

5.1. Подготовка шоколадной массы для формирования шоколада вручную.

5.2. Заливка шоколадной массы в фигурные и простые формы.

5.3. Выборка шоколада из форм после охлаждения.

5.4. Склеивание фигурного шоколада.

3. ПРАВА

6. Изготовитель шоколада 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 шоколада 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 г. N 146.

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