



Оператор моечных машин

от 65 000 руб.

Мясокомбинат "Стандарт"

Требования

Знание устройства и принципа работы моечных машин различных типов.
Умение настраивать и обслуживать оборудование.
Знание видов моющих и дезинфицирующих средств, их свойств и правил применения.
Навыки определения качества мойки.
Знание правил техники безопасности и охраны труда.
Ответственность, внимательность, дисциплинированность и аккуратность.

Условия

График работы: 2/2 с ночными сменами.

Предоставляется полный социальный пакет:

Белая заработная плата, без задержек (два раза в месяц).

Предварительные медицинские осмотры.

Обеспечение сезонной спецодеждой для сотрудников производства.

Современное, высокотехнологичное оборудование, возможность прохождения обучения и повышения квалификации на предприятии.

Программа адаптации.

Возможность карьерного роста (пример: помощник мастера цеха- мастер цеха и др.)

Компенсация проезда из дальних районов.

Организованное питание по льготным ценам.

Поощрения лучших сотрудников по итогам года (премии и Доска Почета)

Ежемесячные продуктовые наборы в фирменной упаковке "Образцовым сотрудникам".

Для сотрудников имеется возможность приобретения продукции по себестоимости.

Подарки к основным государственным праздникам (Новый год ,8 марта, 23 февраля, 1 июня и др.)

Обязанности

Подготовка оборудования к работе. Проверка исправности моечной машины, настройка параметров (температура, давление, время мойки).
Загрузка и выгрузка предметов, подлежащих мойке.
Контроль процесса мойки. Наблюдение за качеством очистки, корректировка настроек при необходимости.
Добавление и замена моющих и дезинфицирующих средств. Приготовление растворов согласно установленным нормам и техническим требованиям, корректировка их состава.
Контроль качества мойки. Визуальная оценка, использование специальных инструментов и тестов для определения уровней чистоты.



г. Курган, ул. Некрасова, д. 1



+7-912-062-60-10, +7 (3522) 25-42-42, добавочный 191

