Источник: https://belforma.net/бланки/Рабочая_инструкция/Рабочая_инструкция_изготовителю_конфет_5-й_разряд с возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

Рабочая инструкция изготовителю конфет (5-й разряд)

_____
Наименование организации

УТВЕРЖДАЮ

Наименование должности
руководителя организации

_____ _____
Подпись Расшифровка подписи

_____
Дата

РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

_____ N _____
Место составления

ИЗГОТОВИТЕЛЮ КОНФЕТ (5-Й РАЗРЯД)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

2. Изготовитель конфет подчиняется
_____.

3. В своей деятельности изготовитель конфет руководствуется:

- уставом организации;

- правилами трудового распорядка;

- приказами и распоряжениями руководителя организации (непосредственного руководителя);

- настоящей рабочей инструкцией.

4. Изготовитель конфет должен знать:

- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

- свойства сырья и полуфабрикатов, требования к их качеству;

- рецептуру и технологию приготовления конфетных масс и формования отливных конфет;

- назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами;

- органолептические методы оценки качества готовой продукции.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

5. Изготовителю конфет поручается:

5.1. Ведение процесса изготовления конфет на отливочно-формующем агрегате.

5.2. Контроль за соблюдением рецептур и технологических режимов приготовления помадных, желейных и других конфетных масс для формования.

5.3. Регулирование процессов отливки и выстойки корпусов, очистки их от крахмала.

5.4. Наблюдение за равномерным наполнением лотков крахмалом, качеством штампования ячеек и их заполнением.

5.5. Выявление и устранение причин деформации корпусов.

5.6. Контроль за весом корпусов в соответствии со стандартом.

5.7. Ведение процесса изготовления конфет на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой.

5.8. Варка конфетных масс, подогрев масс, введение компонентов в соответствии с рецептурой, сбивание и темперирование масс, отливка и ускоренная выстойка корпусов.

5.9. Наблюдение за ходом последующей обработки и отделки конфет.

5.10. Отбор проб и анализ конфетных масс на влажность.

5.11. Наблюдение за температурным режимом в холодильной камере.

5.12. Ведение процесса изготовления пралиновых и помадных конфет на непрерывных поточных комплексно-механизированных линиях методом выпрессовывания.

5.13. Подготовка массы к процессу формования, резка жгутов, глазирование и завертка конфет.

5.14. Наблюдение за ходом технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептическим методом.

5.15. Ведение процесса изготовления конфет типа "Грильяж" на непрерывной поточной комплексно-механизированной линии.

5.16. Ведение процесса расплава сахара, размола орехов, приготовления конфетных масс для грильяжа.

5.17. Наблюдение за ходом последующей обработки конфетной массы, отделки конфет.

5.18. Регулирование процесса расплава сахара и приготовления конфетной массы по показаниям контрольно-измерительных приборов.

5.19. Наблюдение за техническим состоянием и обеспечение бесперебойной и синхронной работы машин, автоматов, аппаратов, агрегатов и контрольно-измерительных приборов, входящих в линию.

3. ПРАВА

6. Изготовитель конфет 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 конфет 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 N 146.

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