**Должностная инструкция аппаратчика пароводотермического агрегата**

## 1. Общие положения

1.1. Аппаратчик пароводотермического агрегата является рабочим и

подчиняется непосредственно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(наименование должности руководителя)

1.2. Аппаратчик пароводотермического агрегата должен знать:

- технологию и параметры режимов термической обработки овощей;

- устройство и правила эксплуатации автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата;

- правила пользования применяемыми контрольно-измерительными и регулирующими приборами;

- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ;

- производственную сигнализацию;

- правила пользования средствами индивидуальной защиты;

- требования по рациональной организации труда на рабочем месте;

- порядок извещения руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы;

- правила оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и внезапном заболевании;

- Правила внутреннего трудового распорядка;

- правила охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, пожарной безопасности;

- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(виды, наименования и реквизиты других актов и документов)

1.3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

## 2. Обязанности

2.1. Перед началом рабочего дня (смены) аппаратчик пароводотермического агрегата:

1) проходит в установленном порядке предсменный (профилактический) медицинский осмотр;

2) получает производственное задание;

3) проходит при необходимости инструктаж по охране труда;

4) принимает смену;

5) проверяет исправность приспособлений, инструмента, инвентаря и т.п., средств индивидуальной защиты;

6) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(иные обязанности)

2.2. В процессе работы аппаратчик пароводотермического агрегата:

1) выполняет работу, по которой проинструктирован и допущен к работе;

2) использует спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты;

3) получает указания от непосредственного руководителя по выполнению задания, безопасным приемам и методам производства работы;

4) соблюдает правила использования технологического оборудования, приспособлений и инструментов, способы и приемы безопасного выполнения работ;

5) немедленно ставит в известность непосредственного руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы;

6) соблюдает требования личной гигиены и производственной санитарии;

7) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(иные обязанности)

2.3. В течение рабочего дня (смены) аппаратчик пароводотермического агрегата:

1) ведет процесс бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности;

2) осуществляет обслуживание автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата;

3) производит загрузку автоклава сырьем;

4) выполняет регулирование давления в автоклаве, разгрузку автоклава;

5) регулирует работу водяного термостата, скорость разгрузки сырья, количество и температуру охлаждающей воды моечно-очистительной машины;

6) выявляет и устраняет мелкие неисправности в работе обслуживаемого оборудования;

7) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(иные обязанности)

2.4. В конце рабочего дня (смены) аппаратчик пароводотермического агрегата:

1) приводит в надлежащее состояние приспособления, инструмент, передает их на хранение;

2) удаляет грязь со спецодежды и спецобуви, при необходимости помещает на сушку и хранение;

3) сдает установленную отчетность;

4) производит осмотр (самоосмотр);

5) сдает смену;

6) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(иные обязанности)

## 3. Права

При выполнении своих обязанностей аппаратчик пароводотермического агрегата обладает трудовыми правами, предусмотренными заключенным с работником трудовым договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными нормативными актами, Трудовым кодексом Российской Федерации и иными актами трудового законодательства.

## 4. Ответственность

4.1. Аппаратчик пароводотермического агрегата привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии со ст. 192 Трудового кодекса Российской Федерации за ненадлежащее исполнение по его вине обязанностей, перечисленных в настоящей инструкции.

4.2. Аппаратчик пароводотермического агрегата несет материальную ответственность за обеспечение сохранности вверенных ему товарно-материальных ценностей.

4.3. Аппаратчик пароводотермического агрегата за совершение правонарушений в процессе своей деятельности в зависимости от их характера и последствий привлекается к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством.

4.4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

## 5. Заключительные положения

5.1. Настоящая инструкция разработана на основе

Тарифно-квалификационных характеристик профессии "Аппаратчик

пароводотермического агрегата. 4-й разряд" (Единый тарифно-квалификационный

справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51. Разделы: "Производство

алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное

производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное

производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов";

"Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное

производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство";

"Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли";

"Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное

и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание";

"Производство консервов", утвержденный Постановлением Минтруда Российской

Федерации от 05.03.2004 N 30), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(реквизиты иных актов и документов)

5.2. Ознакомление работника с настоящей инструкцией осуществляется при

приеме на работу (до подписания трудового договора).

Факт ознакомления работника с настоящей инструкцией подтверждается

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(росписью в листе ознакомления, являющемся неотъемлемой частью настоящей

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

инструкции (в журнале ознакомления с инструкциями); в экземпляре

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

инструкции, хранящемся у работодателя; иным способом)

5.3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.