

📍 Україна,  
Полтавська область,  
смт Чутове

🌐 Географічне провадження  
діяльності: Україна

Робочі мови: українська,  
англійська, російська

☎ +38 (068) 720 22 29 📞 📧 📷  
✉ cheeseschool.online@gmail.com  
📱 [https://www.instagram.com/tetyana\\_dyadetchko](https://www.instagram.com/tetyana_dyadetchko)

Досвід надання  
консультаційних послуг  
у сироварінні: 8 років

Кількість наданих  
консультаційних послуг за  
останній рік: понад 200

## ПРИКЛАДИ УСПІШНИХ ІСТОРІЙ:

Сироварня «Моншер», «Браталівська Сироварня», «Сирне ательє Кириленків», «Гріч Чіз», «Чесний сир» та багато інших. При потребі кожен із них може надати рекомендацію.

## ВИРОБНИЦТВО СИРУ

### Сировина:

🐄 Коров'яче молоко

### Канали реалізації сиру:

- Інтернет-магазин;
- Місцеві невеликі магазини;
- Місцеві ринки, продуктові ярмарки.

Запроваджені системи  
контролю безпечності та  
якості продукції: НАССР

Досвід у виробництві сиру:  
майже 11 років

# «ШКОЛА СИРУ ТЕТЯНИ ДЯДЕЧКО»

## НАВЧАЛЬНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СИРОВАРІННІ

### Короткий опис:



«Школа сиру Тетяни Дядечко» заснована у 2017 році. Власниця Тетяна Дядечко має досвід у сироварінні більше 10 років, власну сироварню та міжнародний досвід. Останні 3 роки працює в літній сироварні в Швейцарії, а протягом останнього року консультує сироварню в США.

### Ключовий досвід та досягнення:

«Школа сиру Тетяни Дядечко» надає навчально-консультаційні послуги у сфері сироваріння, зокрема:

- індивідуальні консультації з планування переробки молока та відкриття власного виробництва;
- розробка документації для підприємства із переробки молока - ТУ, етикетки, техкарти;
- організація навчальних поїздок по Україні та за кордоном тощо.

Окрім навчально-консультаційних послуг у сфері сироваріння, школа проводить майстер-класи з сироваріння для відновлення психологічного здоров'я людей - через дрібну моторику рук.

### Напрями консультаційних послуг:

- Технічне проектування нової сироварні;
- Інженерно-технічні рішення для діючої сироварні;
- Технологія виробництва сирів;
- Афінаж сирів;
- Експертизи сироварнею та дегустації крафтової молочної продукції.

### Форми навчання:

- Практичне навчання в спеціально обладнаному класі, лабораторії;
- Демонстраційні покази;
- Майстер-класи;
- Індивідуальні консультації;
- Групові консультації;
- Онлайн навчальні курси;
- Офлайн лекції;
- Надання клієнтам інформаційно-консультаційних, навчальних матеріалів (посібники, методичні, рекомендації, конспекти лекцій, відеоматеріали).