Источник: https://belforma.net/бланки/Рабочая_инструкция/Рабочая_инструкция_составителю_смесей_3-й_разрядс возможностью скачать типовой бланк в формате PDF (Adobe Reader).

# Рабочая инструкция составителю смесей (3-й разряд)

Наименование организации
РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

_____ N _____

Место составления
СОСТАВИТЕЛЮ СМЕСЕЙ (3-Й РАЗРЯД)

УТВЕРЖДАЮ
Наименование должности руководителя организации
Подпись Расшифровка подписи
Дата

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

2. Составитель смесей подчиняется _____.

3. В своей деятельности составитель смесей руководствуется:

- уставом организации;

- правилами трудового распорядка;

- приказами и распоряжениями руководителя организации (непосредственного руководителя);

- настоящей рабочей инструкцией.

4. Составитель смесей должен знать:

- устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования, рецептуру и технологию приготовления смесей;

- температурные режимы и продолжительность перемешивания смеси;

- требования, предъявляемые к качеству готовой смеси, сырья и полуфабрикатов.

**2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ**

5. Составителю смесей поручается:

5.1. Ведение технологического процесса смешивания твердого, сыпучего, пастообразного, вязкого сырья и полуфабрикатов в смесительных машинах различной конструкции, в ваннах или котлах с различными мешалками до получения заданной технологией однородности.

5.2. Ведение процесса составления смесей специй и пряностей для различных сортов колбасных изделий в соответствии с рецептурой и требованиями, предъявляемыми к качеству специй и пряностей технологическими инструкциями.

5.3. Приготовление смеси для концентратов крупнобобовых, сладких блюд, супов и картофельных крекеров.

5.4. Подбор, согласно установленной рецептуре, дозировка (отвешивание, отмеривание) и загрузка в смесители, мешалки, ванны, котлы необходимых компонентов сырья и полуфабрикатов.

5.5. Измельчение на волчках или протирочных машинах.

5.6. Подогрев смешиваемой массы, добавление в процессе смешивания дополнительных компонентов, ароматизирующих веществ, жира, масел, пряностей, специй и т.п.

5.7. Контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов работы машин, температуры массы, подачи пара.

5.8. Определение органолептически окончания процесса смешивания.

5.9. Выгрузка готовой однородной массы.

5.10. Отправка готовой смеси на дальнейшую обработку.

5.11. Составление смеси для плавления при выработке различных видов плавленых сыров.

5.12. Расчет количества компонентов смеси.

5.13. Растаривание масла, творога, сырной массы и другого сырья, сортировка.

5.14. Измельчение масла, просеивание сухих молочных продуктов, сахара на специальной машине или приспособлении.

5.15. Подготовка специй, вкусовых приправ.

5.16. Составление раствора солей плавителей.

5.17. Измельчение, дробление подготовленного сычужного сыра.

**3. ПРАВА**

6. Составитель смесей 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. Составитель смесей 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 48), Раздел: Общие профессии производств пищевой продукции), утвержденным постановлением Министерства труда Республики Беларусь от 30 ноября 1998 г. N 99.

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