

## Должностная инструкция пекаря-мастера

### Общие положения

1.1. Пекарь-мастер является рабочим и подчиняется непосредственно \_\_\_\_\_.

(наименование должности руководителя)

1.2. Пекарем-мастером принимается лицо, имеющее \_\_\_\_\_  
(начальное/среднее)

профессиональное образование, \_\_\_\_\_,  
(без предъявления требований к стажу работы/  
стаж работы не менее 1, 2 и т.д. лет)

\_\_\_\_\_.  
(иные требования работодателя)

1.3. Пекарь-мастер должен знать:

- нормативные правовые документы, акты технического регулирования на услуги общественного питания, на продукцию общественного питания;
- сорта муки;
- виды дополнительного сырья хлебопекарного производства;
- стандарты, технические условия на сырье и готовую продукцию;
- рецептуру всех сортов и видов выпускаемых хлебобулочных изделий;
- органолептические методы оценки качества используемого сырья, полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, условия их хранения;
- правила формовки изделий из различных видов теста;
- правила определения готовности тестовых заготовок при выпечке и оценки качества выпеченных изделий;
- нормы выхода готовых изделий;
- факторы, влияющие на упек;
- режимы охлаждения выпеченных изделий;
- способы подготовки посуды и инвентаря для выпечки и правила ухода за ними;
- методы ведения контроля и регулирования технологического процесса по производству хлебобулочных изделий на всех его стадиях производства;
- устройство и правила эксплуатации оборудования обслуживаемого участка;
- профессиональную терминологию;
- нормы и стандарты профессиональной этики;
- правила пожарной безопасности;
- санитарные нормы и правила, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- основы трудового законодательства;
- Правила внутреннего трудового распорядка;

\_\_\_\_\_.  
(виды, наименования и реквизиты других актов и документов)

### Обязанности

2.1. Перед началом рабочего дня (смены) пекарь-мастер:

- 1) знакомится с порядком выполнения работ, уточняет у непосредственного руководителя особенности организации рабочего дня (обычный день, специальное обслуживание, др.);
- 2) надевает специальную одежду, обувь, приводит в надлежащее состояние прическу;
- 3) получает необходимые принадлежности (инвентарь, приспособления, др.);
- 4) составляет заявки на продукты и полуфабрикаты;
- 5) получает из кладовой необходимое пищевое сырье, полуфабрикаты;

6) готовит необходимый инвентарь, приспособления, проверяет их исправность;

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

(иные обязанности)

2.2. В процессе работы пекарь-мастер:

1) выполняет работу, по которой проинструктирован и допущен;

2) использует спецодежду, спецобувь, иные средства индивидуальной защиты;

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

4) соблюдает правила использования 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 санитарии, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;

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

(иные обязанности)

2.3. В течение рабочего дня (смены) пекарь-мастер:

2.3.1. 4-го разряда:

1) ведет технологический процесс по производству хлебобулочных изделий с выработкой в смену \_\_\_\_\_

(свыше 3 до 7 т хлеба/до 5 т смешанного ассортимента

\_\_\_\_\_;  
хлебобулочных изделий/до 2 т булочных изделий/до 700 кг сухарных или

\_\_\_\_\_;  
бараночных изделий/до 400 кг пряничных изделий)

2) ведет наблюдение за работой оборудования механизированных и автоматизированных линий обслуживаемого участка;

3) осуществляет контроль соблюдения планового выхода готовой продукции, выполнения обслуживаемым участком задания по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях производства по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и органолептическим методом оценки;

4) принимает меры по предупреждению и устранению причин отклонений от норм технологического режима, устранению неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

5) производит расчет количества потребности сырья и выхода готовой продукции;

6) осуществляет прием и сдачу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

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

(иные обязанности)

2.3.2. 5-го разряда:

1) ведет технологический процесс по производству хлебобулочных изделий

\_\_\_\_\_;  
(с выработкой в смену свыше 7 т хлеба/свыше 5 т смешанного ассортимента

\_\_\_\_\_;  
хлебобулочных изделий/свыше 2 т булочных изделий/свыше 700 кг сухарных или

\_\_\_\_\_;  
бараночных изделий/свыше 400 кг пряничных изделий;

\_\_\_\_\_;  
при ведении технологического процесса по производству хлебобулочных изделий

\_\_\_\_\_;  
на предприятиях, оборудованных тендерными печами и торнями, независимо

от их производительности)

2) выполняет обязанности, указанные в подпунктах 1 - 6 пункта 2.3.1  
настоящей инструкции;

3) \_\_\_\_\_.  
(иные обязанности)

2.3.3. 6-го разряда:

1) ведет технологический процесс по производству хлебобулочных изделий на предприятиях, оборудованных установками бестарного хранения сырья, тестоприготовительными агрегатами и установками непрерывного действия, комплексно-механизированными линиями, тоннельными печами, при выработке мелкоштучных кондитерских изделий свыше 1,5 т в смену при расширенном ассортименте свыше 10 наименований;

2) выполняет обязанности, указанные в подпунктах 1 - 6 пункта 2.3.1 настоящей инструкции;

3) \_\_\_\_\_.  
(иные обязанности)

2.4. В конце рабочего дня (смены) пекарь-мастер:

1) подготавливает рабочее место, инструменты, инвентарь к следующему  
рабочему дню;

2) \_\_\_\_\_ на хранение неиспользованные сырье, полуфабрикаты,  
(помещает/сдает)

нереализованную готовую продукцию;

3) снимает специальную одежду, обувь, помещает их на хранение;

4) сдает установленную отчетность;

5) \_\_\_\_\_.  
(иные обязанности)

2.5. Пекарь-мастер обязан сообщить \_\_\_\_\_  
(наименование должности  
руководителя)

о повышении в течение рабочего дня температуры, появлении признаков  
желудочно-кишечных и иных инфекционных заболеваний, нагноений, порезов,  
ожогов, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями.

2.6. \_\_\_\_\_.  
(иные обязанности)

## Права

При выполнении своих обязанностей пекарь-мастер обладает трудовыми правами, предусмотренными заключенным с работником трудовым договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными нормативными актами, Трудовым кодексом РФ и иными актами трудового законодательства.

## Ответственность

4.1. Пекарь-мастер привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии со статьей 192 Трудового кодекса РФ за ненадлежащее исполнение по его вине обязанностей, перечисленных в настоящей инструкции.

4.2. Пекарь-мастер несет материальную ответственность за обеспечение сохранности  
вверенных ему товарно-материальных ценностей.

4.3. Пекарь-мастер 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. \_\_\_\_\_.

### Заключительные положения

5.1. Настоящая инструкция разработана на основе Тарифно-квалификационных характеристик профессии "Пекарь-мастер. 4-й - 6-й разряды" (раздел "Хлебопекарно-макаронное производство" Единого тарифно-квалификационного справочника, выпуск N 51, утвержденного Постановлением Минтруда России от 05.03.2004 N 30) с учетом ГОСТ Р 50935-2007 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу",

\_\_\_\_\_.  
(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; иной способ)

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