Источник: https://belforma.net/бланки/Рабочая_инструкция/Рабочая_инструкция_пекарю_-_мастеру_4_-_6-й_разряды с возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

Рабочая инструкция пекарю - мастеру (4 - 6-й разряды)

Наименование организации

РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

_____ N _____

Место составления

ПЕКАРЮ - МАСТЕРУ(4-Й РАЗРЯД)

УТВЕРЖДАЮ

Наименование должности руководителя организации

Подпись Расшифровка подписи

Дата

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Пекарь - мастер принимается на работу и увольняется с работы приказом руководителя организации по представлению _____.

2. Пекарь - мастер подчиняется _____.

3. В своей деятельности пекарь - мастер руководствуется:

- уставом организации;

- правилами трудового распорядка;

- приказами и распоряжениями руководителя организации (непосредственного руководителя);

- настоящей рабочей инструкцией.

4. Пекарь - мастер должен знать:

- устройство и правила эксплуатации оборудования участка;

- сорта муки, виды дополнительного сырья хлебопекарного производства;

- стандарты на сырье и готовую продукцию;

- рецептуру на все сорта и виды выпускаемых изделий;

- органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения;

- методы ведения контроля и регулирования технологического процесса на всех стадиях производства;

- правила оформления отчетной документации и работы на компьютере.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

5. Пекарю - мастеру поручается:

5.1. Ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий: свыше 3 до 7 т хлеба в смену, до 5 т смешанного ассортимента хлебобулочных изделий, до 2 т булочных изделий, до 700 кг сухарных или бараночных изделий, до 400 кг пряничных изделий.

5.2. Наблюдение за работой всего оборудования механизированных и автоматизированных линий участка.

5.3. Организация и обеспечение работы печей с программным управлением.

5.4. Контроль за соблюдением норм выхода готовой продукции, выполнением задания по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка по показаниям контрольно - измерительных приборов, результатам анализов и органолептическим методом.

5.5. Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции.

5.6. Предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима, устранение неисправностей в работе оборудования.

5.7. Руководство подчиненным персоналом, контроль за соблюдением им технологического режима, санитарно - гигиенических требований, правил техники безопасности.

5.8. Прием и сдача сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5.9. В необходимых случаях - выполнение работ на любом производственном участке.

5.10. Составление отчетной документации.

3. ПРАВА

6. Пекарь - мастер 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. Пекарь - мастер 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

Требуется среднее специальное образование для присвоения 5 - 6 разрядов.

При ведении технологического процесса по производству хлебобулочных изделий: свыше 7 т хлеба, свыше 5 т смешанного ассортимента хлебобулочных изделий, свыше 2 т булочных изделий, свыше 700 кг сухарных или бараночных изделий, свыше 400 кг пряничных изделий в смену; при ведении процесса по производству хлебобулочных изделий в организациях, оборудованных тендерными печами и торнями, независимо от их производительности - 5-й разряд.

При ведении технологического процесса по производству хлебобулочных изделий в организациях, оборудованных установками бестарного хранения сырья, тестоприготовительными агрегатами и установками непрерывного действия, комплексно - механизированными линиями, тоннельными печами; при выработке мягкокондитерских изделий свыше 1,5 т в смену при расширенном ассортименте свыше 10 наименований - 6-й разряд.

Рабочая инструкция разработана в соответствии с Единым тарифно - квалификационным справочником работ и профессий рабочих (Выпуск 51, Раздел: хлебопекарно - макаронное производство), утвержденным постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25 ноября 2003 г. N 146 (с изменениями, внесенными постановлениями Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 05.11.2009 N 128, от 23.03.2011 N 18).

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