Источник: https://belforma.net/бланки/Рабочая_инструкция/Рабочая_инструкция_изготовителю_драже_3-й_разрядс возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

Рабочая инструкция изготовителю драже (3-й разряд)

_____
Наименование организации

УТВЕРЖДАЮ

Наименование должности
руководителя организации

_____ _____
Подпись Расшифровка подписи

_____
Дата

РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

_____ N _____
Место составления

ИЗГОТОВИТЕЛЮ ДРАЖЕ (3-Й РАЗРЯД)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Изготовитель драже принимается на работу и увольняется с работы приказом руководителя организации по представлению _____.

2. Изготовитель драже подчиняется _____.

3. В своей деятельности изготовитель драже руководствуется:

- уставом организации;

- правилами трудового распорядка;

- приказами и распоряжениями руководителя организации (непосредственного руководителя);

- настоящей рабочей инструкцией.

4. Изготовитель драже должен знать:

- устройство дражировочных котлов, аппаратов непрерывного действия, контрольно-измерительных приборов и правила их эксплуатации;

- вырабатываемый ассортимент драже и глянцованной карамели;

- технологический процесс изготовления различных видов кондитерских изделий;

- свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

- требования, предъявляемые к различным видам драже;

- меры предупреждения и устранения боя карамели и драже в процессе обработки.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

5. Изготовителю драже поручается:

5.1. Ведение технологического процесса изготовления ликерожелейных видов драже и драже лечебного назначения, содержащего медикаменты, витамины, бактерийные, вирусные, эндокринные и другие препараты, под руководством изготовителя драже более высокой квалификации.

5.2. Глянцевание карамели и драже в дражировочных котлах и аппаратах непрерывного действия (барабанах).

5.3. Приготовление сахарного сиропа и воскожировой смеси.

5.4. Загрузка дражировочных котлов и аппаратов.

5.5. Заполнение дозаторов компонентами и регулирование их работы.

5.6. Наблюдение за дражированием, обкаткой и глянцеванием кондитерских изделий.

5.7. Подача воздуха для подсушивания.

5.8. Контроль за расходом сырья и качеством готовой продукции.

5.9. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

3. ПРАВА

6. Изготовитель драже 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. Изготовитель драже 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 51, раздел: Кондитерское производство), утвержденным постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25 ноября 2003 г. N 146.

Данная инструкция является примерной. Она может применяться как основа при разработке

соответствующей инструкции работника с учетом специфики деятельности организации.