

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

19 74 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по конфетному отделению

Вводятся с „ 1 “ ноября 1974 г.

№ 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.
	Завёртка конфет на п/автомате								
	БУ-5 / ГДР/								
	Производительность - 150 выбросов в минуту.								
	Завёртка конфет в две бумажки .								
	Техн. н/в = $\frac{480 - 30}{70} \cdot 150 \cdot 0,985 = 949,8 \text{ кг/см.}$								
	Машинист зав/п/автом. кг. 820								
				9,76	I	3	2 - 864	3-49	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								

Гл. инженер:

Нач. план. отд.

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

УТВЕРЖДАЮ

2

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

« 27 » 4 19 74

Нормы выработки и сдельные расценки

по Кондитерскому отделению.

Вводятся с „ 1 “ марта 19 74 г.

№ п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в Мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценок
								за руб. тн. коп.
	<u>Транспортировка сахара на сиропную станцию.</u>							
	Характеристика работы: подвозка мешков с сахаром к подъемнику, распорка мешков, засыпка сахара в бункер, пуск и остановка элеватора. Складирование пустых мешков. Перекачка стуженого молока из цистерн и бочек в сборник.							
	Транспортировщик	тн.	22,6	0,71	2	3т	5,952	0,263
	Выработку учитывать по готовой продукции кондитерского цеха и ирисного отд. за исключением конфет ассорти и розницы.							
	Оплата труда - сдельно-премиальная.							

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

[Handwritten signatures]

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

19__ г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по конфетному отделению

Вводятся с „15“ июня 1974 г.

№ п/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.
	Завертка конфет "Батончики", "Теннис", "Спорт", "Золотая осень" в перекрутку в две бумажки.								
	Расчетная норма = $\frac{480 - 30 - 20}{80} \cdot 125 \cdot 0,985$ = 662 кг/см								
	Машинист зав. п/автомата	кг	580	13,8	1	3	2-864	4-94	
	Завертка конфет "Маска" в перекрутку в три бумажки.								
	Расчетная норма = $\frac{480 - 30 - 20}{70} \cdot 125 \cdot 0,985$ = 747 кг/см								
	Машинист зав. п/автомат.	кг	645	12,4	1	3	2-864	4-44	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

« 25 » 1974 г.

Нормы выработки и сдельные расценки по Конфетному отделению

Вводятся с „ 1 “ 1974 г.

№ /п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выrab. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллч. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценки Заб. 1 мн. коп.
	Завёртка ёлочных конфет							
	в четыре бумажки в перекрутку на п/автомате							
	с самообслуживанием.							
	Количество выроссов в минуту - 70							
	Машинист зав. машин	кр.	315	25,4	I	3	2-864	9,09
	Оплата труда - сдельно-премиальная.							

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

Грозомов. № 2.
от 25.8.1974 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.И.И.

Директор
 Кондитерской фабрики «Лайма»

«15» января 1974 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по участку помадных сортов

Вводятся с «1» февраля 1974 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.	
	Подготовка тары для упаковки готовой продукции /III этаж/.									
	<input checked="" type="checkbox"/> Характеристика работы: Застилка ящиков бумагой, взвешивание ящиков и возвратных гофрокоробов с нанесением веса тары. Транспортировка всех видов торговой тары от подъемника ко всем весовым станциям и местам упаковки готовой продукции участка помадных сортов конфет /III этаж/.									
	Выработку учитывать по готовой продукции, сданной с III этажа в упаковку.									
	Транспортировка тн.		18,2	0,88 1,32	2	3	5-73	0	315	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.							0,43		

*Срошкова, № 88
 от 17 I 1974 г.*

Гл. инженер:

Нач. план. отд. *[Signature]*

Предс. фабкома: *[Signature]*

Нач. цеха:

УТВЕРЖДАЮ

6

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

« _____ » 19 ____ г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению "Кавемил-Крем"

Вводятся с „ 1 “ апреля 1974 г.

№№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выр-б. за 8-час.	Норма врем. на изд. в мин.	Кол-ч. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	<u>Транспортные работы</u>								
	<u>по снятию и транспортировке батонov.</u>								
	Характеристика работы: снятие с транспортара автомата "Кавемил-Крем-275" батонov, конфет, ассорти, медалей, фигур с начинкой в лотки, отоска их и штабелевка в III смене. Доставка пустых лотков к рабочему месту. Уборка рабочего места.								
	<u>1. Транспортировка шоколадных батонov</u>								
	Транспортировщик	кг	2160	7,41	2	3	5,728	2,65	
	<u>2. Транспортировка конфет ассорти, фигур с начинкой /жуков/</u>								
	Транспортировщик	кг	1640	9,76	2	3	5,728	3,49	
	<u>3. Транспортировка шоколадных медалей</u>								
	Транспортировщик	кг	740	21,62	2	3	5,728	9,74	
			8,25кг 161740=2162						

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

ПТВЕРЖДАЮ


Директор
 Кондитерской фабрики «Лайма»

« 19 » марта 1974 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению Кавемил-Крем-275

Вводятся с „ 1 “ апреля 1974 г.

№ п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выработ. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
	Формование конфет Ассорти, батонov и медалей на автомате "Кавемил-Крем-275"								
	Количество отливов в мин. 22								
	Характеристика работы: ведение процесса варки начинок в варочных котлах и колонках для конфет Ассорти, батонov, жуков. Перекачка начинок в формовочные воронки набивочного автомата. Формование конфет Ассорти, батонov и медалей на автомате Кавемил-Крем-275.								
	Наблюдение за процессом приготовления шоколадной корочки, наполнение начинкой и заполнение доньшка шоколадом. Осуществление контроля за соблюдением рецептур и технологического режима. Наблюдение за техническим состоянием оборудования. Уборка рабочего места.								
	1. Формование батонov								
	Формовщик шоколада				1	6	3,712		
	Формовщик шоколада				3	4	8,928		
	Варщик начинок				1	4т	3,224		
	Исполнитель подсобн. и маш. ручн. операций				2	2	5,504		
	Бригадная норма	кг	2160	25,92	7		21,368	9,89	

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:



Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

« _____ » _____ 19 ____ г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению Кавемил-Крем -275.

Вводятся с „ _____ “ _____ 19 ____ г.

№ /п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выруб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
<u>2. Формование конфет ассорти и фигур с начинкой.</u>									
	Формовщик шоколада				1	6	3,712		
	Формовщик шоколада				3	4	8,928		
	Варщик начинок				1	4т	9,224		
	Исполнитель подсобных- маш.-ручных операций				3	2	8,256		
	Бригадная норма	кг.	1640	39,02	8		24,120	14,71	
<u>3. Формование шоколадных медалей весом: 25гр., 15гр., 7,5гр.</u>									
	Бригадная норма	кг.	740	75,67	7		21,368	28,87	
Оплата труда- сдельно-премиальная.									

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

УТВЕРЖДАЮ

9

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

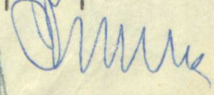

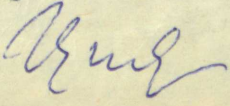
« » 19 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению "Ассорти"

Вводятся с „15“ июня 1974 г.

№ /п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллч. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	Заклейка коробок липкой лентой с конфетами -Ассорти-								
	Характеристика работы: взять коробку с транспортера, заклеить липкой лентой, приклеить трафарет и положить на стол. Уборка рабочего места.								
	Упаковки	шт.	1620	4,94	1	2	2,75	1,70	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								

Х.л. инженер: 
 Нач. план. отд.: 
 Предс. фабкома:
 Нач. цеха: 

УТВЕРЖДАЮ
 [Подпись]
 Директор Шоколадно-конфетной фабрики «Лайма»
 «23» XII 1974 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по _____

Вводятся с „____“ _____ 19 ____ г.

№№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Раз-ряд	Дневи. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
	Бригадная норма	кг	70	457,14	4		11-76	168,-	
	Оплата труда по готовым наборам с коэффициентом для наборов "Рига", "Лайма", "Огонь и ночь" - 0,85, "Перле" - 0,54, "Сакта" - 1,0								
	Шпидцовка и отделка корпусов конфет вручную.								
	Шпидцовка и отделка корпусов конфет вручную.	шт.	42	372,09	2	3	5-428	136,38	
	Оплата труда по готовым наборам с коэффициентом для наборов "Рига", "Лайма", "Огонь и ночь" - 0,52, "Перле" - 0,38, "Сакта" - 1,0.								

Расчет качественной расценки по наборам.

	Заработ.	Заработ.	Шпидц.	Всего по 1 шт. 1. шр.
Сакта	87,78	168,-	136,38	402,16
Лайма	87,78	168 × 0,85 = 142,80	136,38 × 0,52 = 70,92	311,50
Рига				
Ог. и н.	87,78	90,72	136,38 × 0,25 = 34,09	222,59
Шпидц.				
Перле	87,78	168 × 0,51 = 85,72	136,38 × 0,38 = 51,81	285,29

Нач. цеха: [Подпись]

Продолжение

УТВЕРЖДАЮ 4

 Директор Шоколадно-конфетной
 фабрики «Лайма»
 23 XII 1924 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по _____

Вводятся с „____“ _____ 19 ____ г.

№№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выраб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Раз- ряд	Дневн. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
	Заготовка масс и полуфабрикатов для изготовления шоколадных наборов "Рига", "Лайма", "Сакта", "Огонь и ночь" "Перле".								
	Содержание работы: Подготовка рабочего места, смешивание, изготов - ление и раскатка масс, обработка орехов, цукатов, формование, резка корпусов, наполнение капсулей конфетной массой. Выполнение других ра бот, связанных с заготовкой, уборка рабочего места.								
	<u>Состав бригады</u>								
	Варщик конфетной массы				1	4	2-976		
	Конфетчик				1	4	2-976		
	Конфетчик				1	3	2-860		
	Бригадная норма	кг	90	355,56	3		8-812	97	-78
	Оплата труда по готовым наборам.								
	Глазирование конфет для шоколадных наборов "Рига", "Лайма", "Сакта", "Огонь и ночь", "Перле" на машине или вручную с нанесением об'емного рисунка.								
	<u>Состав бригады:</u>								
	Глазировщик				1	5	3-280		
	Конфетчик				2	3	5-728		
	Исполнитель подсобных м/р, оп.				1	2	2-752		

Гл. инженер: _____

Инж. по труду: _____

Предс. фабкома: _____

Нач. цеха: _____

УТВЕРЖДАЮ
 [Подпись]
 Директор Шоколадно-конфетной фабрики «Лайма»
 23 XII 1974 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по розничному отделению

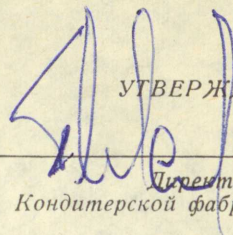
Вводятся с „ 1 “ января 1975 г.

№№ п/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.
	Глазирование ликерных сортов конфет на глазировочной машине ш.л. 400 мм.								
	Содержание работы : Подвозка корпусов с места складирования, темпе - рирования глазури, раскладка корпусов на ленте вручную, ведение про - цесса глазирования, отбор глазированных конфет с укладкой в лотки, чистка машины, уборка рабочего места.								
	Состав бригады :				1	2	3	21288	
	Глазировщик				1	5	3-280		
	конфетчик				2	3	5-728		
	Исполнитель подсобных м/р.оп.				1	2	2-752		
	Конфеты "Прозит "	кг	680	47,06	4		11-76	17-29	
	Конфеты "Клубничный ликер" "Абрикосовый ликер "								
		кг	450	71,11	4		11-76	26 -13	
	Конфеты "Молочный ликер "								
		кг	275	116,36	4		11-76	42 - 76	

Рассмотрено от 1 мая 1975г.
 [Подпись]

Оплата труда по готовой продукции .

Гл. инженер: [Подпись]
 Инж. по труду: [Подпись]
 Предс. фабкома: [Подпись]
 Нач. цеха: [Подпись]


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 Кондитерской фабрики «Лайма»



« » 19 г.

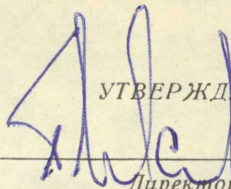
Нормы выработки и сдельные расценки

по Отделению розницы

Вводятся с „ 1 “ июля 19 74 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выrab. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллч. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	Завертка конфет "ПРОЗИТ" на автомате "ГЛАВ-2"								
				Количество выбросов в мин. - 43					
				Вес 1 штуки - 22,5 г					
	Характеристика работы: подготовка рабочего места. Обслуживание заворачивающего автомата, заправка фольгой, пуск и остановка автомата, укладка конфет в ячейки вращающегося диска. Ликвидация обрывов фольги, чистка узлов, промывка щеток и устранение других неисправностей в работе. Подноска лотков с продукцией к автомату, взвешивание и отоска готовой продукции к месту складирования. Чистка автомата и уборка рабочего места.								
	Машинист заверточи. автомата	кг	180	44,44	1	3	2,864	15,91	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								

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

УТВЕРЖДАЮ 14

 Директор
 Кондитерской фабрики «Лайма»




« » 19 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по Отделению розницы

Вводятся с „ 1 “ И Ю Н Я 19 74 г.

№ п/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.
	Завертка конфет "ПРВЗИТ" на автомате "ГЛАБ-2"								
				Количество выбросов в мин. - 43					
				Вес 1 штуки - 22,5 г					
	Характеристика работы: подготовка рабочего места. Обслуживание завертывающего автомата, заправка фольгой, пуск и остановка автомата, укладка конфет в ячейки вращающегося диска. Ликвидация обрывов фольги, чистка узлов, промывка щеток и устранение других неисправностей в работе. Подноска лотков с продукцией к автомату, взвешивание и отнеска готовой продукции к месту складирования. Чистка автомата и уборка рабочего места.								
	Машинист заверточн. автомата	кг	180	44,44	1	3	2,864	15,91	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								

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

Шеняев

УТВЕРЖДАЮ
[Signature]

15

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

«26» декабря 1973 г.

Нормы выработки и сдельные расценки по кондитерскому отделению

Вводятся с „1“ января 1974 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.
	Полное изготовление пралиновых сортов конфет - на размазном конвейере и вручную: "Белочка", "Серенада", "Басни Крылова", "Птичье молоко" и др.								
	Характеристика работы: загрузка температурных машин конфетной массой, доведение до определенной температуры, заполнение конфетной массой воронки намазывающего механизма, наблюдение за распределением массы на ленте, снятие пластов с транспортера на доски, подача их на резальную машину, снятие нарезанных корпусов с машины на доски и штабелевка. Отбор брака. Транспортировка корпусов конфет на глазировочную машину.								
	Варка помады, подготовка цукат, желе, ядра. Резка конфетных пластов вручную и укладка изделий на доски. Размол конфетных отходов на трехвалковой мельнице. Дробление карамельной и вафельной крошки. Выполнение всех вспомогательных работ, связанных с изготовлением пралиновых сортов корпусов. Мойка машин, уборка рабочего места.								
	Конфетчик				1	5	3-28		
	Помадчик				4	4	II-904		
	Конфетчик				5	4	14-88		
	"-				6	3	17-18		
	Бригадная норма	кг	3900	32,8	16		47,244	12	11
	Оплата труда - сдельно - премиальная.								
	Норму выработки считать по готовой продукции, сданной в цех упаковки								

Сергей... с 1973 г.

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

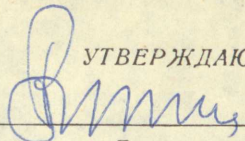
Предс. фабкома:

Нач. цеха:

жакет

[Signatures]

✓

УТВЕРЖДАЮ 16

 Директор
 Кондитерской фабрики «Лайма»
 «26» декабря 1974 г.



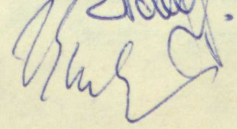
Нормы выработки и сдельные расценки

по конфетному отделению

Вводятся с „1“ января 1974 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выр-б. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Раз-ряд	Дневн. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
	Полное изготовление пралиновых сортов конфет - на размазном конвейере и вручную: "Белочка", "Серенада", "Басни Крылова", "Птичье молоко" и др.								
	Характеристика работы: загрузка температурных машин конфетной массой, доведение до определенной температуры, заполнение конфетной массой воронки намазывающего механизма, наблюдение за распределением массы на ленте, снятие пластов с транспортера на доски, подача их на резальную машину, снятие нарезанных корпусов с машины на доски и штабелевка. Отбор брака. Транспортировка корпусов конфет на глазировочную машину.								
	Варка помады, подготовка цукат, желе, ядра. Резка конфетных пластов вручную и укладка изделий на доски. Размол конфетных отходов на трехвалковой мельнице. Дробление карамельной и вафельной крошки. Выполнение всех вспомогательных работ, связанных с изготовлением пралиновых сортов корпусов. Мойка машин, уборка рабочего места.								
	Конфетчик				1	5	3-28		
	Помадчик				4	4	II-904		
	Конфетчик				5	4	I4-88		
	"-				6	3	I7-18		
	Бригадная норма	кг	3900	32,8	16		47,244	I2	II
	Оплата труда - сдельно - премиальная.								
	Норму выработки считать по готовой продукции, сданной в цех упаковки								

Жах

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

УТВЕРЖДАЮ 17

 Директор
 Кондитерской фабрики «Лайма»

« _____ » 19 _____ г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по Картонажному отделению.

Вводятся с „ 1 “ марта 19 74 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выrab. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
	<u>Изготовление складных коробок ем. 0,4 - 0,395 кг.</u>								
	Характеристика работы: поднести заготовки к рабочему месту, взять заготовку согнуть по лицевой линии все четыре стороны, соединить в углах, положить коррекс или вкладыш, закрыть крышку, положить на стол после чего отнести к месту складирования. Убрать рабочее место.								
	Коробки: "Кара-Кум, Декоративная, Красный мак, Абрикосовый ликер, Басня Крылова, Абава, Георгина, Розы и др."								
	Картонажник	шт.	765	10,46	1	2	2,976	3,89	
	<u>Коробки складные Ленинградские: "Силуэт, Крас Перле, Башня Петра, Розы."</u>								
	Картонажник	шт.	680	11,76	1	2	2,976	4,38	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								

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

УТВЕРЖДАЮ
[Signature]
Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

18

« » 19 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по Картонажному отделению.

Вводятся с „1“ марта 1974 г.

№ /п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
Изготовление клееных коробок.									
	Коробки: "Огонь и ночь -0,5, Перле -1,1кг.								
	Картонажник	шт.	365	37,67	4	3	12,384	33,93	
	Корбки: "Рига-0,65, Красные листья-0,7,Птичье молоко-0,5кг.								
	Картонажник	шт.	600	53,33	4	3	12,384	20,64	
Изготовление складных коробок -с двойным донныком и вкладывае- ем.0,4 - 0,395 кг.									
	Коробки: "Золотой лист, клубничный ликер, Регина" и др. "Прозит-0,13кг /подкладка крышки писчей бумагой/								
	Картонажник	шт.	720	11,11	1	2	2,976	4,13	
Оплата труда- сдельно-премиальная.									

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

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

« » 19 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению "Кавемил-Крем"

Вводятся с " 1 " апреля 1974 г.

№ п/п	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Коллич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								руб.	коп.
Транспортные работы									
по снятию и транспортировке батонов.									
Характеристика работы: снятие с транспортара автомата "Кавемил-Крем-275" батонов, конфет, ассорти, медалей, фигур с начинкой в лотки, отоска их и штабелевка в III смене. Доставка пустых лотков к рабочему месту. Уборка рабочего места.									
1. Транспортировка шоколадных батонов									
	Транспортировщик	кг	2160	7,41	2	3	5,728	2,65	
2. Транспортировка конфет ассорти, фигур с начинкой /жуков/									
	Транспортировщик	кг	1640	9,76	2	3	5,728	3,49	
3. Транспортировка шоколадных медалей									
	Транспортировщик	кг	740	21,62	2	3	5,728	7,74	

Гл. инженер:

Нач. план. отд.

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

« _____ » _____ 19 ____ г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению Кавемил-Крем -275.

Вводятся с „ _____ “ _____ 19 ____ г.

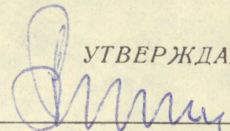
№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
2. Формование конфет ассорти и фигур с начинкой.									
	Формовщик шоколада				1	6	3,712		
	Формовщик шоколада				3	4	8,928		
	Варщик начинок				1	4т	9,224		
	Исполнитель подсобных-маш.-ручных операций				3	2	8,256		
	Бригадная норма	кг.	1640	99,02	8		24,120	14,71	
3. Формование шоколадных медалей весом: 25гр., 15гр., 7,5гр.									
	Бригадная норма	кг.	740	75,67	7		21,368	28,87	
Оплата труда- сдельно-премиальная.									

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

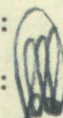

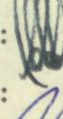
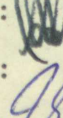
УТВЕРЖДАЮ 21

 Директор
 Кондитерской фабрики «Лайма»
 «19» марта 1974 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по отделению Кавемил-Крем-275

Вводятся с „ 1 “ апреля 1974 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценок	
								руб.	коп.
	Формование конфет Ассорти, батончиков и медалей на автомате "Кавемил-Крем-275"								
	Количество отливов в мин. 22								
	Характеристика работы: ведение процесса варки начинок в варочных котлах и колонках для конфет Ассорти, батончиков, куков. Перекачка начинок в формовочные воронки набивочного автомата. Формование конфет Ассорти, батончиков и медалей на автомате Кавемил-Крем-275.								
	Наблюдение за процессом приготовления шоколадной корочки, наполнение начинкой и заполнение доньшка шоколадом. Осуществление контроля за соблюдением рецептур и технологического режима. Наблюдение за техническим состоянием оборудования. Уборка рабочего места.								
	1. Формование батончиков								
	Формовщик шоколада				1	6	3,712		
	Формовщик шоколада				3	4	8,928		
	Варщик начинок				1	4т	3,224		
	Исполнитель подсобн. и маш. ручн. операций				2	2	5,504		
	Бригадная норма	кг	2160	25,92	7		21,368	9,89	

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

УТВЕРЖДАЮ

22

Директор
Кондитерской фабрики «Лайма»

« 25 » XI 1974 г.

Нормы выработки и сдельные расценки

по Конфетному отделению

Вводятся с « 25 » ноября 1974 г.

№ п/п.	Наименование процесса	Ед. изм.	Норма выроб. за 8 час.	Норма врем. на изд. в мин.	Колич. чел.	Разряд	Дневн. ставка	Расценки	
								за 1000 шт.	коп.
	Завёртка ёлочных конфет в четыре бумажки в переКрутку на п/автомате с самообслуживанием.								
	Количество выбросов в минуту - 70								
	Машинист зав. машин	Кг.	315	25,4	I	3	2-864	9,09	
	Оплата труда - сдельно-премиальная.								

Всего 2 шт.

от 25 XI 1974 г.

Гл. инженер:

Нач. план. отд.:

Предс. фабкома:

Нач. цеха:

(Handwritten signatures)