- 105341,2 тыс.сум
Доля иностранного инвестора	14,70%	- 179642,2 тыс.сум
ВСЕГО	100%	- 1 222 056, тыс.сум.

На основании решения общего собрания акционеров от 11.07.2014 года, утвержден устав АО «Самаркандский винкомбинат им. Ховренко» в новой редакции с учетом изменений согласно Закона Республики Узбекистан «Об акционерных обществах и защите прав акционеров» и зарегистрирован инспекцией по регистрации субъектов предпринимательства хокимията города Самаркандот 29.07.2014 г. за №11517.

В результате, Уставной фонд общества составил 1222056,0 тыс. сум номинальной стоимостью акций - 797 сум в количестве 1533320 шт.:

Государственная доля	71,18% - 869 859,5 тыс.сум
Доля Трудового коллектива	5,50% - 67 213,1 тыс.сум
Свободная продажа	8,62 % - 105341,2 тыс.сум
Доля иностранного инвестора	14,70% - 179642,2 тыс.сум
ВСЕГО	100% - 1 222 056, 0 тыс.сум

Уставом общества вопрос принятия решения об увеличении Уставного фонда передан в компетенцию Наблюдательного Совета.

Решением Наблюдательного Совета общества от 13 ноября 2014 года Уставной фонд сформирован из 1.533.320 штук акций, номинальной стоимостью 1068 сум, на общую сумму 1.637.585.760 сум.

Изменения внесены в Устав и зарегистрированы Инспекцией по регистрации субъектов предпринимательства хокимията города Самарканда № 11906 24.11.2014 г.

Распределение Уставного фонда сложилось следующим образом:

- АО «Узшаробсаноат»-51% от общей суммы уставного капитала, что составляет 782 акции на сумму 835176 тыс.сум;
 - УП «Центр управления государственными активами» -20,18% или 309430 шт.на сумму 330471,24 тыс.сум;
 - хозяйство «Муминобод» - 0,41% или 630шт. на сумму 6728,4 тыс.сум-
 - 608 физических лиц- 28,41% или 259200 шт. на сумму 465210,1тыс.сум
- В настоящее время Уставной фонд распределен следующим образом:
- АО «Узшаробсаноат»-51% от общей суммы уставного капитала, что составляет 782 акции на сумму 835176 тыс.сум;
 - УП «Центр управления государственными активами» -20,18% или 309430 шт.на сумму 330471,24 тыс.сум;
 - хозяйство «Муминобод» - 0,41% или 630шт. на сумму 6728,4 тыс.сум;
 - СП ООО «MAROKANDPENSYLVANIATPADE» -11,5% или 176390 шт. на сумму 188384,52 тыс.сум;
 - 608 физических лиц- 16,91% или 259200 шт. на сумму 276825,6 тыс.сум.

В соответствии с требованиями лицензионного соглашения Наблюдательным Советом общества принято решение (протокол № 9 от 7 декабря 2018г). об увеличении уставного фонда до 3275171,4 тыс.сум. Общее количество акций составило 3066640 шт., номинальная стоимость 1 акции 1068 сум. Распределение Уставного фонда произошло следующим образом:

- Агентство по управлению государственными активами» -71,18% или 2182860шт.на сумму 2331267тыс.сум;
- хозяйство «Муминобод» - 0,41% или 12600шт. на сумму 13428тыс.сум;
- СП ООО «MAROKANDPENSYLVANIATPADE» -11,5% или 352780 шт. на сумму 376645тыс.сум;
- 608 физических лиц- 16,91% или 518400 шт. на сумму 553832тыс.сум.

АО «Самаркандский винкомбинат имени Ховренко» имеет лицензии АН № 504 Виноматериалы виноградные (обработанные и необработанные), 25.02.2004г до-25.02.2019 г

АН №505 Спирт- сырец виноградный, 25.02.2004г до-25.02.2019 г

АН №507 Вина виноградные,25.02.2004г до-25.02.2019 г

АН №509 Бальзам,25.02.2004г до-25.02.2019 г

АН №249 Коньяки (бренди)25.02.2004г до-25.02.2019 г

АН №506 Коньячные спирты, 25.02.2004г до-25.02.2019 г

АН № 430 Вина виноградные натуральные, 14.02.2014г. до 14.02.2019г.

АН №503 Водки и ликероводочные изделия от 03.03.2007г до 03.03.2022г выданные Кабинетом Министров РУз.

Во исполнение решения правительственной комиссии под председательством Премьер- Министра РУз Ш. Мирзиёева (протокол №14 от 29.09.2006г) о передислокации линии розлива водки на АО «Самаркандский винкомбинат имени Ховренко», предприятием была приобретено и установлено технологическое оборудование по производству и розливу водки, реконструирован цех розлива водки, построено купажное отделение. Общая сумма затрат составила 509 млн сум.

Завод неоднократно принимал участие в Международных и Всесоюзных дегустациях по качеству вин (Югославия, Венгрия, ЧССР, ГДР, Тбилиси, Ялта, Ленинград, Алма - Ата, ВДНХ СССР), в результате которых вина завода удостоены золотыми, серебряными и бронзовыми медалями.

После приобретения независимости Республики Узбекистан, продукция комбината неоднократно отмечалась высшими наградами Международной дегустации вин «Золотой грифон», ежегодно проводившейся в г. Ялта.

Так, в 1999г Бальзам «Самаркандский» был удостоен высшей награды конкурса «Гран При»;

в 2006г. золотую медаль получили вина «Алеатико», «Узбекистан», «Гуля-Кандоз», Бальзам «Самаркандский», коньяк «Самарканд»,

в 2007г. коллекционное вино «Буаки» получило высшую награду «Супер Гран При», коньяк «Филатов», коньячно медовый напиток - золотые медали,

в 2008г. высшую награду «Большая золотая медаль» получило вино «Изабелла», коньяк «Тилля-кори» - бронзовую медаль, звание «Лучшее вино года» - вино «Гуля-Кандоз».

В 2009 г. «Большая золотая медаль» была получена за вино «Кишмиш белый», золотая медаль за Коньяк «Самарканд», золотая медаль за Бальзам «Самаркандский».

В 2010 г. Золотая медаль за Коллекционное вино «Вассарга», за лучшее внешнее оформление упаковки для коллекционного вина «Вассарга», серебряная медаль за Коньяк «Согдиана» и Водку «Самарканд».

В 2011 г. Высшую награду -Кубок Гран При получило Коллекционное вино «Мурведр», золотая медаль за ординарный коньяк «Корона Империи», серебряная медаль за водку «Самарканд».

В 2012 г Высшая награда Кубок Гран При- Коллекционное вино «Белое сладкое», коньяк «Филатов»- золото, серебро - водка «Золотые снопа».

В 2013г. на международной дегустации «Ялта.Золотой Грифон- 2013» высшая награда -Кубок Супер Гран При за водку особую « Легенда Самарканда», Золотая медаль за коньяк « Шер-Дор», бронзовая медаль за коллекционное вино « Жемчужина Самарканда».

В 2014г. в г. Москва на конкурсе «Прод Экспо- 2014» две золотые медали за «Бальзам Самаркандский», две серебряные медали за коньяк «Самарканд»

В 2016г. на международной дегустации «Ялта. Золотой Грифон- 2016» коллекционное вино «Ширин» удостоено кубка Гран При, водка особая «Филатов» - золотой медали, водка особая «Регистан» -золотой медали, коньяк «Старый Самарканд»-золотой медали.

За 2017г. предприятием было выпущено продукции на 39540 млн. сум в сопоставимых ценах и на 40446 млн.сум в действующих оптовых ценах. Реализация продукции составила 38307 млн. сум. В настоящее время на предприятии работает 218 человек. В 2017 г было экспортировано 10,5тыс.дал спирта-коньячного на общую сумму 315 тыс.долл США.

В 2012 г была разработана и внедрена Система Менеджмента Качества по национальным и международным стандартам ИСО 9001:2009.

В 2016 г. предприятию выдан сертификат, подтверждающий соответствие АО «Самаркандский винкомбинат имени Ховренко» требованиям, установленным в OzDSISO 22000:2009.

АО Самвинкомбинат имени Ховренко в своем составе имеет следующие производственные цеха и участки:

“

- 1.Цех виноматериалов
- 2.Цех розлива вина, коньяка
- 3.Цех розлива водки и ликероводочных изделий
- 4.Коньячный цех.
- 5.Сувенирный цех по выпуску вино-коньячных изделий
- 6.Экспедиция
- 7.Тарный цех

- 8.Строй цех
- 9.Механический цех
- 10.Компрессорная
- 11.Градирия
- 12.Артскважина с водонапорной башней
- 13.Котельная
- 14.Пожарное депо
- 15.Транспортный цех.
- 16.Дегустационный зал
- 17.Спиртохранилище
- 18.Купажное отделение

**Информация о проделанной работе по увеличению
выпуска готовой продукции и улучшению ее качества**

в 2012 году:

- осуществлена модернизация цеха розлива по выпуску ликероводочных изделий, установлены фильтрационные установки на сумму 53,0 млн.сум;
- разработана и внедрена система менеджмента качества в соответствии с международным стандартом ISO -9001:2009

В 2013 году:

- произведен монтаж установки ДК -2/780 по выкурке коньячного спирта (производство Болгария) , стоимостью 100 тыс.долларов США.

В 2014 году:

- произведены строительно—монтажные работы нового винпункта «Миранкуль» на сумму 356 млн.сум;
- приобретено и установлено новое технологическое оборудование по первичной переработке винограда (Производство Италия) на сумму 1030 тыс. долларов США;

В 2015 году:

- приобретена и установлена новая бутыломоечная машина в цехе розлива вина виноградного на сумму 40 млн.сум

В 2016 году:

- в целях дальнейшей модернизации цеха розлива приобретен полуавтомат этикетировочный СК на сумму 55 млн.сум, машина фасовочная Р-1 на сумму 49,3 млн.сум, ополаскиватель ОТП-60 на сумму 34 млн.сум;
- завершено строительство кровли из металлоконструкций на винпункте «Миранкуль» на сумму 214 млн.сум;
- внедрена система менеджмента безопасности пищевых продуктов согласно международного стандарта ИСО 22000:2009.

В 2017 году:

- произведен полный капитальный ремонт дубовых бочек в количестве 600 шт
- произведена замена активированного угля в фильтр- батареях в цехе розлива водки и ликероводочных изделиях.

В 2018 году:

- установлен мембранный фильтр для серебряной очистки водки и ликероводочной продукции;
- произведена высадка новых саженцев виноградников, площадью 100 га.

Основные направления деятельности предприятия согласно устава:

- закупка сельхозпродукции у юридических и физических лиц, хранение, переработка и реализация юридическим и физическим лицам Республики Закупка различных товаров, не запрещенных законодательством Республики Узбекистан, переработка сельхозпродукции, предназначенной для виноделия,
- организация производства и реализации различных спиртных и безалкогольных напитков, производство водки и ее реализация,
- оказание маркетинговых услуг, организация платных услуг не запрещенных законом, закупка товаров,
- производство спирта - ректификата,
- производство виноградного вакуум - сула,
- производство виноматериалов, коньячного дистиллята и переработка их для получения готовой продукции, коньяка
- отправка на экспорт готовой продукции,
- прочая деятельность в соответствии с законодательством Республики Узбекистан

Винпункты по промышленной переработки винограда

- Винпункт "Гуля Кандоз" (п.ЧархинПастдаргомского района);
- ЗПВ "Ширин" (Пастдаргомский район);
- Винпункт "Джумабазар" (Тайлякский район);
- винпункт "Октепа" (Кушрабатский район);
- винпункт "Миронкул" (Самаркандский район);

Наличие дочерних предприятий- нет

II. ОБЩИЕ ДАННЫЕ.

1. Основные решения по генеральному плану и транспорту.

Основная территория.

Основная территория АО "Самаркандский винкомбинат им. Ховренко" расположена в черте города Самарканда.

Границами территории служат; с севера - ул. Кошгари, с юга - Телефонный переулок, с запада - жилая застройка, с востока - Самаркандская ПЭС.

Главный въезд на территорию винкомбината решен с ул. М. Кашгари.

По функциональному зонированию комбинат разделен на следующие зоны:

- производственную, в которой размещены следующие здания и сооружения; цех виноматериалов, цех обработки виноматериалов теплом и холодом, цех выдержки коньяка (коньячный цех), склад коньяка, цех с сувенирным отделением розлива вина и коньяков, экспедиция вина и коньяков, стеклотарный цех № 1 с моечным отделением, склад стеклотары, цех с сувенирным отделением розлива водки и ликеро-водочных изделий, экспедиция водки и ликеро-водочных изделий, стеклотарный цех № 2 с моечным отделением;
- бытового обслуживания, в который размещены; административно-лабораторный корпус, бытовые корпуса к цехам розлива № 1, 2, столовая;
- вспомогательную, в которой размещены объекты инженерного обеспечения стройцех, механический и электроцех с навесом, проходная, бондарная мастерская, материальный склад, транспортный цех, склад, навесы, боксы, трансформаторная подстанция, котельная, компрессорная, водонапорные башни, градирня, артезианская скважина, фонтан, туалеты, пожарное депо, хауз.

Ко всем зданиям и сооружениям предусмотрены проезды с твердым покрытием. Для обеспечения лучших санитарно-гигиенических условий предусматривается озеленение свободных от застройки участков, цветники и древесные насаждения.

Утвержденный генеральный план производственных объектов, включая инженерно-технические коммуникации предприятия, на 1 листе прилагается.

2. Данные по генеральному плану

л.т.

Общая площадь	4,886 га
в том числе	
- площадь застройки	1.563 га
- площадь проездов	1,489 га
- площадь сооружений	0.02 га
- площадь двора	1,814 га

**Самарканд шаҳар М Кошғари кучаси 58 - уйда
жойлашган Ховренко номли Самарканд виномбинати
А Ж га қарашли маъмурий биноси ҳудудининг
топографик плина**

**Утверждаю
_____ Х.С.АЗИМОВ**



- А - назорат биноси;
- Б - маъмурий бино;
- В - тп биноси;
- Г - клуб биноси;
- Д - компрессор биноси;
- К - таълицца биноси;
- К1 - қоравулхона биноси;
- Н - сувенир цехи биноси;
- О - омборхона биноси;
- О1 - қоравулхона биноси ;
- О2 - айвон биноси;
- Р - спирт цехи ва ошхона биноси;
- С - курулиш цехи биноси;
- С1 - қоравулхона биноси;
- Т - механика цехи биноси;
- Н - омборхона биноси;
- Х - буг қозонхона биноси;
- Х1 - айвон биноси;
- Ч - таёр маҳсулотлар биноси;
- Ч1 - галерея биноси;
- Ш - арок кўйиш биноси;
- Ш1 - купаж биноси;
- Ш2 - омборхона биноси;
- Ш3 - бутылка цехи биноси;
- Ш4 - бутылка цехи биноси;
- Ш5 - қоньяк спирт олиш цехи биноси;
- Ш7 - вино қуйиш цехи биноси;
- Ш8 - ертула биноси;
- Э - бутылка цехи биноси;
- Ю - вино ишлаб чиқариш биноси;
- Ю2 - омборхона биноси;
- Ю4 - қоньяк спирти саклаш цехи;
- Я - дигустация биноси.

3. Инженерно - геологические условия площадки.

Данный участок расположен в пределах Зарафшанской межгорной впадины на поверхности предгорной равнины северных склонов горы Каратюбе

Литологический разрез участка на глубину 15-20 м представлен комплексом пролювиальных лессовых пород среднечетвертичного возраста - суглинками с прослоями и линзами супесей и песков непросадочных, неагрессивных по отношению к бетонам

Максимальное положение уровня подземных вод - 3,0 м Амплитуда колебания - 1,0 м

Максимальная глубина промерзания грунтов - 0,26 м - 1 раз в 10 лет, 0,33 м - 1 раз в 50 лет

Сейсмичность участка согласно карте СМР г Самарканда – 9 баллов

Грунты по сейсмическим свойствам - III категории.

Нормативная ветровая нагрузка - 38 кг/м²

Нормативная снеговая нагрузка - 50 кг/м²

13

4. На предприятии имеются документы

Земельного кадастра № 000475

Кадастра недвижимости № 141602180100010028071

III. ОЦЕНКА ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ.

Основными источниками выделения вредных веществ на территории АО им Ховренко

(ул. Кашгари) являются:

1. Объекты основного производства:

- цех виноматериалов, винподвал, цех розлива вина и коньяков, цех розлива водки и ликероводочных изделий, коньячный цех с выделением спирта этилового, бутыломоечное отделение с выбросом аэрозоли щелочи.

2. Объекты вспомогательного производства:

- бондарный цех с выделением металлической и древесной пыли;
- механический цех с выделением сварочной аэрозоли, окислов азота, окиси углерода;
- котельная с выделением двуокиси азота, окиси углерода;
гараж с выбросом паров углеводородов, серной кислоты ” пыли металлической

Общее количество выбрасываемых в атмосферу вредных веществ составляет 44,8 тонн год, на которые Самаркандским областным Комитетом по охране природы выдано разрешение.

В соответствии с требованиями РД 118-00277 14 17-92 “Методические указания по определению категорий предприятия для установления состава проектов нормативов ПДВ загрязняющих веществ в атмосферу”, предприятие относится к IV категории опасности.

Водопотребление из артскважины по территории № 1 и из городского водопровода.

Общее количество расходов воды 697 м³/сутки, из которых 5 м³/сут идет в продукт, 32 м³/сут - на подпитку оборотного водоснабжения, 5 м³/сут – безвозвратные потери.

Сброс сточных вод осуществляется в городскую канализационную сеть.
Количество стоков-655 м³/сутки

IV. ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

На основании типовых правил и требований пожарной безопасности для промышленных предприятий, с целью охраны собственности предприятия разработаны следующие мероприятия

1. Разработан и утвержден план действия личного состава ПСО и обслуживающего персонала, служб ДПД производственных цехов, заводов первичного виноделия на случай возникновения пожара.

2. Дополнительно приобретены и установлены огнетушители для проводящих материалов, на спиртовые автоцистерны, в хранилищах спирта, в коньячном и спиртовом производстве.

3. Противопожарные водоемы отремонтированы, заполнены водой.

4. Территория и производственные участки оснащены табличками запрета курения, оборудованы места курения, вывешены информационные знаки пожарной безопасности.

5. На материальном складе, в цехе виноматериалов, в коньячном цехе, в цехе спиртового производства упорядочено хранение товарно-материальных ценностей.

6. Обозначены маршруты движения автомобильного транспорта и эвакуации персонала.

7. На предприятии имеется:

Противопожарные щиты 10 штук укомплектованные: лом, ведро, лопата, огнетушитель, топор, багор, кирка)

Гидранты 3 штуки

Мотопомпы 1 штука

Рукава 300 метров

На ЗПВ «Гуля Кандоз» имеется:

Противопожарные щиты 2 штуки укомплектованные: лом, ведро, лопата, огнетушитель, топор, багор, кирка)

Мотопомпа 1 штука

Рукава противопожарные 80 метров

На ЗПВ «Ширин» имеется:

Противопожарные щиты 2 штуки укомплектованные: лом, ведро, лопата, огнетушитель, топор, багор, кирка)

Мотопомпа 1 штука

Рукава противопожарные 100 метров

На винпункте «Октепа» имеется:

Противопожарные щиты 2 штуки укомплектованные: лом, ведро, лопата, огнетушитель, топор, багор, кирка)

Мотопомпа 1 штука

Рукава противопожарные 90 метров

На винпункте «Джумабазар» имеется:

Противопожарные щиты 2 штуки укомплектованные: лом, ведро, лопата, огнетушитель, топор, багор, кирка)

Мотопомпа 1 штука

Рукава противопожарные 80 метров

На винпункте «Миронкул» имеется:

Противопожарные щиты 2 штуки укомплектованные: лом, ведро, лопата, огнетушитель, топор, багор, кирка)

Мотопомпа 1 штука

Рукава противопожарные 80 метров

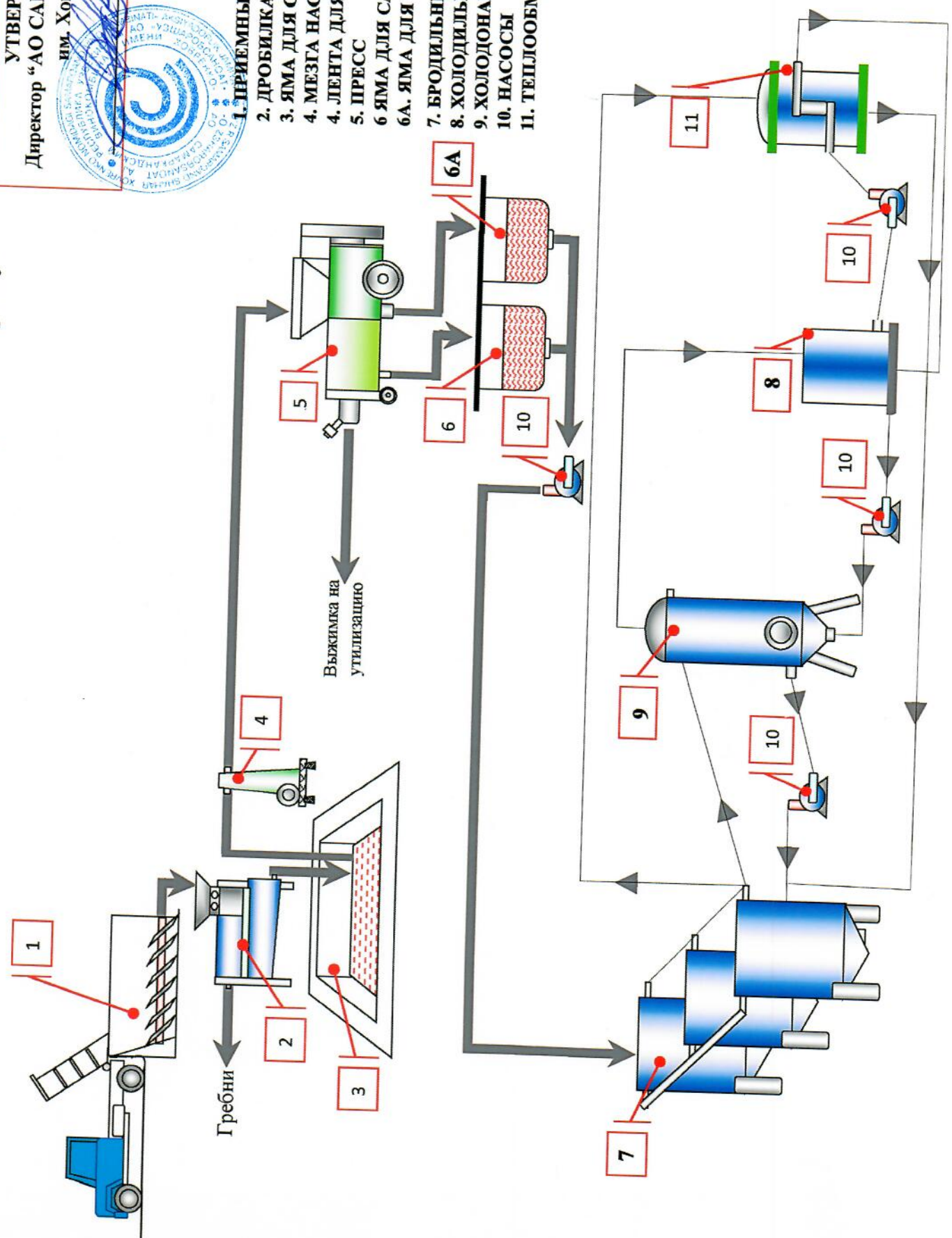
**VI. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
ЦИКЛА**

Переработка винограда в/м на винпункте "Миронкул"

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор "АО САМВИНКОМБИНАТ
 им. Ховренко" _____ Х.С.Азимов



1. ПРИЕМНЫЙ БУНКЕР
2. ДРОБИЛКА
3. ЯМА ДЛЯ СУСЛО
4. МЕЗГА НАСОС
4. ЛЕНТА ДЛЯ ОТДЕЛЕНИЕ ГРЕБНИ
5. ПРЕСС
- 6 ЯМА ДЛЯ САМОТЕКА
- 6А. ЯМА ДЛЯ ПРЕССОВОЙ
7. БРОДИЛЬНЫЕ ЕМКОСТИ
8. ХОЛОДИЛЬНАЯ УСТАНОВКА
9. ХОЛОДОНАКОПИТЕЛЬ
10. НАСОСЫ
11. ТЕПЛООБМЕННИК

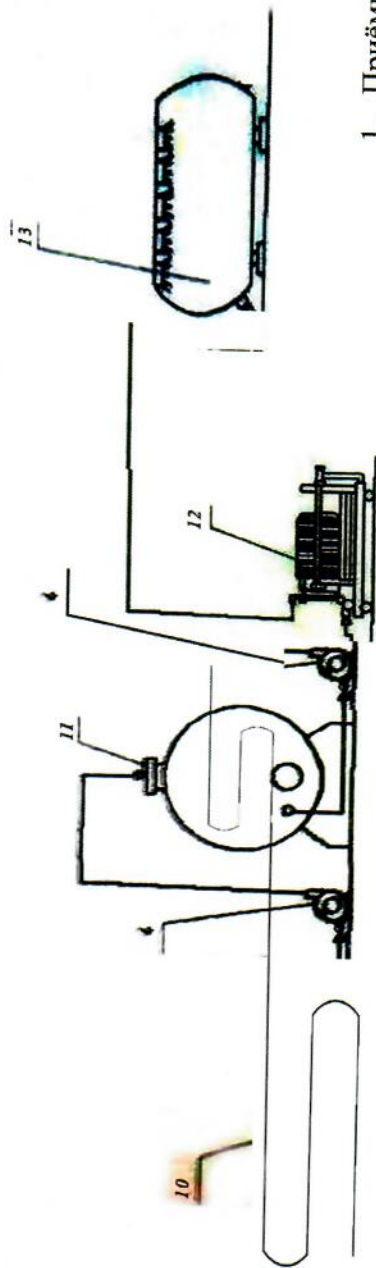
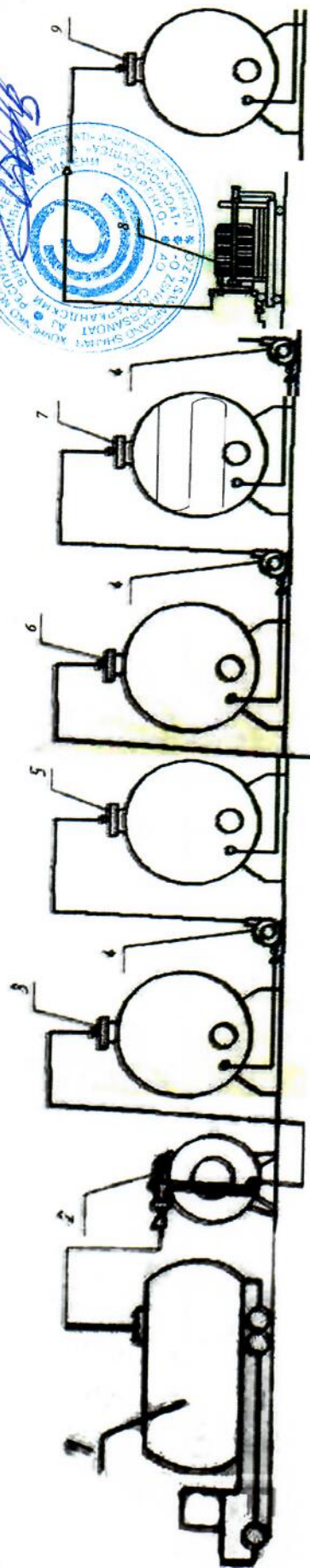


Утверждаю

Председатель правления

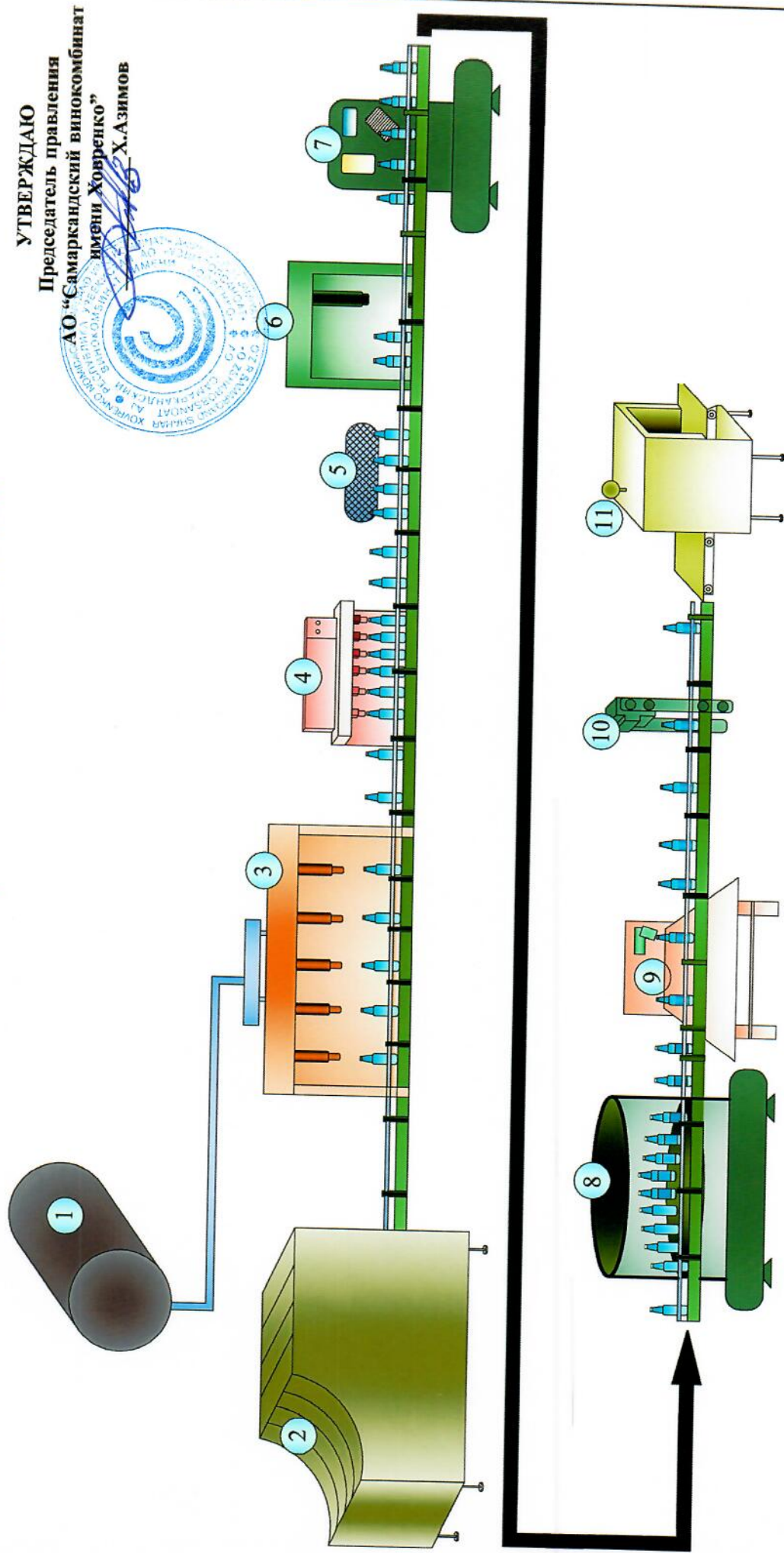
АО "Самвинокомбинат им.Ховренко"
Х.С.Азимов

Технологическая линия приготовления вина



1. Приёмка винматериала
2. Емкость для хранения винматериала
3. Емкость для купажа
4. Насосы
5. Емкость для оклейки
6. Емкость для снятия с клея
7. Емкость для обработки холодом
8. Фильтрация вина
9. Емкость для фильтрованного вина
10. Теплообменник
11. Емкость для обработки теплом
12. Контрольная фильтрация
13. Напорная емкость для розлива

Технологическая схема розлива вина и коньяка



1. Накопительный емкость
2. Бутиломоечная машина
3. Аппарат розлива
4. Аппарат укупорки
5. Бракеражный аппарат
6. Автомат корковой укупорки

7. Автомат для наклейки акцизной марки
8. Аппарат этикетированный
9. Стол для этикетировки
10. Счетчик Эс-2м
11. Упаковочный аппарат

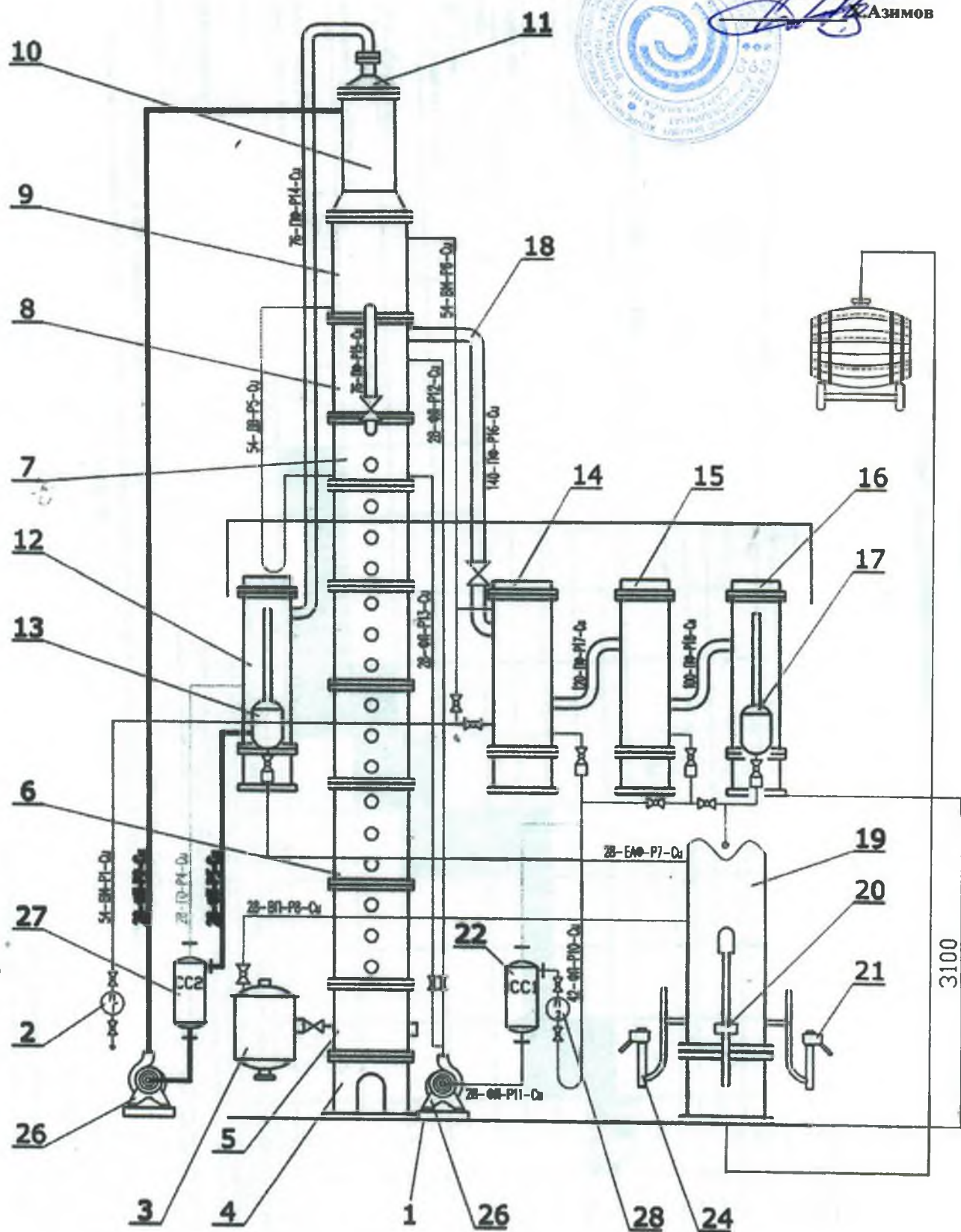
УТВЕРЖДАЮ

Председатель правления
АО "Самаркандский винокомбинат
имени Ховренко"
Х.Азизов



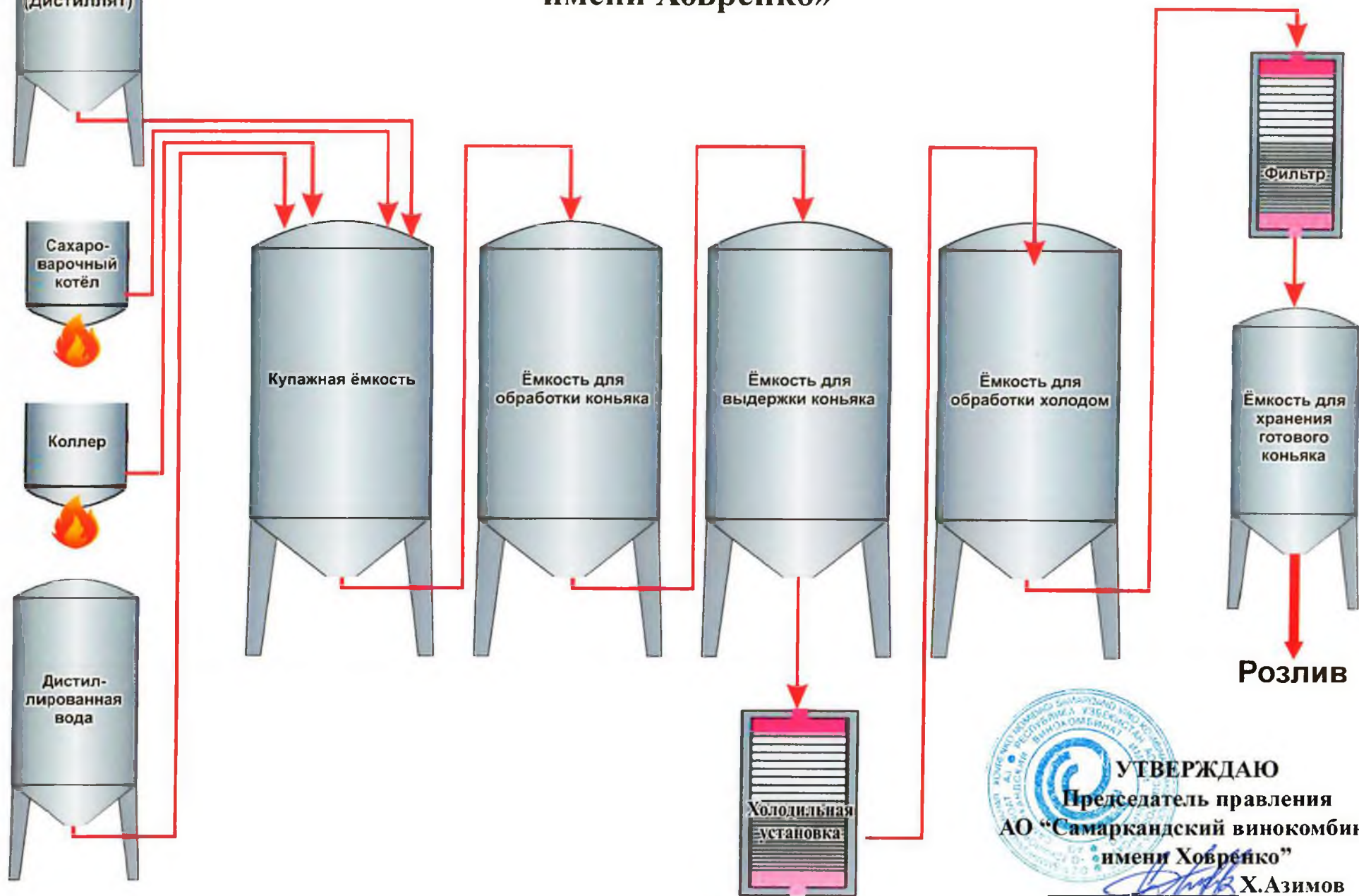
Дистилляционная установка непрерывного действия для получения коньячных спиртов, тип ДК - 2 (780)

ДК2-780



- Поз.1 Центробежный насос - регулируемый - 2 штуки
- Поз.2 Индикатор расхода FI 1
- Поз.3 Бардорегулятор
- Поз.4 Фундамент
- Поз.5 Подогревательная кубовая царга
- Поз.6 и 7 Выварная колонна , 16 тарелок
- Поз.8 Укрепляющая часть выварной колонны , 3 тарелок
- Поз.9 Выварная часть эспирационной колонны , 3 тарелок
- Поз.10 Концентрационная часть эспирколонны , 6 тарелок
- Поз.11 Крышка эспирационной колонны
- Поз.12 Конденсатор эспирационной колонны
- Поз.13 Отделитель газов
- Поз.14 Виноподогреватель
- Поз.15 Дефлегматор выварной колонны
- Поз.16 Конденсатор выварной колонны
- Поз.17 Отделитель газов
- Поз.18 Трубопровод
- Поз.19 Холодильник коньчного спирта
- Поз.20 Фонарь коньячного спирта
- Поз.21 Фонарь головной фракции (ЭАФ)
- Поз.22 Приемник СС 1
- Поз.24 Контрольный фонарь
- Поз.26 Центробежный насос - регулируемый - 3 штуки
- Поз.27 Приемник головной фракции СС 2
- Поз.28 Индикатор расхода виноматериалов FI 2
- Поз.29 Ёмкости для выдержки коньячного дистиллята

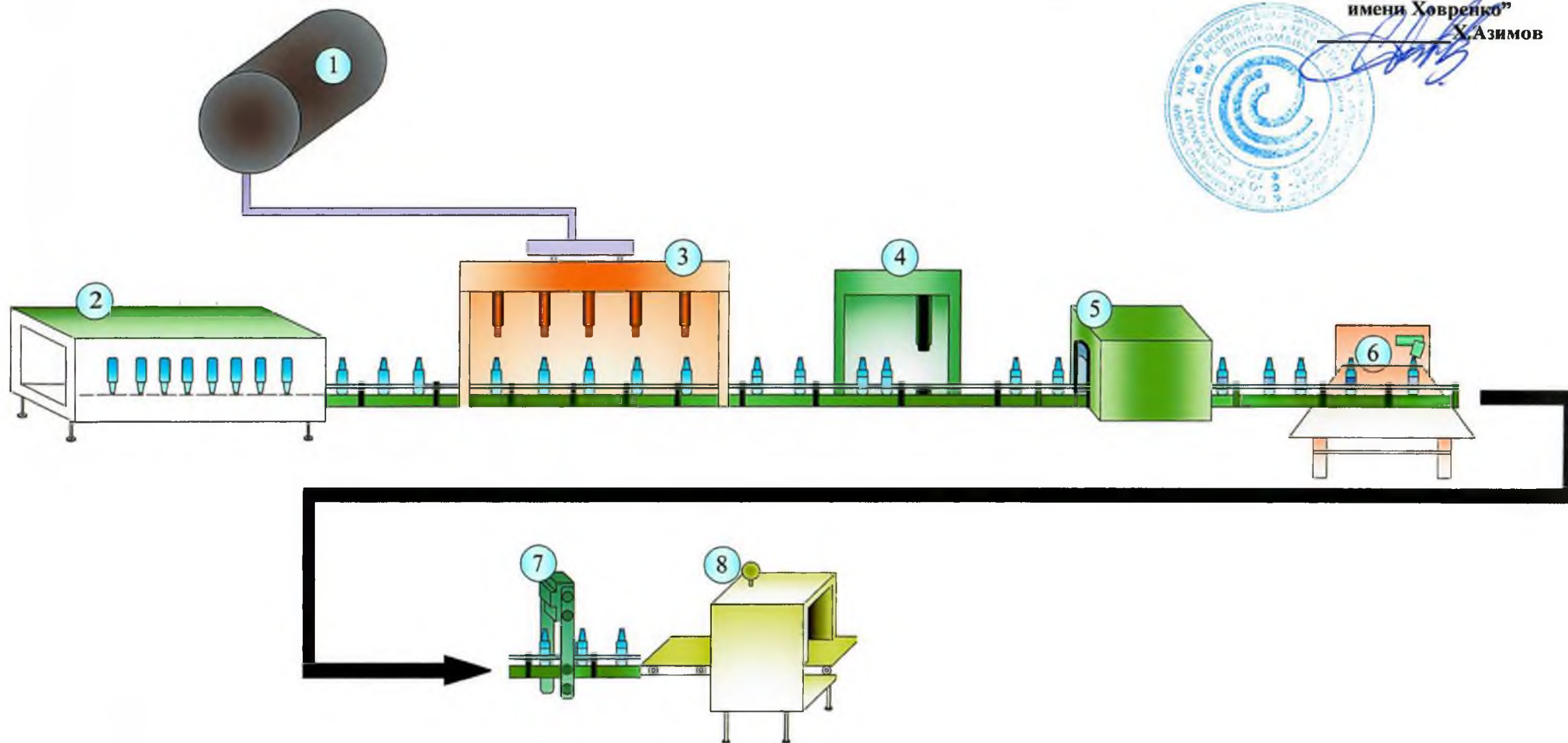
Технологическая схема для приготовления коньяка в АО «Самаркандский винокомбинат имени Ховренко»



УТВЕРЖДАЮ
Председатель правления
АО «Самаркандский винокомбинат
имени Ховренко»
Х.Азимов

Технологическая схема розлива коньяка

УТВЕРЖДАЮ
Председатель правления
АО "Самаркандский винокомбинат
имени Ховренко"
Х.Азимов

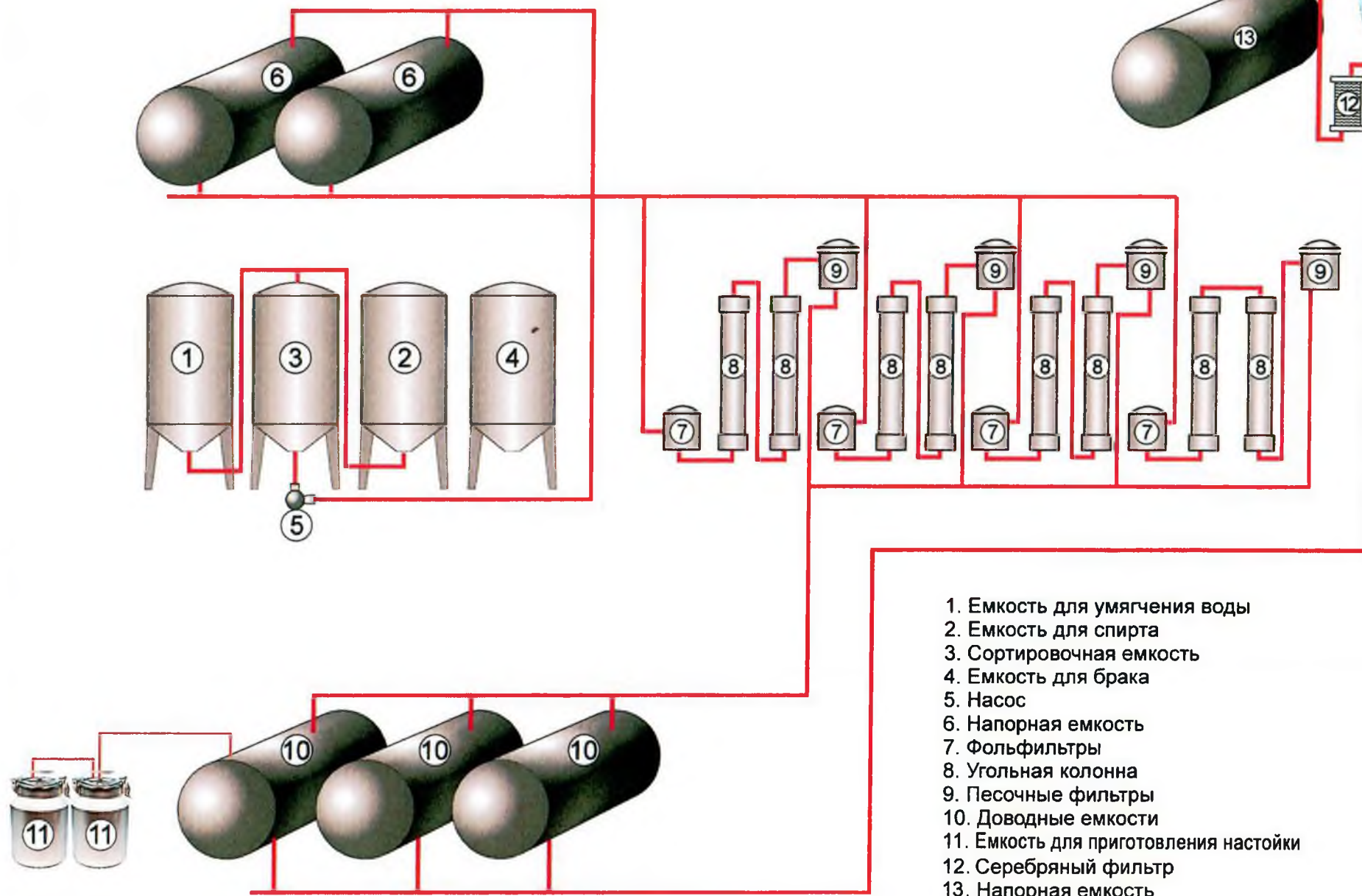


1. Напорная емкость
2. Ополаскиватель бутылок
3. Аппарат розлива
4. Укупорочная машина

5. Термотуннель
6. Стол для этикеровки и маркеровки
7. Счетчик Эс-2м
8. Упаковочный аппарат

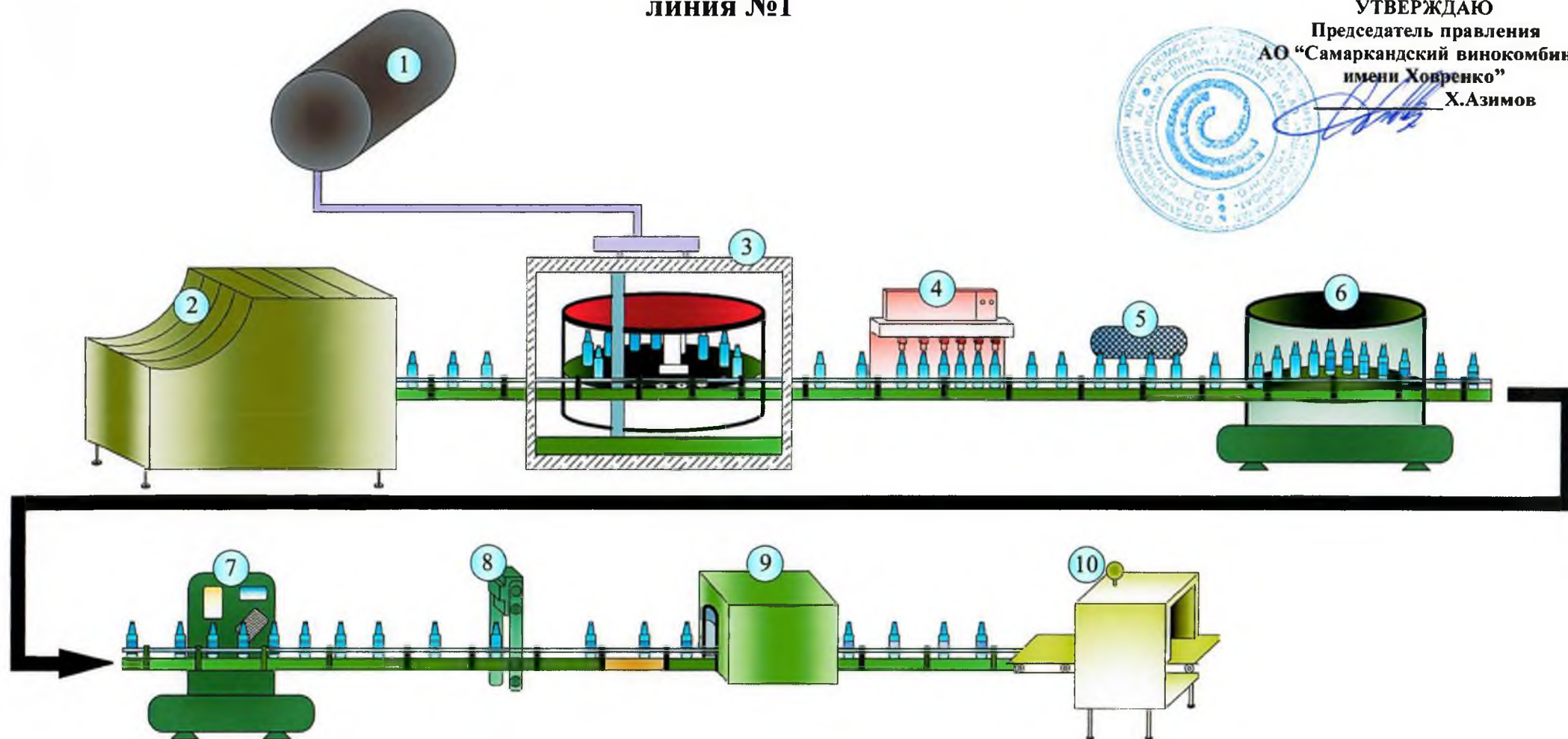
Технологическая схема для приготовления водки и ликеро-водочных изделий

УТВЕРЖДАЮ
Председатель правления
АО "Самаркандский винокомбинат
имени Ховренко"
Х.Азимов



1. Емкость для умягчения воды
2. Емкость для спирта
3. Сортировочная емкость
4. Емкость для брака
5. Насос
6. Напорная емкость
7. Фольефильтры
8. Угловая колонна
9. Песочные фильтры
10. Доводные емкости
11. Емкость для приготовления настойки
12. Серебряный фильтр
13. Напорная емкость

Технологическая схема розлива водки и ликероводочных изделий линия №1



УТВЕРЖДАЮ
Председатель правления
АО "Самаркандский винокомбинат
имени Ховренко"
Х.Азимов

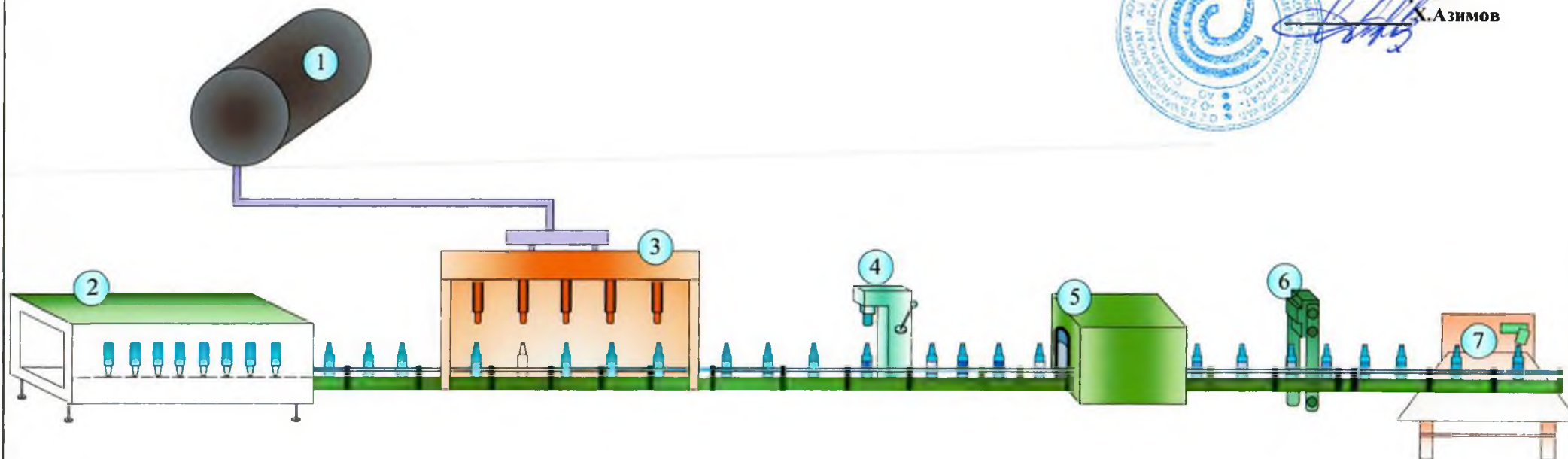
1. Напорная емкость
2. Бутиломоечная машина
3. Автомат розлива
4. Автомат укупорки
5. Бракеражный автомат

6. Этикетровочный аппарат
7. Автомат для наклейка акцизной марки
8. Счетчик Эс-2м
9. Термотуннель
10. Упаковочная машина

Технологическая схема розлива водки линия №2



УТВЕРЖДАЮ
Председатель правления
АО "Самаркандский винокомбинат
имени Ховреико"
Х.Азимов

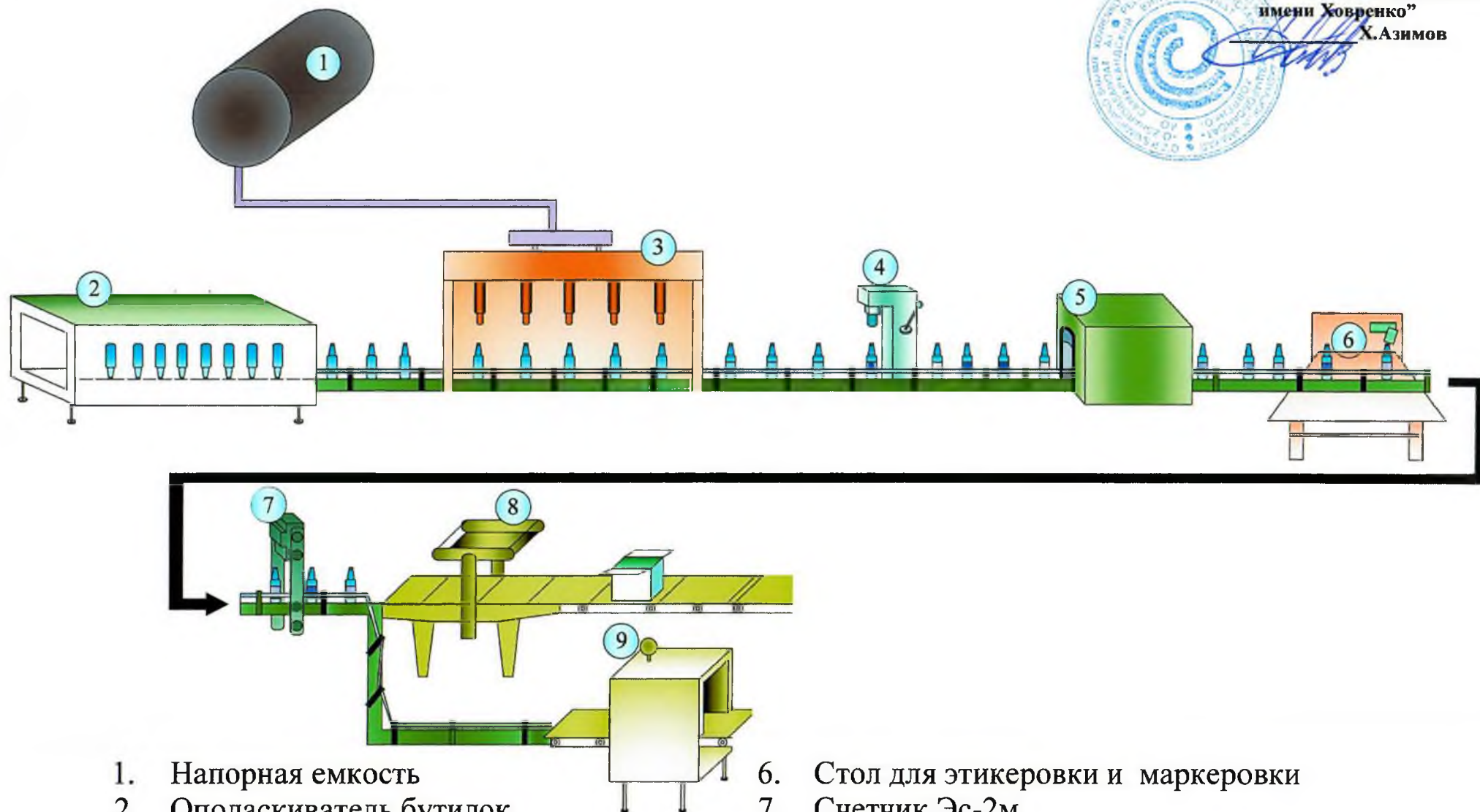


1. Напорная емкость
2. Ополаскиватель бутылок
3. Аппарат розлива
4. Аппарат укупорки

5. Термотуннель для сушки
6. Счетчик Эс-2м
7. Стол для этикеровки и маркеровки

Технологическая схема розлива водки линия №3, №4

УТВЕРЖДАЮ
Председатель правления
АО "Самаркандский винокомбинат
имени Ховренко"
Х.Азимов

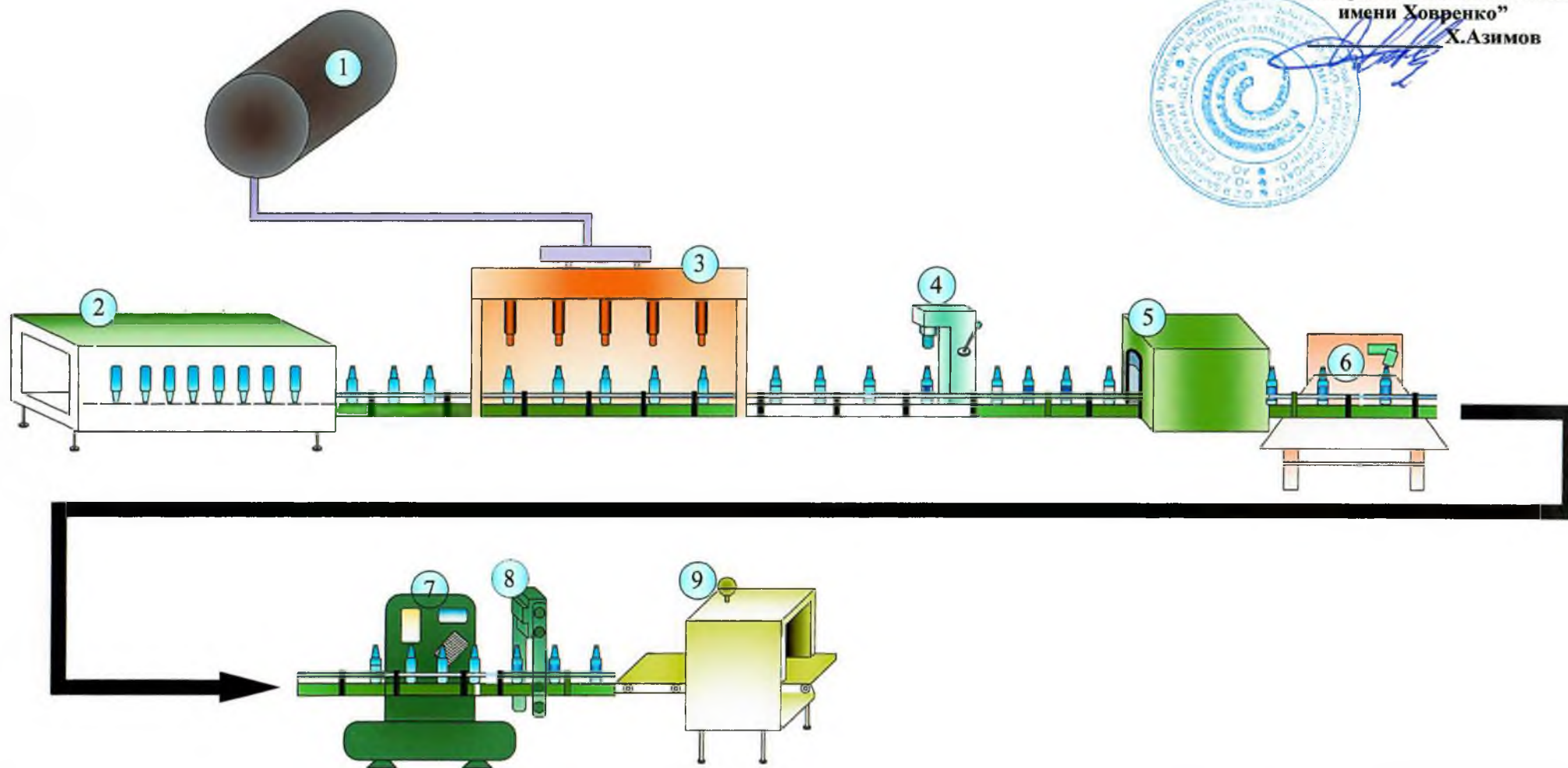


1. Напорная емкость
2. Ополаскиватель бутылок
3. Аппарат розлива
4. Аппарат укупорки
5. Термотуннель для сушки

6. Стол для этикеровки и маркеровки
7. Счетчик Эс-2м
8. Аппарат для клеивание коробки
9. Упаковочная машина

Технологическая схема розлива водки линия №5

УТВЕРЖДАЮ
Председатель правления
АО «Самаркандский винокомбинат
имени Ховренко»
Х.Азимов



1. Напорная емкость
2. Ополаскиватель бутылок
3. Аппарат розлива
4. Аппарат укупорки
5. Термотуннель

6. Стол для этикеровки и маркеровки
7. Аппарат для наклейка акцизной марки
8. Счетчик Эс-2м
9. Упаковочная машина

**V. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ОБОРУДОВАНИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ И УЧАСТКОВ.**

	Наименование технологических линий и оборудования	Кол- во	Год установки оборудова- ния	Техни- ческое состоя- ние	Страна произво- дитель
1	2	3	4	5	6
	Цех виноматериалов с цехом обработки виноматериалов теплом и холодом				
1	Цистерна эмалир. 600дал	2	1972	Удовл.	СНГ
2	Цистерна-резервуар эм 1000	4	1964	- // -	- // -
3	Цистерна эмаль 1500 д	3	1966	- // -	- // -
4	Цистерна эмаль 2500 д	5	1972	- // -	- // -
5	Емкость металлическая 1500д	11	1974	- // -	- // -
6	Цистерна эмалир. 800 дал	27	1973	- // -	- // -
7	Спиртомерник МТ-1, 250 дал	1	1977	- // -	- // -
8	Цистерна эмалир. 12,5 м ³	3	1980,82	- // -	- // -
9	Спиртомерник МТ-1, 75 дал	1	1980	- // -	- // -
10	Фильтр-пресс	2	1987	- // -	- // -
11	Пастеризатор	1	1988	- // -	- // -
12	Установка холодильная	1	1988	- // -	- // -
13	Пресс	2	1991	- // -	- // -
14	Насос	4	1993	- // -	- // -
15	Спиртомерник МТ-1, 1000 дал	1	1982	- // -	- // -
16	Насос поршневой	1	1999	- // -	- // -
17	Холодильно-компрессорная	1	1999	- // -	- // -
18	Цистерна эмалир. 13,8 м ³	4	1999	- // -	- // -

	Цех выдержки коньяка (коньячный цех) со складом коньяка				
19	Цистерна металл. 15 м ³	8	1984	- // -	- // -
20	Цистерна эмалир. 15м ³	12	1984	- // -	- // -
21	Цистерна эмалир. 12,5 м ³	3	1984	- // -	- // -
22	Цистерна эмалир. 14,0 м ³	5	1985	- // -	- // -
23	Буты 500 дал	46	1985	- // -	- // -
24	Цистерна эмалир. 600 дал	5	1985	- // -	- // -
25	Цистерна эмал 25 куб м	1	1988	- // -	- // -
26	Цистерна эмал 23 куб м	2	1988	- // -	- // -
27	Насос Ж6 ВПН	3	1993	- // -	- // -
28	Насос поршневой	1	1999	- // -	- // -
29	Насос ВЦН-20	6	2000	- // -	- // -
30	Фильтр-пресс	1	1987	- // -	- // -
31	Весы товарные	2	1961	- // -	- // -
32	Спиртомерник МТ-1,75 дал	1	1980	- // -	- // -

Цех розлива вина					
33	Автомат укупорочный, модель -Л-БВУВ	1	1995	Удов.	СНГ
34	Электронный цифровой счетчик	1	1998	- // -	- // -
35	Ванна с подогревом	1	2001	- // -	- // -
36	Цистерна эмалир. 1000 дал	1	1965	- // -	- // -
37	Цистерна эмалир. 1500 дал	1	1949	- // -	- // -
38	Автомат этикеточный, модель--ВЭМ	1	1991	- // -	- // -
39	Цистерна 1458 дал	4	1969	- // -	- // -
40	Автомат для наклейки акцизных марок,	2	1998	- // -	- // -
41	Автомат бракер	1	1985	- // -	- // -
42	Автомат розлива, модель-Д9ВРЕ	1	1987	- // -	- // -
43	Полуавтомат укуп АУВ 1	1	2001	- // -	- // -
44	Машина фасовочная модель Р1	1	2001	- // -	- // -
45	Установка конвейерная	4	1985	- // -	- // -
46	Транспортер	1	1985	- // -	- // -
47	Машина бутыломоечная -БЗ-А	2	1985	- // -	- // -
48	Насос 3-К19	1	1996	- // -	- // -
49	Насос Кама 2-10	1	1994	- // -	- // -
50	Упаковочный аппарат		2007	- // -	- // -
51	Компрессор	4	2006	- // -	- // -

Цех розлива водки и ликероводочных изделий					
55	Машина бутыломоечная	1	1985	- // -	- // -
56	Автомат укупорочный	1	1995	- // -	- // -
57	Компрессор	1	1998	- // -	- // -
58	Автомат розлива	1	1995	- // -	Италия
59	Автомат для наклеивания акцизных марок	1	1997	- // -	Узбекистан
		1	2007		
60	Машина этикеточная	1	2007	- // -	Италия
61	Блок наружный сушки бутылок	2	2009	- // -	-Китай -
62	Автомат бракеражный	1	2007	- // -	- // -
57	Блок укупорки винтовых бутылок	4	2009	- // -	Китай
58	Блок укупорки Гуала	2	2009	- // -	Китай
59	Упаковочный аппарат	2	2010	- // -	Китай
60	Полуавтомат укупорочный АУВ-1	1	2010	- // -	- // -
61	Транспортер	1	2016	- // -	Узбекистан
62	Опаласкиватель бутылок	1	2007	- // -	СНГ
		1	2009		Китай
63	Ополаскиватель бутылок ОТП-60	1	2016	- // -	Узбекистан
64	Блок розлив водки	2	2009	- // -	Китай
65	Автомат дозировочный наполнитель	2	2007	- // -	- // -
66	Электронно-цифровой счетчик. бутылок	2	2012	- // -	Узбекистан

67	Сироповарочный котел	1	2010	- // -	Китай
68	Упаковочная машина	1	2009	- // -	- // -
69	Термоусадочный автомат	2	2000	- // -	- // -
70	Транспортер для ящиков 100м	100м	1989	- // -	- // -
71	Автомат ВУП	2	1993	- // -	- // -
72	Угольные колонки	8	2006	- // -	- // -
73	Песочный фильтр (кварц)	8	2006	- // -	- // -
74	Песочный фильтр	8	2006	- // -	- // -
75	Оборудование для фильтрации воды	4	2006	- // -	- // -
76	Машина наружной сушки бутылок	2	2009	Удов.	СНГ
77	Ополаскиватель бутылок	2	2009	- // -	- // -
78	Винторезный станок	2	2007	- // -	- // -
79	Линия термоусадочная	1	2007	- // -	- // -
80	Линия для упаковки стеклотары	1	2007	- // -	- // -
81	Цистерны 16 куб.м.	1	2006	- // -	- // -
82	Емкость для солвраст 5 м3	1	2007	- // -	- // -
83	Емкость для солераств 1 м3	1	2007	- // -	- // -
84	Емкость для сортир воды 20м3	3	2007	- // -	- // -
85	Емкость для умягчен воды 15 м3	1	2007	- // -	- // -
86	Емкость эмаз 1600 д	1	2010	- // -	- // -
87	Емкость эмаз 1800 д	1	2010	- // -	- // -
88	Емкость эмаз 20 куб	3	2007	- // -	- // -
89	Емкость эмаз 2400 дал	2	2010	- // -	- // -
90	Емкость эмаз 1600-2000 дал	10	1985	- // -	- // -
91	Емкость эмаз 2500 дал	2	1985	- // -	- // -
92	Этикетировочный полуавтомат модель СК	1	2016	- // -	Узбекистан
93	Мерник 1 класса	3	2006	- // -	- // -
94	Емкость для спирта на 5000 м3	4	2006	- // -	- // -
95	Укупорочный аппарат	1	2007	- // -	Италия
96	Компрессор	1	2010	- // -	СНГ
97	Насос центробежный	6	2007	- // -	- // -
98	Насос к-90/35	1	2002-2010	- // -	- // -
99	Машина фасовочная модель Р1	1	2016	- // -	Узбекистан
100	Упаковочный аппарат	1	2007	- // -	- // -

Цех коньячного спиртокурения и вакуумоварения					
103	Вакуумный аппарат ВКС-100	1	1989	Удов.	СНГ
104	Установка «Заробян» КУ-500	3	1987,1988	- // -	- // -
105	Насос КМ 80х50	2	1993	- // -	- // -
106	Насос ВЦН-40	1	1990	- // -	- // -
107	Насос ВЦН-20	1	1990	- // -	- // -
108	Дистилляционный аппарат (коньячный дистиллят) ДК-2-780	1	2014	- // -	Болгария

Винпункт Джумабазар					
109	Цистерна эмалир. 1500 дал	8	1975	Удов.	СНГ
110	Цистерна эмалир. 2000 дал	4	1975	- // -	- // -
111	Цистерна эмалир. 12,5 м ³	2	1981	- // -	- // -
112	Цистерна алюм. 16 м ³	20	1984	- // -	- // -
113	Емкость алюм	2	1984	- // -	- // -
114	Емкость металлическая	11	1984	- // -	- // -
115	Насос 1В-20/5-16	2	1985	- // -	- // -
116	Пресс ВПС-20	1	1985	- // -	- // -
117	Линия переработки винограда		1985	- // -	- // -
118	Насос Ж6 ВПН	3	1986	- // -	- // -
119	Емкость металлическая	1	1987	- // -	- // -
120	Цистерна эмалир. 25 м ³	5	1987	- // -	- // -
121	Цистерна эмалир. 50 м ³	1	1987	- // -	- // -
122	Пресс ВПО-20	3	1988,2003	- // -	- // -
123	Цистерна эмалир. 23 м ³	12	1988	- // -	- // -
124	Насос ВЦН-20	1	1991	- // -	- // -
125	Насос ВЦН-40	1	1991	- // -	- // -
126	Гидронасос к прессу,	1	1993	- // -	- // -
127	Конусные цистерны	10	1979	- // -	- // -
Винпункт Октепа					
128	Цистерна алюм. 3500 дал	21	1977	Удов.	СНГ
129	Цистерна метал. 1600 дал	16	1977	- // -	- // -
130	Цистерна 12,5 м ³	10	1979	- // -	- // -
131	Цистерна алюм. 1600 дал	4	1984	- // -	- // -
132	Цистерна эмалир. 800 дал	1	1977	- // -	- // -
133	Стеклопровод	1	1982	- // -	- // -
134	Стекатель	1	1979	- // -	- // -
135	Линия переработки винограда	1	1985	- // -	- // -
136	Насос Ж6-ВПН	1	1990	- // -	- // -
137	Насос СВН-80-А	1	1993	- // -	- // -
138	Насос 07-10 ЭЦВ	1	1998	- // -	- // -
139	Пресс ВПО-20	1	1990	- // -	- // -
140	Дробилка	1	1991	- // -	- // -
ЗПВ «Гуля Кандоз»					
141	Цистерна эмалир. 800 м ³	3	1972	- // -	- // -
142	Цистерна мет. 50 м ³	7	1974,1987	- // -	- // -
143	Цистерна эмалир.	9	1975	- // -	- // -
144	Цистерна эмалир. 12,5 м ³	5	1980-1983	- // -	- // -
145	Цистерна. 1000дал	23	1981-1985	- // -	- // -
146	Цистерна алюм.	4	1985	- // -	- // -
147	Цистерна эмал. 16 м ³	1	1984,1988	- // -	- // -
148	Цистерна эмал. 2300 дал	1	1967	- // -	- // -
149	Стекатель	1	1985	- // -	- // -
150	Линия переработки винограда	1	1985	- // -	- // -
151	Пресс ВПО-20А	3	1987	- // -	- // -
152	Пресс 1М-8 ВПЖ	1	1991	- // -	- // -
153	Насос ВЦН-40	5	1989,1990	- // -	- // -

154	Дробилка	1	1990	- // -	- // -
155	Гидронасос к прессу	1	1993	- // -	- // -
156	Насос поршневой	1	1999	- // -	- // -
157	Цистерна эмал 1000 д	2	1982	- // -	- // -
158	Цистерна эмал 800 д	6	1980	- // -	- // -
159	Технологический емкость	9	1987	- // -	- // -
160	Цистерна эмал 15м3	10	1987	- // -	- // -
161	Цистерна металич	21	1987	- // -	- // -

ЗПВ Ширин

162	Компрессор воздушный	1	1991	Удов.	СНГ
163	Пресс		1991	- // -	- // -
164	Насос ВЦН-20,40	4	1991-2000	- // -	- // -
165	Фильтр-пресс	1	1988	- // -	- // -
166	Мезгоподогреватель	1	1988	- // -	- // -
167	Пастеризатор	1	1988	- // -	- // -
168	Дробилка	1	1989	- // -	- // -
169	Линия переработки винограда	1	1989	- // -	- // -
170	Цистерна соковая	2	1985	- // -	- // -
171	Цистерна алюминиевая	1	1986	- // -	- // -
172	Цистерна эмалир.8 м3	18	1970,1972	- // -	- // -
173	Цистерны метал 30 м3	10	1974,1977	- // -	- // -
174	Цистерна 30 м3 метал	10	1998	- // -	- // -
175	Цистерна эмал. 25 м3	20	1986,1987	- // -	- // -
176	Цистерна метал. 40 м3	46	1981	- // -	- // -
177	Цистерна эмал. 20м3	5	1984	- // -	- // -
178	Цистерна 20 м3	2	1981	- // -	- // -

Винпункт « Миранкуль»

179	100 метр гибкий шланг ф-100 с гороллой 20шт	1	2014		Италия
180	300 метр гибкий шланг ф-50 с гороллой 50шт	1	2014		- // -
181	Барабанный фильтр FVE 6	1	2014		- // -
182	Бункер питатель	2	2014		- // -
183	Винтовой мезгонасос 7,5квт PMS 30 INV	2	2014		- // -
184	Винтовой мезгонасос 5,5 квт PMS 20INV	1	2014		- // -
185	Дозатор SO2	1	2014		- // -
186	Дробилка- гребнеотделитель NDC-30	2	2014		- // -
187	Емкость технолог. 1600 дал	1	1991		СНГ
188	Емкость технолог. 400 дал	1	1991		- // -
189	Емкость технолог. 400 дал	1	1991		- // -
190	Кизелгур фильтр FSB-5	1	2014		Италия

191	Комплект горизонтальных охлаждающих пластин	20	2014		- // -
192	Конвейер и элеватор NT-96	1	2014		- // -
193	Конвейер и элеватор от пресс	1	2014		- // -
194	Конвейер и элеватор Д10+Д8, 6,25	1	2014		- // -
195	Компрессор воздух 11 квт	1	2014		- // -
196	Мобильный суслоорошитель	1	2014		- // -
197	Накопительный тент 10000л PSG 100	1	2014		- // -
198	Насос поршневой MXT 250 inv	2	2014		- // -
199	Насос центробежный TCN-30	2	2014		- // -
200	Насос центробежный ТСД-20	2	2014		- // -
201	Нержавеющая вертикальная емкость SFC 200 IT	15	2014		- // -

Примечание:

Установленная производственная мощность АО « Самаркандскийвинкомбинат имени Ховренко» на 01.11.2021 г. составляет:

- вино виноградное – 105,0тыс.дал;
- коньяк -61,0тыс.дал; -
- водка и ликероводочные изделия -580,0 тыс.дал;
- переработка винограда –9тыс.тонн;
- выкурка коньячного дистиллята -46,0 тыс.дал

VII. Расчет установленной мощности предприятия.

Расчёт мощности основного технологического оборудования для производства винодельческой продукции АО «Самаркандскийвинкомбинат имени Ховренко»

1.Предприятия первичного виноделия (винпункты)

Производственная мощность предприятия первичного виноделия (винпункта) определяется в тоннах переработки винограда за сезон по единовременной вместимости производственной тары, предназначенной для размещения получаемых при этом виноматериалов (с учетом коэффициента заполнения), и по производительности линий переработки винограда.

Производственная мощность завода по единовременной вместимости производственной тары

рассчитывается в тоннах перерабатываемого за сезон винограда по формуле:

$$M = 0,9 * E / E_1$$

где:

Е - единовременная емкость производственной тары, m^3 ;

0,9 - коэффициент заполнения емкостей;

E_1 - объем производственной тары, необходимой при переработке 1 тонны винограда, m^3 /

Объем производственной тары, необходимой при переработке 1 тонны винограда, определяется в зависимости от удельного веса крепленых виноматериалов и приведен в таблице 1.

Таблица 1

Удельный вес крепленых виноматериалов, %	Объем производственной тары, необходимой при переработке 1 тонны винограда, декалитров
0- 10	79,4
11-20	80,7
21-30	82,1
31-40	83,5
41-50	84,9
51-60	86,2
61-70	87,6
71-80	89,0
81-90	90,3
91-100	91,7

Результаты расчета производственной мощности предприятия по производственной таре ЗПВ и винпунктов сведены в следующую таблицу (приложение 2)

Примечание: так как удельный вес вырабатываемых в сезон крепленных виноматериалов не превышает 10%, объем производственной тары, необходимой для переработки 1 тонны винограда берется из расчета 79,4.

Приложение 2

№ п/п	Наименован ие емкостей	Всего имеется емкостей		Из них размещено						Всего емкостей, учитываемы х для расчета мощности	
				в закрытых помещениях				на открытых площадках			
		к-во	общая емкос ть тыс. дал	к-во	общая емкость тыс. дал	В том числе под долголетней выдержкой		к-во	общая емкость тыс. дал	к-во	обща я емко сть тыс. дал
к-во	общая емкость тыс. дал										
1	Железобетон- ныерезер- вуары	5	70					5	70		
2	Эмалирован- ные цистерны	189	346,2	22	50,6			167	295,6	189	346,2
3	Алюминиевы е цистерны	50	122,9					50	122,9	50	122,9
4	Стальные цистерны	101	315,2	46	184			55	131,2	101	315,2
5	Буты										
6	Бочки дубовые										
	Итого	345	854,3	68	234,6			277	619,7	340	784,3

Производственная мощность завода по единовременной вместимости производственной тары составляет:

$$M = 0,9 \cdot 784,3 / 79,4 = 9,0 \text{ тыс. тонн винограда в сезон}$$

Производственная мощность предприятия по линиям переработки винограда в тоннах за сезон определяется по формуле:

$$M = P * T * K ,$$

где :

П - суммарная техническая производительность линий в тоннах в час;

Т - годовой фонд времени работы линии в часах;

К - коэффициент использования технической производительности линии.

Годовой фонд времени работы линий переработки винограда принимают равным среднеарифметическому за три предшествующих года, но не менее 200 час.

При расчете мощности принимается фактическое значение коэффициента использования технической производительности линий, достигнутое предприятием, но не менее 0,7.

Расчет

производственной мощности ЗПВ и винпунктов АО « Самаркандский винкомбинат имени Ховренко»» по линиям переработки винограда

№ п/п	Наименование линий и их марка	К-во	Техническая производительность линии в	Суммарная техническая производительность линии в	Годовой фонд времени работы линии часов за сезон	Коэффициент использования технической производительности линии	Общая годовая производительность линии тысяч тонн
		шт	тонн/час	тонн/час			
	ВПЛ-20	7	80	140	200	0,7	19,6
	«Della Toffola»	1	25	25	200	0,7	3,5
	Итого	8		165			23,1

1) ВПЛ-20 : $M=140*200*0,7=19,6$ тыс.тонн;

2) «Della Toffola»: $M= 25*200*0,7 = 3,5$ тыс.тонн

Мощность предприятия первичного виноделия на 01.01.2019г составляет **12,0** тысяч тонн по переработке винограда за сезон.

Производственная мощность завода по единовременной вместимости производственной тары первичного виноделия составляет – **9,0** тыс.тонн винограда в сезон

По линиям переработки винограда- **23,1** тыс.тонн винограда.

Таким образом, мощность предприятия по переработке винограда в сезон виноделия составляет **-9,0** тыс.тонн винограда.

2. Производственная мощность предприятия вторичного виноделия АО « СамаркандскийвинкомбинатимениХовренко»

Производственная мощность предприятия вторичного виноделия определяется в тысячах декалитрах готового вина, вырабатываемого в течение календарного года.

Производственная мощность предприятия вторичного виноделия по производству виноматериалов рассчитывается в тысячах декалитрах по формуле

$$M = [(E + 0,7 * E_1) * K] + (E_2 * K_1),$$

где:

Е - сумма всех емкостей производственной тары, за исключением:
емкостей, предназначенных для купажа и термической обработки вина; емкостей, запятых под долголетней выдержкой вин и спиртов, а также емкостей, находящихся на открытых площадках, тысяч декалитров;

Е₁ - сумма всех емкостей .предназначенных для купажа и термической обработки вина, тысяч декалитров;

Е₂- сумма всех емкостей производственной тары, находящихся на открытых площадках, тысяч декалитров;

К - коэффициент оборачиваемости тары, находящейся в помещениях;

К₁ - коэффициент оборачиваемости тары, находящейся на открытых площадках ;

0,7 - коэффициент заполнения емкостей для купажа и термической обработки.

Результаты расчета производственной мощности предприятия вторичного виноделия по емкостям единовременного хранения вина сводятся в таблицу (приложение 4).

К - коэффициент оборачиваемости тары, находящейся в помещениях равен 2;

К₁-коэффициент оборачиваемости тары, находящейся на открытыхплощадках равен 1;

$$M = (48,820 + 0,7 * 8,25) * 2 + (12,5 * 1) = 121,7 \text{ тыс.дал}$$

Производственная мощность предприятия вторичного виноделия по технологическим емкостям составляет: **121,7 тыс.дал** в год

Производственная мощность предприятия по линиям розлива

определяется в тысячах декалитров продукции в год по формуле

$$M = [(P_1 * E_1) + (P_2 * E_2) + \dots + (P_n * E_n)] * T * K$$

где:

$P_1, P_2, \dots, P_n$ - техническая производительность линий розлива, тысяч бутылок в час;

$E_1, E_2, \dots, E_n$ - емкость бутылок, в декалитрах;

T - годовой фонд рабочего времени, час;

K - коэффициент использования технической производительности линии.

Результаты расчета производственной мощности предприятия вторичного виноделия по линиям розлива сведены в таблицу (приложение 5).

АО «Самаркандскийвинкомбинат имени Ховренко»

Форма расчета

производственной мощности предприятия
по линиям розлива вина виноградного

№ п/п	Наименование линий и их марка	К-во шт	Техническая производи- тельность линии тысяч бутылок в час	Суммарная техническая производи- тельность линий тысяч бутылок в час	Годовой фонд рабочего времени часов	Кoeffици- ент исполь- зования технической производи- тельности линии	Общая годовая произво- дительность линии тысяч декалитров в год
1	Линия розлива	1	1500	1500	2008	0,7	105,4
	Итого	1	1500	1500	2008	0,7	105,4

Мощность предприятия по линиям розлива на 01.01.2019 года составляет 105,0тысяч декалитров вина в год

Среднегодовая мощность предприятия по линиям розлива за предыдущий 2019 год составила 105,0 тысяч декалитров вина

Фактически выпущено вина в бутылочном розливе за предыдущий год 55,0 тысяч декалитров.

Расчет мощности линии розлива вина виноградного:

- в посуду емк. 0,5л: $M = [(P_1 * E_1) + (P_2 * E_2) + \dots + (P_n * E_n)] * T * K$

$$M = 1500 * 0,05 * 2008 * 0,7 = 105,0 \text{ тыс. дал}$$

Таким образом, производственная мощность предприятия по линиям розлива вина виноградного составила-105,0тыс.далвгод

3. Расчет производственной мощности предприятия по линиям розлива водки и ликероводочной продукции

Определение мощности цеха бутылочного розлива и расчет количества линий

3. Мощность цеха бутылочного розлива определяется как сумма мощностей установленных в цехе линий розлива.

Мощность линии розлива рассчитывается по формуле.

$$M_r = \frac{P \cdot \Phi \cdot K_1 \cdot K_2}{E}, \text{ дал}$$

где: M_r - годовая мощность, дал;

P - производительность линий, бут./ч.;

Φ - годовой фонд времени

$251 \cdot 8 = 2008$ час в году, при односменной работе

K_1 - коэффициент технического использования (см. табл. 1);

K_2 - коэффициент, учитывающий потери в цехе розлива;

E - коэффициент перевода емкости бутылок в дал,

$E = 10$ - для бутылок емкостью 1000 мл,

$E = 13,3$ - "- 750 мл,

$E = 14,3$ - "- 700 мл

$E = 20$ - "- 500 мл,

$E = 22,2$ - "- 450 мл

$E = 40$ - "- 250 мл.

Исходными данными для расчета количества линий розлива являются заданная годовая мощность предприятия, ассортимент продукции, емкость бутылок, техническая производительность параметрического ряда линий розлива, режим работы (годовой фонд времени работы оборудования, число рабочих смен в сутки и часов в смене), коэффициент технического использования оборудования по табл. 1.

Общие указания для расчета цехов розлива

4. Коэффициент технического использования K_1 учитывает время на промывку и перестройку оборудования по смене вида ассортимента и емкости бутылок, а также простои из-за неполадок в процессе розлива.

5. Коэффициент K_1 для нового оборудования принимается по табл. 1.

6. При расчете мощности принимается фактическое значение коэффициента использования технической производительности линий, достигнутое предприятием, но не менее 0,7.

Таблица 1

Наименование оборудования	Техническая производительность P_t (бут/ч)	Коэффициент технического использования оборудования K_1		Режим работы				Примечание
				количество				
		для нового	для оборудования при эксплуатации	часов в смену	смен		дней в году	
в сутки	в год							
1	3	4	5	6	7	8	9	10
Комплект оборудования для упаковывания ликеро-водочной продукции в стеклянные бутылки (моечно-розливные линии)	1500	0,9		8	1	251	251	
	3000		переменная	8	1	251	251	
	6000			8	1	251	251	
-	12000	0,85	переменная	8	1	251	251	

Сводная таблица общей годовой производительности линий розлива водки и ликероводочных изделий

№ п/п	Наименование линий и их марка	К-во шт	Техническая производительность линии тысяч бутылок в час	Суммарная техническая производительность линий тысяч бутылок в час	Годовой фонд рабочего времени часов	Коэффициент использования технической производительности линии	Общая годовая производительность линии тысяч декалитров в год
1.	Линия №1	1	3000	3000	2008	0,7	207
2	Линия №2	1	1000	1000	2008	0,7	62
3	Линия №3	1	1000	1000	2008	0,7	104

Расчет мощности линии розлива водки и ликероводочной продукции:

- в посуду емк. 0,5л: $Mг = П * Ф * K1 * K2 / E$; $M = 3000 * 2008 * 0,7 * 0,984 / 20 = 207466$ дал
- в посуду емк. 0,45л: $Mг = П * Ф * K1 * K2 / E$; $M = 1000 * 2008 * 0,7 * 0,984 / 22,2 = 62300$ дал
- в посуду емк. 0,75л: $Mг = П * Ф * K1 * K2 / E$; $M = 1000 * 2008 * 0,7 * 0,984 / 13,3 = 103990$ дал
- в посуду емк. 0,25л: $Mг = П * Ф * K1 * K2 / E$; $M = 1000 * 2008 * 0,7 * 0,984 / 10 = 138310$ дал
- в посуду емк. 0,1л: $Mг = П * Ф * K1 * K2 / E$; $M = 1500 * 2008 * 0,9 * 0,984 / 40 = 66685$ дал,

$$Mг = 207466 + 62300 + 103990 + 138310 + 66685 = 578751 \text{ дал}$$

Где Мг- годовая мощность, дал

П- производительность линий, бут/ч.,

Ф – годовой фонд времени.

K1 - коэффициент технического использования оборудования.

K2 – коэффициент, учитывающий потери в цехе розлива,

Е – коэффициент перевода емкостей бутылок в дал.

**Расчетная годовая мощность предприятия по линиям розлива водки и
ликероводочных изделий составляет -580,0 тысяч декалитров в год.**

Мощность предприятия по линиям розлива на 01.01.2019года составляет **580,0** тысяч декалитров в год

Среднегодовая мощность предприятия по линиям розлива за предыдущий 2019год составила **580,0** тысяч декалитров продукции.

Фактически выпущено водки и ликероводочных изделий в бутылочном розливе за предыдущий год **134,0** тысяч декалитров.

Мощность угольно-очистительных батарей рассчитана по следующей формуле:

$$W_n = (A_1 \times n_1 + \dots + A_n \times n_n) \times T / K_{\text{пер}},$$

где:

W_n - мощность оборудования, декалитров в год;

A - производительность угольно-очистительной батареи в единицу времени, декалитров в сутки;

n - количество угольно-очистительных батарей, штук;

T - количество дней работы оборудования в году, не менее **343**;

K_{пер} - коэффициент пересчета полуфабриката в готовую продукцию.

Производительность угольно-очистительной батареи- (30*24)=720 дал в сутки;

количество угольно-очистительных батарей - 4штук;

K пер – 720/ (720-0,45%) =1,005

$$W = 720 * 4 * 343 / 1.005 = 982,9 = 983 \text{ тыс. дал.}$$

Производственная мощность предприятия по линиям розлива составляет: **580 тыс. дал**

Мощность угольно- очистительных батарей: **983,0 тыс. дал**

Таким образом, годовая мощность предприятия розлива водки и

ликероводочных изделий составляет - **580,0 тысяч декалитров в год.**

**4. Расчетпроизводственной мощности предприятия
по линиям розлива коньяка**

№ п/п	Наименование линий и их марка	К-во шт	Техническая производи- тельность линии тысяч бутылок в час	Суммарная техническая производи- тельность линий тысяч бутылок в час	Годовой фонд рабочего времени часов	Кoeffици- ентисполь- зования техническо- производи- тельности линии	Общая годовая произво- дительность линии тысяч декалитров в год
	Линия	1	1500	1500	2008	0,7	104,0
	Итого		1500	1500	2008	0,7	104,0

Расчет мощности линии розлива коньяка:

- в посуду емк. 0,5л: $Mг = П * Ф * K1 * K2 / E$; $M = 1500 * 2008 * 0,7 * 0,984 / 20 = 104,0 \text{ дал}$

Где Мг- годовая мощность, дал

П- производительность линий, бут/ч.,

Ф – годовой фонд времени.

K1 - коэффициент технического использования оборудования.

K2 – коэффициент, учитывающий потери в цехе розлива,

E – коэффициент перевода емкостей бутылок в дал.

Производственная мощности линии розлива коньяка составляет –104 тыс,дал

5. Расчет мощности емкостного оборудования цеха по производству коньяка

Произведен по следующей формуле: $W = (V1 \cdot n1 + V2 \cdot n2) \cdot K \cdot b / K_{\text{пер}}$.

Наличие емкостного оборудования, используемого при производстве коньяка:

Эмалированные цистерны- 8 шт, емкостью 1500 дал,

Буты- 32 шт, емкостью 480 дал

Коэффициент заполнения-0,9

Коэффициент пересчета: общий объем заполнения емкостей- $(8 \cdot 1500 + 32 \cdot 480) = 27360$ дал

Предполагаемый объем готовой продукции (за минусом трат)=

$27360 - (0,43\% + 0,09\% + 0,07\% + 0,044\% + 0,09\%) = 27162$ дал;

$K_{\text{пер}} = 27360 \text{ дал} / 27162 \text{ дал} = 1,01$;

$W = (8 \cdot 1500 + 32 \cdot 480) \cdot 0,9 \cdot 2,5 / 1,01 = 61,0$ тыс. дал в год.

Годовая мощность розлива коньяка по линии розлива-**104,0 тыс.дал**

Годовая мощность розлива коньяка по емкостям-**61,0 тыс.дал**

Таким образом, годовая производственная мощность по розливу коньяка составляет

– **61,0 тыс.дал.**

**6. Расчет производственной мощности
технологического оборудования по выкурке
дистиллята коньячного**

Наименование технологического оборудования: К-5М,

Суточная производительность - 500 дал а/а

Производственная мощность коньячного производства определяется количеством спирта, производимого в течение сезона спиртокурения, наличием емкостей для выдержки коньячных спиртов и количеством производимого коньяка.

Производственная мощность коньячного производства по спиртокурению определяется в тысячах декалитрах безводного спирта (а/а) формуле

$$M = \frac{П * 180}{1000}$$

где:

П - суточная суммарная производительность перегонных аппаратов всех систем в декалитрах а/а (определяется по технической документации изготовителей);

180 - продолжительность спиртокурения в днях (6 месяцев), при круглосуточном режиме работы коньячных аппаратов.

$$M = 500 \text{ дал а/а} * 180 / 1000 = 90 \text{ тыс дал а/а}$$

Таким образом, годовая производственная мощность предприятия выкурке коньячного дистиллята составляет: **90 тыс. дал а/а**

Производственная мощность коньячного производства по выдержке коньячных дистиллятов (коньячных спиртов)

определяется в тысячах декалитров а\а по формуле

$$M = E * K * 0,62$$

где:

Е- единовременная емкость тары для выдержки коньячного спирта, то есть бочек и эмалированных цистерн (за вычетом объема загружаемой клепки), находящихся в закрытых спиртохранилищах, тысяч декалитров;

К- коэффициент заполнения емкостей с учетом потерь при хранении, равный для эмалированных цистерн 0,95 и для бочек - 0,97;

0,62 - коэффициент содержания абсолютного алкоголя (безводного спирта).

Бочки: $M=26,4*0,97*0,62=15,9$ тыс.дал\а

Буты: $M=32,2*0,95*0,62=19,0$ тыс.дал; а\а

Эмалированные цистерны: $M=18,8*0,97*0,62=11,3$ тыс.дал. а\а

Итого

46,2 тыс.дал а\а

Производственная мощность предприятия по выдержки коньячных дистиллятов (коньячных спиртов)- **46,2тыс.дал\а**

1. Производственная мощность предприятия выкурке коньячного дистиллята составляет: 90 тыс. дал а\а

2.Производственная мощность предприятия по выдержки коньячных дистиллятов (коньячных спиртов) - 46,2 тыс.дал а\а

Таким образом, годовой мощносьпредприятия по коньячных дистиллятов (коньячных спиртов) - 46,2 тыс.дал а\а

VIII. РАСХОДЫ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ ТЕПЛОСНАБЖЕНИЕ.

№ п/п	Наименование	Едизм	Количество	Дополнительные сведения
1	Собственная котельная Котлы № 1- Е 1/9 № 2- ДКВР – 6,5 -13	шт шт	1 1	1 тонн / час 6,5 тонн/ час
2	Вид топлива основное - природный газ - диаметр трубопровода - давление	мм МПа	65 0,2	
3	Теплоноситель - на отопление - на вентиляцию - на ГВС - на технологические нужды			Пар Р = 0,6 МПа
4	Внутриплощадочные тепловые сети - способ прокладки - состояние			Надземный на низких и высоких отдельно стоящих опорах Удовлетворительное

Электроснабжение

№	Показатели	Ед изм	Кол-во	Дополнительные сведения
1.	Источник питания предприятия электроэнергией	шт	1	
2.	Напряжение питающей сети	кВт	250	
3.	Установленная мощность электроприемников по предприятию	кВт	250	
4.	Расчетная мощность электроприемников по предприятию	кВт		
5.	Общий годовой расход электроэнергии	Тыс. кВт/ч	735	
6.	Трансформаторная подстанция	кВт	ТП-250 кВа	
7.	Внутриплощадные сети воздушные	м	650	

IX. НОМЕНКЛАТУРА И ГОДОВОЙ ВЫПУСК ПРОДУКЦИИ.
на 2021 год

№№ п/п	Ассортимент выпускаемой продукции	Ед. изм.	Годовой выпуск	
			в нату- ральном выражении	в стои- мостном выражении млн. сум
1.	2.	3.	4.	5.
	Коньячные изделия			
1.	Коньяк	тыс. дал	55	10172,5
	Вина			
3	Вино виноградное	тыс. дал	63	4034,3
	Переработка			
4	Виноград	тыс. тн	7	
5	Коньячный дистиллят	тыс. дал	40	
	Водка и ликероводочные изделия			
5	Водка и ликероводочные изделия	тыс. дал	350	34410
	ВСЕГО:			48616,8

Х. ПОТРЕБНОСТЬ И ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ СЫРЬЕМ И МАТЕРИАЛАМИ.

Наименование сырья и вспомогательных материалов	Едизм	Потребность в год	
		2021 г прогноз	2020 г ожд
1 Виноград	Тыс. тонн	7,0	0,9
2 Спирт ректификат	Тыс. дал	127	36,6
3 Фильтр картон	тонн	1835	452
4 Лимонная кислота	-//-	1,5	0,5
5 Желатин	- // -	0,05	0,3
6 Клей	- // -	7,0	5,4
7 Пробки 4А	тысшт	1212	1110
8 Этикетки винные	-//-	1230	1128
9 Этикетки водочные	- // -	6150	1600
10 Этикетки коньячные	-//-	1128	512
11 Каустическая сода	тн	5,2	3,2
12 Сахар	-//-	20	12,3
13 Пробки алюминиевые	Тысшт	6507	1690

XI. ШТАТНОЕ РАСПИСАНИЕ

№№ п/п	Наименование	2021 г. чел.
	Численность работающих, всего	209
	в том числе:	
	- производственный персонал	153
	- лаборатория	7
	-АУП	8
	-Технический персонал	4
	- МОП и охрана	14
	-специалисты управления	23

XII. ТЕХНИКО - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

№ № п/п	Наименование показателей	Едиз м	2018фак т	2019 факт	2020 факт
1	Ассортимент выпускаемой продукции	Тыс. дал			
	Ликероводочные изделия	- // -	386	134	78
	В том числе бальзам	- // -			
	Вино виноградное	- // -	60	55	60
	Коньяк	- // -	64	50	25
	Випоматериалы сезонные	дал	498600	246478	47000
2	Основные производственные фонды	Млн сум	5966	5917	6015
	В том числе – здания и сооружения	- // -	1944	1895	1944
	оборудование	- // -	4022	4022	4071
3	Количество и доля акций - всего	Шт / %	3275172/ 100	3275172/ 100	3275172/ 100
	В том числе - государства	- // -	2331267/ 71,18	2331267/ 71,18	2331267/ 71,18
	физические лица	- // -	553504/ 16.9	553504/ 16.9	553504/ 16.9
	Х-во «Муминобод»	- // -	6714/ 0,41	6714/ 0,41	6714/ 0,41
	«MAROKAND PENSILVANIA TRADE» МЧЖКК		376645/ 11.5	376645/ 11.5	376645/ 11,50
	Стоимость 1 акции	Сум	1068	1068	1068
4	Финансово-экономические показатели				
	-валовый выпуск продукции (без НДС и акциза)	Млн. сум	43011	28718	18930
	- выпуск продукции на 1 сум основных производственных фондов	сум	8433	4853	3147
	Себестоимость продукции	млн. сум	35775	46393	15450
5	Рентабельность производства	%	22.2	20.2	11.5

ХШ. ЗАКЛЮЧЕНИЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ.

В настоящее время АО "Самаркандский винкомбинат им. Ховренко" специализируется на выпуске вина виноградного (сухого, десертного, крепленого), коньяка, бальзама водки и ликероводочных изделий, виноматериалов, коньячного дистиллята.

Продукция, производимая предприятием отличается высоким качеством, о чем свидетельствуют многочисленные золотые, серебряные, бронзовые медали, полученные на Международных и Всесоюзных дегустациях по качеству вин (Югославия, Венгрия, Болгария, ЧССР, ГДР, Тбилиси, Ялта, Санкт-Петербург, Алма-Аты, ВДНХ),

Правлением комбината проводится определенная работа по неуклонному повышению темпов роста производства и реализации продукции, а также других технико-экономических параметров предприятия. Так, в 2018 г. предприятием намечен выпуск продукции на общую сумму 43358 млн. сум в действующих оптовых ценах и реализация продукции на сумму 99100 млн. сум в отпускных ценах.

Основными поставщиками сырья являются фермерские хозяйства, которые поставляют виноград на собственные ЗПВ и винпункты: ЗПВ "Гуля Кандоз", ЗПВ "Ширин", винпункт "Джумабазар", винпункт "Октепа", в/п «Миранкуль»

Поставщиками спирта-ректификата являются: АО «Янгиюль –Биохим», АО «Куконспирт», АО «Андижон –Биохим».

Производственные цеха и сооружения были построены в основном в 1928 -1935 гг., но находятся в удовлетворительном состоянии. Оборудование также введено в эксплуатацию в 1986 - 2014 гг. Оборудование, установленное на предприятии производства Германии, России, Китая и Узбекистана позволяет выпускать продукцию высокого качества, соответствующую требованиям сегодняшнего времени и пользующуюся большим спросом.

Во исполнение Комплексной программы развития и технического перевооружения производственных и вспомогательных цехов, разработанной на период 2009-2017гг предприятием были проведены определенные мероприятия.

В частности, произведена модернизация оборудования сувенирного цеха: установлена линия розлива продукции, что позволило существенно сократить применение ручного труда, увеличить выпуск сувенирной продукции, т.е. вина, коньяка и бальзама высокого качественного внешнего оформления.

В цехе розлива №1 и коньячном цехе был произведен капитальный ремонт несущих конструкций покрытия, произведен монтаж установки по ускоренному созреванию коньячных спиртов на сумму – 60 млн. сумм.

Была произведена реконструкция установка обработки теплом вин и виноматериалов на сумму - 25 млн. сум.

Произведена модернизация технологического оборудования по обработке холодом виноматериалов на сумму - 20 млн. сум.

В соответствии с ПП №255 от 16.01.2006г, предприятием было приобретено и установлено технологическое оборудование по производству и розливу водки и ликероводочных изделий, что повлекло за собой направление большой суммы денежных средств на модернизацию и техническое перевооружения производства. В 2012 году установлено и пущено в эксплуатацию 2 линии розлива водки и ликероводочных изделий на сумму - 150 тыс. долларов США.

Кроме того, на основании ПП № -1442 от 15 декабря 2010 г. по освоению инвестиций, АО «Самаркандский винкомбинат им. Ховренко» был разработан

проект « Модернизация первичной переработки винограда» проектной мощностью 3000 тонн. Согласно данного проекта, предприятием заключен контракт с фирмой « DellaToffolla» (Италия) на приобретение технологического оборудования по первичной переработке винограда. В настоящее время данное оборудование приобретено и установлено в с.Миранкуль Самаркандского района. Вновь созданный на базе данного оборудования винпункт« Миранкуль» вырабатывает высококачественные виноматериалы, соответствующие международным стандартам качества.

Во исполнение Адресной Программы Самаркандской области по освоению инвестиционных проектов нового строительства, модернизации и реконструкции действующих производств, а также протокола заседания Кабинета Министров РУ от 23 октября 2013 года №305 «О программе развития промышленного потенциала Самаркандской области на 2014-2016 годы» АО им.Ховренко приобретена и установлена установка по выкурке коньячного дистиллята ДК/2-780 (производство Болгария). Ввод в действие вышеуказанной установкипозволил существенно увеличить объемы выработки коньячного дистиллята при одновременном снижении затрат на их производство.

Внедрена система менеджмента безопасности пищевых продуктов согласно международного стандарта ИСО 22000:2009.

Согласно плану развития на 2019 – 2023 гг. предприятием намечается:

- Освоение бо^{от}гарных земель под виноградники на сумму - 4400 млн. сум.
- окончание строительства административного и производственного здания винпункта«Миранкуль»;
- установка линии по первичной переработке винограда на коньячные виноматериалы на винпункте « Миранкуль»;
- монтаж установки по ускоренному созреванию коньячных спиртов;
- реконструкция линии по первичной переработке винограда на ЗПВ « Гуля-Кандоз», ЗПВ « Ширин», винпункте « Джума- Базар», «Ак- Тепа»;

Осуществление данных мероприятий с вложением дополнительных средств на модернизацию и реконструкцию производства, выполнение решения о выпуске более качественной продукции в сувенирном и подарочном оформлении, увеличение объема производства, позволит:

- увеличить выпуск продукции высокого качества;
- выпускать продукцию, пользующуюся спросом;
- экспортировать продукции в страны Ближнего и Дальнего зарубежья;
- стать одним из ведущих предприятий винодельческой отрасли, выпускающих вина, водку, коньячную и ликероводочную продукцию;
- значительно улучшить финансовое положение, получая дополнительную прибыль от реализации намеченных мероприятий.

Главный инженер



Начальник отдела стратегического
планирования развития бизнеса

Нуриддинов И.

Раджабова Р