

Бриганова

УТВЕРЖДАЮ  
*[Signature]*

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

2 апреля 1973

# Нормы выработки и сдельные расценки

по кондитерскому отд.

73

Вводятся с „2“ апреля 1973 г.

№ п/п	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	Глазирование конфет на машине Кадема 800								
	Скорость полотна 1,7 метра в мин.								
	Состав бригады:								
	Глазировщик				1	5	3,28		
	Темперировщик глазури				1	3	2,864		
	Конфетчик				2	3	5,728		
	Исполнитель подсобных машин. ручных операций				3	2	8,256		
	Глазирование конфет шоколадной, жировой или молочно-жировой глазурью типа: Весна, Ромовая, Баскетбол, Лимонная.								
	Норма бригадная	кг	3300	17,00	7		20-13	6-10	
	Глазирование конфет жировой глазурью типа Комета, Кавказские.								
	Норма бригадная	кг	2700	20,7	7		20-13	7-46	
	Глазирование конфет "Васма"								
	Норма бригадная	кг	1100	50,9	7		20-13	18-30	
	Глазирование ликерных сортов конфет без саморасклада								
	Норма бригадная	кг	400	140,0	7		20-13	50-32	
	Глазирование конфет "Прозит" без саморасклада								
	Норма бригадная	кг	700	80,0	7		20-13	28-76	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач.

исполнено  
Меню

УТВЕРЖДАЮ

*[Signature]*

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

30 мая 1973 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по кондитерскому отделению

Вводятся с " I " июня 19 73 г.

№ п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	<u>Изготовление корпусов и конфет на размазном конвейере</u>								
	<u>/ III этаж /</u>								
	Характеристика работы : Уваривание помадного сиропа в варочной колонке, сбивание помады на шнеко-сбивальной машине, загрузка - выгрузка микс - машины, питание воронок намазывающего механизма вручную, наблюдение за распределением массы на ленте. Снятие на - резанных корпусов и конфет на доски. Отбор брака, Выполнение вспомогательных работ, связанных с обслуживанием конвейера.								
	а/ при изготовлении <u>трехслойных</u> конфет типа "Золотая ось" , "С+ратостат "								
	конфетчик				1	5	3-280		
	"				3	4	8-928		
	помадчик				1	4	2-976		
	прокатчик конфетной массы				4	3	11-452		
	Норма выработки	кг	3500	20,6	9		26-636	7	61
	б/ при изготовлении <u>двухслойных</u> конфет типа "Спорт", "Мотылек" , и <u>однослойных</u> конфет типа "Шербет "								
	конфетчик				1	5	3-280		
	"				3	4	8-928		
	помадчик				1	4	2-976		
	прокатчик конфетной массы				3	3	8-58		

Гл. инженер:

*Сиротская - № 33.*

Нач. план. отд.:

*от. З. С. 1973 г.*

Предс. фабкома:

Нач. цеха:



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

«     »     19     г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по конфетному отделению

Вводятся с „1“ августа 19 43 г.

Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки руб. коп.
<u>Транспортные работы.</u>							
Характеристика работы : транспортировка на тележках и вагонетках по всей производственной территории, на всех этажах основного производства с доставкой к месту назначения с укладкой и упаковкой в штабеля : сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, всевозможной тары. Выполнение всех указаний мастера, связанных с транспортировкой грузов.							
Транспортировщик - переносчик-перевозчик тн		187	3,4	8	3т	23-81	1,27
Оплата труда - сдельно премиальная.							

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

*Застыжка донышек  
и верха прор. в гофрированной  
таре с знанием  
качества*

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»  
«16» 10 1943 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по конфетному отделению

Вводятся с 1 мая 1943 г.

Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценок		
							руб.	коп.	
Взвешивание, упаковка и маркировка конфет на весовых станциях / III эт /.									
Характеристика работы : доставка пустой тары к рабочим местам, взвешивание продукции в торговой таре или с пересыпкой, заклейка гофрокоробов, забивка ящиков, заполнение и наклейка маркировочных ярлыков, штабелёвка и транспортировка продукции в установленное место. Выполнение вспомогательных работ по оформлению продукции:									
а/. Взвешивание продукции с заклежкой гофрокоробов ёмкостью до 10кг. вкл. на поточной линии <del>транспортировщи-</del>									
упаковщик	тн	3,7	4,32	2	3	5-728	1-55		
б/. Взвешивание продукции с забивкой ящиков на поточной линии.									
Транспортировщик-упаковщик	тн	3,7	6,49	3	3	8-592	2-32		
в/. Взвешивание продукции с оформлением / без маркировки/ в различной таре / гофрокороба разной ёмкости, ящики/ на самостоятельной линии завёртки.									
Транспортировщик-упаковщик	тн	3,3	4,85	2	3	5-728	1-74		
г/. Маркировка готовой продукции.									
Маркировщик	тн	4,5	1,78	1	2	2-752	0-61		
Оплата труда - сдельно-премиальная.							8,480	2,35	
Выработка учитывается по сдаче готовой продукции с соответствующей линии.									

*5600  
330  
С. С. Иванов. № 28  
от 16 II 1943 г.*

Гл. инженер: *М. М. М.*  
Нач. план. отд.: *С. С. С.*  
Предс. фабкома: *С. С. С.*  
Нач. цеха: *С. С. С.*



II-65

УТВЕРЖДАЮ  
196,92  
7  
Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

19\_\_ г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению Кавемил - Крем 275  
Вводятся с „1“ апреля 1973 г.

Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневи. ставка	Расценок		
							руб.	коп.	
<u>Транспортные работы</u>									
<p>Характеристика работы: доставка, готовых коробок и всех вспомогательных материалов из картонного отделения, из склада № 2 - фольги, подвержки, этикета для ирисного отделения и другие вспомогательных материалов, из литографии - бандеролей, капсулей, коробки для медалей, и всех необходимых полуфабрикатов из шоколадного отделения. Взвешивание и упаковка шоколадных фигур с начинкой, заклейка гофрекоробов и заколотка ящиков с батонами, и медалями и маркировка их. Сдача готовой продукции в цех упаковки.</p> <p>Выполнения всех указаний мастера связанных с транспортировкой работами.</p>									
Транспортировщики	кг	2120 2030	7,55	2	3т	5,95	2,806		
Примечание: Выработку считать по сданной продукции в цех упаковки.									
Онлата труда - сдельно премиальная.									2,67
								30% от мер.	

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:





II-5

УТВЕРЖДАЮ

9

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

19 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по Отдел. Розница.

Вводятся с „15“ февраля 1973 г.

№ п/п	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	<u>Завязка коробок галунной лентой с наклейкой трафарета.</u>								
	Характеристика работы: подноска коробок с конфетами к рабочему месту, штамповка трафарета, завязка коробок галунной лентой и наклейка трафарета на коробки. Относка коробок к месту складирования. Уборка рабочего места.								
	1. Завязка всех коробок галунной лентой ем. до 0,6кг.								
	Упаковщик	шт.	730	10,96	1	3	2,864	3,92	
	2. Завязка коробок галунной лентой ем. 0,65кг., 0,7кг. и круглых								
	Упаковщик	шт.	430	18,60	1	3	2,864	6,66	
	Завязка коробки ем. 1,10кг. = "Перле"								
	Упаковщик	шт.	300	26,67	1	3	2,864	9,55	
	Завертка ликерных конфет вручную для шоколадных наборов.								
	Завертчик изделий	кг.	18	44,44	1	2	2,75	15,29	30/100%
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								
	Трудоз.	кг.	117	17,0	1	2	2,752	5,85	

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

*В. М. М.*

*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*

II-4 =>

УТВЕРЖДАЮ  
*[Signature]*

Директор  
 Кондитерской фабрики «Лайма»

19 1933 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по отдел. Розницы.

Вводятся с „ 15 “ февраля 1933 г.

№ п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценки
								руб. коп.
<u>Художественная укладка конфет "Шоколадных наборов".</u>								
Характеристика работы: подноска коробок, капсулей и лотков с конфетами в рабочее место. Укладка конфет в коробки с подбором узора и взвешиванием. Конфеты в коробки покрыть целлофановой салфеткой, положить в упаковщики, закрыть крышку, коробку положить на стол. Уборка рабочего места.								
<i>С. Клаусен</i> Шоколадные наборы.								
	"Сафта" ем. 0,5кг.	шт.	135	5,93	I	3	2,864	2,12
	"Рига" " 0,25 "	"	122	6,55	I	3	"	2,35
	"Рига" " 0,65"	"	39	20,51	I	3	"	7,34
	"Дайма" " 0,7"	"	34	23,53	I	3	"	8,42
	"Огонь и ночь" 0,5	"	60	13,83	I	3	"	4,77
	"Перле" 1,10кг.	"	25	32,0	I	3	"	11,46
<u>Ликерные сорта</u>								
	" Молочный ликер" 0,3	шт.	210	3,81	I	3	2,864	1,36
	"Абрикосовый ликер" 0,45кг.	шт.	100	8,0	I	3	"	2,86
	"Клубничный ликер" 0,4кг.	шт.	160	5,0	I	3	"	1,79
	"Вишня в шоколаде" 0,45кг.	шт.	155	5,16	I	3	"	1,85
	"Прозит" 0,18 "	шт.	750	1,07	I	3	"	0,332

Оплата труда - сдельно-премиальная.

Гл. инженер:

Нач. план. отд. *[Signature]*

Предс. фабкома: *[Signature]*

Нач. цеха: *[Signature]*

Исправл.

УТВЕРЖДАЮ  
*И. М. М.*

11

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

27 декабря 1973 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению розницы.

Вводятся с „ I “ Января 1974 г.

№ п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
<b>Изготовление ликерных конфет: "Прозит".</b>									
Характеристика работы: получение необходимого сырья, со склада. Загрузка сырья в варочный котел, уваривание сиропа, добовление спирта и ароматических веществ. Загрузка сиропа в отливочную головку, отливка корпусов в крахмал, отсоска лотков и штабелевка. Перевертывание корпусов, выборка из крахмала, очистка и укладка готовых корпусов на сито. Транспортировка лотков с крахмалом в сушилку, сушка и просеивание крахмала, наполнение лотков крахмалом и подача к месту отливки.									
Уборка рабочего места.									
	Барщик конфетной массы				I	3т	2,976		
	Отливщик корпусов				5	2в	14,32		
	Бригадная норма	кг.	495	96,96	6		17,296	34,94	
Оплата труда - сдельно-премиальная.									

x

*Братская ФФ*  
26.12.73

Гл. инженер:


Нач. план. отд.

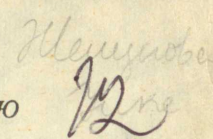
Предс. фабкома:

Нач. цеха:

✓

✓

УТВЕРЖДАЮ  


Шеф-повар  


Директор  
 Кондитерской фабрики «Лайма»

T-17

18. декабря 1972 г.

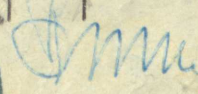
# Нормы выработки и сдельные расценки


по кондитерскому отделению


Вводятся с „1“ января 1973 г.


№ п/п	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки
								Заб. /шт.
	Глазирование пралиновых сортов конфет на глазировочной машине НЕ - 620.							
	Скорость машины 2 погон. метра в минуту.							
	Глазировщик				1	5	3-28	
	Темперировщик глазури				1	3	2-864	
	Конфетчик				4	3	11-456	
	Исполнитель подсобных машин ручных операций				3	2	8-256	
	Глазирование конфет типа: "Кара - Кум", "Балтика" и др. сорта, идущие на машинную завертку.							
	Норма /бригадная /	кг	2400	30,00	9		25-856	10, 77
	Глазирование конфет типа: "Кара - Кум", "Балтика" и др., идущие на расфасовку							
	Норма/бригадная /	кг	2300	31,30	9		25-856	11, 24
	Глазирование конфет типа "Прозит", "Мишка косолапый", "Сказка, Регина, Красная /глазирование/							
	Норма /бригадная/	кг	1400	51,4	9		25-856	18-47
	Глазирование ликерных сортов конфет типа: "Абрикосовый ликер", "Клубничный ликер"							
	Норма /бригадная/	кг	700	102,8	9		25-856	36- 94

Оплата труда сдельно - премиальная.

Гл. инженер: 

Нач. план. отд.: 

Предс. фабкома: 

Нач. цеха: 

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

« \_\_\_\_\_ » 19 \_\_\_\_\_ г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по Шоколадному отд.

Вводятся с „ 1 “ Января 1973 г.

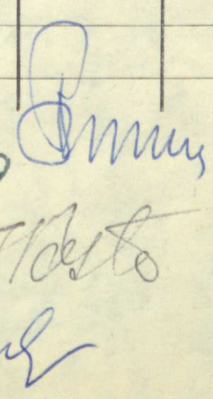
№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	конт.
	Прессование тертого какао на автоматических вертикальных прессах								
	Характеристика работы: ведение процесса прессования массы какао. Пуск и остановка пресса и насосов. Подача массы тертого какао в чаши прессов. Наблюдение за работой пресса, насосов, давлением пара и температурой. Обеспечение заданного содержания жира в жмыхе. Устранение всех неисправностей в процессе работы. Выгрузка, взвешивание и отвозка жмыха к месту складирования. Чистка пресса и уборка рабочего места.								
	Прессовщик	кг	1150	6,96	1	5	3-28	2,85	
	Примечание: Норму выработки учитывать по расходу тертого какао, и содержанию жира в жмыхе - не более 18%. Сплата труда - сдельно-премиальная.								

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:



УТВЕРЖДАЮ *М*

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

19 73 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по картонажному отд.

Вводятся с „1“ января 1973 г.

№ п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
	<b>Формование коррексов на вакуум - формующей машины</b>								
	<b>"Суппер" для коробок ем. 0,395 и 0410 кг / для расфасовки конфет "Ассорти"</b>								
	<p>Характеристика работы: вести процесс формования коррексов из поливинилхлоридовой пленки / импортной / - включать и выключать машину, разогревать и охлаждать формы, перемещать пленку с коррексами на стол для резки. Разрезать на формы, подсчитать и уложить коррексы в гофрокоробы. Вести наблюдение за нормальной работой машины.</p>								
	<p>Примечание: кол-во форм - 26 шт.          время разогрева - 50 сек.          время охлаждения I мин.          Продолжительность 2 мин. 10 сек.</p>								
	Машинист <i>закройщик</i>				I	4	3,384		
	Закройщик				I	4	3,384		
	Норма выработки	шт	4300	3.72	2		6,768	I	,574
	Оплата труда - сдельно - премиальная								

Гл. инженер: *Имме*

Нач. план. отд.: *Матв*

Предс. фабкома: *карт*

Нач. цеха: *карт*

15

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

«        »        19        г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по шоколадному отд.

Вводятся с „ 15 “ января 1973 г.

№ п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
	<b>Формование шоколада "Люкс" по 0,250 кг вручную</b>								
	Характеристика работы: доставка шоколадной массы в отделение. Темперирование шоколадной массы и заполнение форм шоколадной массой вручную. Взвешивание пустой формы и доведение до точного веса каждой плитки. Уплотнение на транспортере и загрузка в холодильный шкаф. Наблюдение за процессом охлаждения и выборка шоколада из форм. Сортировка и укладка шоколада в лотки и отвозка к месту складирования. Уборка рабочего места.								
	Формовщик шоколада				1	5	3,28		
	Транспортировщик-переносчик				1	3	2,864		
	<b>Норма выработки</b>	<b>кг</b>	<b>54</b>	<b>29,63</b>	<b>2</b>		<b>6,144</b>	<b>11,38</b>	
	Оплата труда сдельно-премиальная.								

*Генеральный директор*  
*Заведующий*

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

*Генеральный директор*  
*Заведующий*  
*Гл. инженер*  
*Нач. план. отд.*  
*Предс. фабкома*  
*Нач. цеха*

УТВЕРЖДАЮ  
*[Signature]*

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

«    »    19    г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по Отдел. Розницы.

Вводятся с „15“ февраля 1973 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	<u>Завязка коробок галунной лентой с наклейкой трафарета.</u>								
	Характеристика работы: подноска коробок с конфетами к рабочему месту, штамповка трафарета, завязка коробок галунной лентой и наклейка трафарета на коробки. Относка коробок к месту складирования. Уборка рабочего места.								
	1. Завязка всех коробок галунной лентой ем. до 0,6кг.								
	Упаковщик	шт	730	10,96	1	3	2,864	3,92	
	2. Завязка коробок галунной лентой ем. 0,65кг., 0,7кг. и круглых								
	Упаковщик	шт.	430	18,60	1	3	2,864	6,66	
	Завязка коробкам ем. 1,10кг. — "Перле"								
	Упаковщик	шт.	300	26,67	1	3	2,864	9,55	
	Завертка ликерных конфет вручную для шоколадных наборов.								
	Завертчик изделий	кг.	18	44,44	1	2	2,75	15,21	
	Оплата труда -сдельно-премиальная.								

Гл. инженер: *[Signature]*  
 Нач. план. отд.: *[Signature]*  
 Предс. фабкома: *[Signature]*  
 Нач. цеха: *[Signature]*



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

19 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по отдел. Розницы.

Вводятся с „15“ февраля 19 43 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллич. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценки	
								за 100 шт.	руб. коп.
<u>Художественная укладка конфет "Шоколадных наборов".</u>									
Характеристика работы: подноска коробок, напсулей и лотков с конфетами к рабочему месту. Укладка конфет в коробки с подбором узора и введением. Конфеты в коробки покрыть целлофановой салфеткой, положить в упаковку, закрыть крышку, коробку положить на стол. Уборка рабочего места.									
<u>Шоколадные наборы.</u>									
	"Санта" ем. 0,5кг.	шт.	135	5,93	1	3	2,864	2,12	
	"Рига" " 0,25 "	"	122	6,55	1	3	"	2,35	
	"Рига" " 0,65 "	"	39	20,51	1	3	"	7,34	
	"Лайма" " 0,7 "	"	34	23,53	1	3	"	8,42	
	"Огонь и ночь" 0,5	"	60	13,83	1	3	"	4,77	
	"Перле" 1,10кг.	"	25	32,0	1	3	"	11,46	
<u>Ликерные сорта</u>									
	" Молочный ликер" 0,3	шт.	210	3,81	1	3	2,864	1,36	
	"Абрикосовый ликер" 0,45кг.	шт.	100	8,0	1	3	"	2,86	
	"Клубничный ликер" 0,4кг.	шт.	160	5,0	1	3	"	1,79	
	"Вишня в шоколаде" 0,45кг.	шт.	155	5,16	1	3	"	1,85	
	"Прозит" 0,13 "	шт.	750	1,07	1	3	"	0,382	
Оплата труда- сдельно-премиальная.									

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

УТВЕРЖДАЮ

18

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

19 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по Шоколадному отделению.

Вводятся с „15“ февраля 1973 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
	<u>Завертка 20 гр. шоколада на заверточном п/автомате "2160-Б" /Итальянский/.</u>								
	Характеристика работы: поднеска лотков с шоколадом к автомату от места складирования. Заправка этикета, фольги и клея в автомат. Поиск, остановка и подача шоколадных плиток в автомат. Наблюдение за работой автомата, устранение обрывов фольги и других неисправностей. Выполнение всех вспомогательных работ по обслуживанию автомата. Упаковка завернутого шоколада в коробки и укладка их на тележку. Уборка рабочего места и чистка автомата.								
	Машинист заверточного автомата	шт.	560	28,58	3	3	5,728	10,23	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								
	Примечание: норма выработки пересмотрена с изменением количеством выброса в минуту - 80 выбросов.								

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

  
 УТВЕРЖДАЮ  
 19  
 Директор  
 Кондитерской фабрики «Лайма»

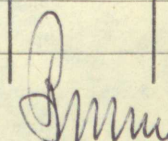
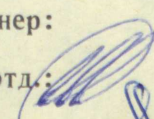
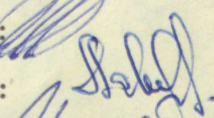
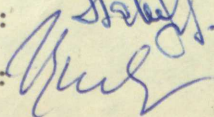
«    »    19    г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению **Кавемил - Крем 275**

Вводятся с „    “    19    г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выrab. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки <i>30</i>	
								руб. <i>1 мин.</i>	коп.
<u>Транспортные работы.</u>									
<p>Характеристика работы: доставка, готовых коробок и всех вспомогательных материалов из картонного отделения, из склада № 2 - фольги, подвержки, этикета для ирисного отделения и другие вспомогательных материалов, из литографии - бандеролей, капсулей, коробки для медалей, и всех необходимых полуфабрикатов из шоколадного отделения. Взвешивание и упаковка шоколадных фигур с начинкой, заклейка гофркоробов и заколотка ящиков с батонами, и медалями и маркировка их. Сдача готовой продукции в цех упаковки.</p> <p>Выполнения всех указаний мастера связанных с транспортными работами.</p>									
	Транспортировщики	кг	2120	7,55	2	3т	5,95	2, 806	
<p>Примечание: Выработку считать по сданной продукции в цех упаковки.</p> <p>Оплата труда - сдельно премиальная.</p>									

Гл. инженер:   
 Нач. план. отд.:   
 Предс. фабкома:   
 Нач. цеха: 

# Нормы выработки и сдельные расценки

по Картонному отделению.Вводятся с „1“ апреля 1973 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
								1000	шт.
	<u>Раскрой заготовок из картона для клееных коробок.</u>								
	Характеристика работы: подготовка к работе рабочего места, укладка картона на тележку и подвязка к резальной машине. Настройка резальной и рифцевальной машин на нужный размер. Раскрой картона на детали нужного размера, рифовка деталей, обрыв уголков на заготовках после рифовки. Укладка заготовок в штабыки. Уборка рабочего места.								
	<u>1. Коробки: "Перле" ем. I, I кг.</u>								
	Резальщик на машине	ком.	1008	7,94	I	3	3,096	3,07	
	<u>2. Коробки: "Рига" 0,65, "Красные листья" 0,7, "Птичье молоко" 0,5, "Огонь и ночь" 0,5 кг.</u>								
	Резальщик на машине	ком.	1580	5,06	I	3	3,096	1,96	
	<u>3. Коробки: "Сахта" 0,5</u>								
	Резальщик на машине	ком.	2400	3,33	I	3	3,096	1,29	
	<u>4. Коробки: "Рота" 0,125, "Рига" 0,25 кг.</u>								
	Резальщик на машине.	ком.	3180	2,52	I	3	3,096	0,97	
	<u>5. Коробки для шоколадного отделения</u>								
	Резальщик на машине	ком.	7200	1,11	I	3	3,096	0,43	
	<u>6. Паночки для глазировочных машин</u>								
	Резальщик на машине	кр.	1500	5,33	I	3	3,096	1,98	
	<u>7. Вкладыши для коробок "Прозит" и др.</u>								
	Резальщик на машине	шт.	17000	0,47	I	3	3,096	0,18	

Оплата труда: сдельно-премиальная.

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

Директор  
Кондитерской фабрики «Лайма»

19 73 г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

по Картонажному отделению.

Вводятся с „1“ апреля 1973 г.

№ п/п	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Раз-ряд	Дневи. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
<u>Изготовление именных коробок.</u>									
Характеристика работы: подготовка к работе /подноска картонных заготовок, бумаги и клея к рабочему месту/. Комплексное изготовление коробок средней сложности, склейка бумаги с картоном с точней подгонкой деталей и рисунком этикета. Относка готовых коробок к месту складирования и укладка их в штабель. Уборка рабочего места.									
<u>1. Коробки: "Огонь и ночь" 0,5, "Перле" I, I,</u>									
	Картонажник	шт. изд.	330	96,97	4	3	12,384	37,53	
<u>2. Коробки: "Рига" 0,65, "Красные листья" 0,7, "Птичье молоко" 0,5</u>									
	Картонажник	шт.	576	55,56	4	3	12,384	21,50	
<u>3. Коробка: "Санта" 0,5 кг.</u>									
	Картонажник	шт.	520	61,53	4	3	12,384	23,82	
<u>4. Коробки: "Рига" 0,25 кг</u>									
	Картонажник	шт.	670	47,76	4	3	12,384	18,48	
<u>5. Коробки: "Рета" 0,125 кг.</u>									
	Картонажник	шт.	980	32,65	4	3	12,384	12,64	
Оплата труда: сдельно-премиальная.									

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

*(Handwritten signatures and initials)*

УТВЕРЖДАЮ 22  
 \_\_\_\_\_  
 Директор  
 Кондитерской фабрики «Лайма»

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 19 \_\_\_\_ г.

# Нормы выработки и сдельные расценки

## шоколадному отделению

по \_\_\_\_\_  
 Вводятся с „ I “ декабря 19 73 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	<b>Размол какао - порошка и какао - веллы</b>								
	<b>Характеристика работы:</b>								
	Подготовка оборудования к работе, доставка пустых баков, перемещение в рабочую зону и мест складирования жмыха, какао-веллы, мешков. Складирование полных мешков в установленном месте. Обеспечение надлежащего санитарного состояния рабочей зоны.								
	Подача жмыха в дробильную машину, наблюдение за процессом изготовления порошка, работой механизмов, температурным режимом и качеством помола. Регулировка и подналадка машины. Отбор порошка в тару /ящики, баки, мешки/. Взвешивание порошка в торговой таре по 25 кг нетто согласно заданию. Завязка мешков.								
	Изготовитель порошка-какао	кг	2500	6,40	2	5б	7,28	2,91	
	Засыпка какао - веллы в дробильную машину. Наблюдение за процессом размола. Выгрузка бункера, затаривание какао веллы в мешки. Завязка мешков.								
	Изготовитель порошка какао-веллы	кг	470	17,02	1	5б	3,64	7,74	
	Оплата труда сдельно-премиальная.								

*Handwritten signature*

Гл. инженер: *[Signature]*  
 Нач. план. отд.: *[Signature]*  
 Предс. фабкома: *[Signature]*  
 Нач. цеха: *[Signature]*