Источник: https://belforma.net/бланки/Рабочая_инструкция/Рабочая_инструкция_аппаратчику_производства_пищевых_жиров_4-й_разряд с возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

Рабочая инструкция аппаратчику производства пищевых жиров (4-й разряд)

_____
Наименование организации

УТВЕРЖДАЮ

Наименование должности
руководителя организации

_____ _____
Подпись Расшифровка
подписи

_____
Дата

РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

_____ N _____
Место составления

АППАРАТЧИКУ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ (4-Й РАЗРЯД)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Аппаратчик производства пищевых жиров принимается на работу и увольняется с работы приказом руководителя организации по представлению _____.

2. Аппаратчик производства пищевых жиров подчиняется _____.

3. В своей деятельности аппаратчик производства пищевых жиров руководствуется:

- уставом предприятия;

- правилами трудового распорядка;

- приказами и распоряжениями руководителя организации (непосредственного руководителя);

- настоящей рабочей инструкцией.

4. Аппаратчик производства пищевых жиров должен знать:

- устройство обслуживаемого оборудования;

- требования, предъявляемые к качеству жира-сырца различных видов и кости;

- правила подготовки сырья;

- способы дробления костей и обработки шквары;

- стандарты на готовую продукцию.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

5. Аппаратчику производства пищевых жиров поручается:

5.1. Ведение процесса производства пищевых жиров под руководством аппаратчика производства пищевых жиров более высокой квалификации на установках непрерывного действия.

5.2. Ведение процесса производства жиров из шквары в открытых паровых котлах й вертикальных автоклавах.

5.3. Обработка шквары подсушкой в вакуум-горизонтальных котлах.

5.4. Подготовка сырья для производства костного жира, дробление кости.

5.5. Проверка готовности котлов к работе, исправности прокладок, крышек, подвесных путей и стрелок.

5.6. Составление актов на некачественное сырье.

5.7. Фасовка и упаковка топленого жира на автоматах и линиях.

3. ПРАВА

6. Аппаратчик производства пищевых жиров имеет право:

6.1. Требовать прохождения периодических инструктажей по охране труда.

6.2. Иметь необходимые для работы инструкции, инструмент, индивидуальные средства защиты и требовать от администрации обеспечения ими.

6.3. Знакомиться с правилами внутреннего трудового распорядка и коллективным договором.

6.4. Вносить предложения по совершенствованию технологии работы.

6.5. _____.

(иные права с учетом специфики организации)

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7. Аппаратчик производства пищевых жиров несет ответственность:

7.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своей работы, в пределах, определенных действующим трудовым законодательством Республики Беларусь.

7.2. За совершенные в процессе осуществления своей деятельности правонарушения - в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Республики Беларусь.

7.3. За причинение материального ущерба - в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Республики Беларусь.

Наименование должности руководителя структурного подразделения	_____	_____
	Подпись	Расшифровка подписи
Визы		
С рабочей инструкцией ознакомлен	_____	_____
	Подпись	Расшифровка подписи
		_____
		Дата

КОММЕНТАРИЙ

Рабочая инструкция разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (Выпуск 49), Раздел: Производство мясных продуктов), утвержденным постановлением Министерства труда Республики Беларусь от 30 ноября 1998 года N 99.

Данная инструкция является примерной. Она может применяться как основа при разработке соответствующей инструкции работника с учетом специфики деятельности организации.