Источник: https://belforma.net/бланки/Рабочая_инструкция/Рабочая_инструкция_пекарю_4_-_5-й_разряды с возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

Рабочая инструкция пекарю (4 - 5-й разряды)

Наименование организации

РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

_____ N _____

Место составления

ПЕКАРЮ(4-Й РАЗРЯД)

УТВЕРЖДАЮ
Наименование должности руководителя организации

Подпись Расшифровка подписи

Дата

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

2. Пекарь подчиняется _____.

3. В своей деятельности пекарь руководствуется:

- уставом организации;

- правилами трудового распорядка;

- приказами и распоряжениями руководителя организации (непосредственного руководителя);

- настоящей рабочей инструкцией.

4. Пекарь должен знать:

- устройство и конструктивные особенности обслуживаемого оборудования;

- правила регулирования работы оборудования;

- технологические процессы производства вырабатываемых изделий.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

5. Пекарю поручается:

5.1. Ведение технологического процесса выпечки свыше 3 до 7 т хлеба в смену (свыше 2 т булочных изделий, хлеба развесом 1 кг и более, свыше 1 т сухарных, бараночных изделий).

5.2. Выпечка хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок, на печах с посадкой лопатами.

5.3. Выпечка мучнисто - кондитерских изделий на трех и более механизированных конвейерных печах или в трех и более электрошкафах.

5.4. Ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных, мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой или печах с программным управлением, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки.

5.5. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно - печными агрегатами.

5.6. Смазка подиков люлек, посадка тестовых заготовок на подики.

5.7. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах.

5.8. Регулирование скорости движения печного конвейера.

3. ПРАВА

6. Пекарь 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 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

При ведении технологического процесса выпечки свыше 7 т хлеба в смену; выпечки в тендерных печах или при одновременном обслуживании и расстойно - печного агрегата - 5-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 изменением, внесенным постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 05.11.2009 N 128).

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

соответствующей инструкции работника с учетом специфики деятельности организации.