Источник:
https://belforma.net/бланки/Рабочая_инструкция/Рабочая_инструкция_аппаратчику_термической_обработки_мясопродуктов_4-й_разряд с возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

Рабочая инструкция аппаратчику термической обработки мясопродуктов (4-й разряд)

Наименование организации	УТВЕРЖДАЮ
РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ	Наименование должности руководителя организации
_____ N _____	Подпись Расшифровка подписи
Место составления	Дата
АППАРАТЧИКУ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ (4-Й РАЗРЯД)	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов принимается на работу и увольняется с работы приказом руководителя организации по представлению _____.

2. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов подчиняется _____.

3. В своей деятельности аппаратчик термической обработки мясопродуктов руководствуется:

- уставом организации;

- правилами трудового распорядка;

- приказами и распоряжениями руководителя организации (непосредственного руководителя);

- настоящей рабочей инструкцией.

4. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов должен знать:

- устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением;

- технологический процесс обработки различных мясопродуктов;

- способы определения готовности продукта;

- причины образования дефектов и способы их предотвращения;

- стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

5. Аппаратчику термической обработки мясопродуктов поручается:

5.1. Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас.

5.2. Ведение процессов бланшировки и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах.

5.3. Термическая обработка условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях.

5.4. Загрузка сырья, измельченных мясопродуктов в котел (варочный аппарат).

5.5. Регулирование давления пара и температурного режима.

5.6. Снятие с поверхности топленого жира, измельчение вареного сырья вручную или на волчке, фильтрация и упаривание бульона.

5.7. Разлив студня в формы или подача в разливочный аппарат.

5.8. Составление фарша согласно рецептуре, варка, прессование и подача зельцев на охлаждение.

5.9. Наполнение кишечной оболочки (пузырей) фаршем зельцев.

5.10. Варка рулетов из рубца.

5.11. Приготовление белкового стабилизатора и других видов продукции.

5.12. Запекание колбасных изделий (мясных хлебов, паштетов, буженины, карбонатов и др.) в ротационных, шкафных электрических и газовых печах.

5.13. Укладка сырья (фарша) в формы.

5.14. Регулирование температуры в печах.

5.15. Определение готовности продукта.

5.16. Выгрузка готовой продукции.

5.17. Передача ее на дальнейшую обработку или на охлаждение и упаковку.

5.18. Сдача готовой продукции.

5.19. Периодическая чистка, промывка и дезинфекция обслуживаемого оборудования.

3. ПРАВА

6. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 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 термической обработки мясопродуктов 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 30.11.1998 г. N 99.

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