

Должностная инструкция

обвальщика мяса

1. Общие параметры

1. Обвальщика мяса нанимает и увольняет глава фирмы по рекомендации начальника мясного цеха.
2. Обвальщик мяса подчиняется руководителю мясного цеха.
3. Обвальщик мяса проходит регулярные медосмотры в соответствии с правилами фирмы.
4. При временном отсутствии обвальщика мяса (заболевание, отпуск и т.д.) его замещает другой сотрудник, назначенный начальником мясного цеха.
5. Обвальщик мяса обязан подходить под следующие требования:
 - среднее (средне-специальное) образование;
 - опыт работы в мясном цехе от года.
6. Обвальщик мяса обязан разбираться в:
 - профильных законах и нормативах;
 - отраслевых стандартах;
 - способах использования специализированных инструментов;
 - особенностях марок и сортов специализированных пил и ножей;
 - анатомическом строении туш, принимаемых к разделке;
 - расположении разновидностей тканей и костей в разделяваемых тушах;
 - особенностях туш основных разновидностей скота;
 - временных критериях совершаемых работ;
 - методах разделки разновидностей туш;
 - нормативах выхода готовой продукции;
 - разновидностях брака и методах его устранения;
 - способах использования индивидуальных средств для защиты;
 - параметрах взаимодействия с коллегами и руководством;
 - обязательных к применению в мясном цехе правилах охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических нормативах.
7. Обвальщик мяса руководствуется:
 - соответствующими законодательными и нормативными актами;
 - документацией фирмы;
 - информацией из инструкции.

2. Обязанности

Обвальщик мяса отвечает за следующие задачи:

1. Прием рабочей смены и её сдача в соответствии с установленными требованиями.
2. Обвалка в цехе туш и голов основных разновидностей скота для дальнейшего копчения и переработки.
3. Разделявание туш в соответствии с требуемыми параметрами.
4. Отделение разновидностей тканей от костей при обвалке.
5. Использование необходимых в работе инструментов, их заточка, несложная починка.
6. Складирование готовых частей туш в требуемом порядке.
7. Внесение необходимых данных в журнал смены.
8. Помощь другим работникам цеха в пределах своей компетенции.
9. Донесение до руководства цеха информации о возможных проблемных моментах.
10. Соблюдение в работе санитарных нормативов, правил охраны труда и пожарной безопасности.
11. Соблюдение стандартов использования рабочей одежды и специализированных инструментов.

12. Выполнение указаний руководителя цеха, не противоречащих положениям данной инструкции и трудового договора.

3. Ответственность

Обвальщик мяса может быть наказан за:

1. Ущерб, причиненный им фирме-работодателю, — в соответствии с параметрами, указанными в действующем законодательстве.
2. Невыполнение им своих должностных обязанностей — в пределах, данных в трудовом законодательстве.
3. Нарушения законов, совершенные при выполнении своей работы, — в соответствии с положениями трудового, уголовного либо административного права.

4. Права

Обвальщику мяса предоставляются возможности:

1. Вносить руководителю предложения по улучшению трудовых процессов.
2. Участвовать во встречах персонала цеха, где обсуждаются вопросы, относящиеся к его компетенции.
3. Требовать от руководства предоставления информации, необходимой для выполнения своих трудовых обязанностей.
4. Требовать от руководителя цеха поддержания условий, обязательных при выполнении профессиональных обязанностей.
5. Получать доплаты в случае работы по выходным и праздничным дням.
6. Получать от работодателя фирменную одежду для работы в соответствии с параметрами, указанными во внутренней документации.