Источник:
https://belforma.net/бланки/Рабочая_инструкция/Рабочая_инструкция_кулинару_изделий_из_рыбы_и_морепродуктов_3-й_разряд
с возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

Рабочая инструкция кулинару изделий из рыбы и морепродуктов (3-й разряд)

_____
Наименование организации

УТВЕРЖДАЮ

Наименование должности
руководителя организации

_____ _____
Подпись Расшифровка
подписи

_____
Дата

РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

_____ N _____
Место составления

КУЛИНАРУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ (3-Й РАЗРЯД)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов принимается на работу и увольняется с работы приказом руководителя организации по представлению
_____.

2. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов подчиняется
_____.

3. В своей деятельности кулинар изделий из рыбы и морепродуктов руководствуется:

- уставом организации;

- правилами трудового распорядка;

- приказами и распоряжениями руководителя организации (непосредственного руководителя);

- настоящей рабочей инструкцией.

4. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов должен знать:

- технологию приготовления фарша, начинок, салатов, паштетов, паст, формовки кулинарных изделий;

- правила расфасовки, заливки соусами, упаковки в тару;

- способы ведения процесса тепловой обработки кулинарных изделий;

- устройство и правила эксплуатации применяемых машин и оборудования;

- требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

5. Кулинару изделий из рыбы и морепродуктов поручается:

5.1. Промывка рыбы, креветок, кальмаров, водорослей и других морепродуктов.

5.2. Разделка рыбы, выборка костей из нее.

5.3. Наполнение банок и укупорка их крышками из полимерных материалов вручную.

5.4. Заклейка наполненных пакетов из полимерных материалов гуммированной лентой.

5.5. Измельчение, перемешивание, взбивание фарша для котлет, тефтелей, фрикаделек, сосисок, пельменей, колбас, рыбы фаршированной и других кулинарных изделий, начинок для пирогов и пирожков вручную и на машинах.

5.6. Формовка: рыбных котлет, тефтелей, фрикаделек и других изделий на машинах; батонов рыбной колбасы, сосисок, рыбы фаршированной, зельца из рыбы всех видов, кроме осетровых и лососевых, вручную и с помощью шнекового шприца.

5.7. Обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клетей батонов рыбной кулинарии.

5.8. Разборка и измельчение вареных голов и хрящей осетровых рыб.

5.9. Порционирование брикетов крилевой и креветочной пасты, сливочного масла на резательных машинах.

5.10. Дозировка компонентов, измельчение, перемешивание.

5.11. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, паштетов, креветочного, селедочного и икорного масел, сельди рубленой, льезона.

5.12. Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

5.13. Укладка в формочки или противни вареной рыбы, морепродуктов и другого полуфабриката, а также овощей, специй, яиц, лимонов и прочих компонентов при изготовлении заливных блюд и другой деликатесной кулинарии и заливка ланспигом, соусом, маринадом вручную.

5.14. Взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку, заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах.

5.15. Укладка пирогов, кулебяк, жареной, печеной и фаршированной рыбы, кроме сформованной в батоны, в тару.

5.16. Укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку, на машине.

3. ПРАВА

6. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 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. Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов 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 50, раздел: Добыча и переработка рыбы и морепродуктов), утвержденным постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 24 февраля 2010 г. N 24.

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