

Раздел V. Сводная ведомость результатов проведения специальной оценки условий труда

Таблица 1

[illegible]

Таблица 2

Индивидуальный номер рабочего места	Профессия / должность / специальность работника	Классы (подклассы) условий труда														Итоговый класс (подкласс) условий труда	Итоговый класс (подкласс) условий труда с учетом эффективного применения СИЗ	Повышенный размер оплаты труда (да/нет)	Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск (да/нет)	Сокращенная продолжительность рабочего времени (да/нет)	Молоко или другие равноценные пищевые продукты (да/нет)	Лечебно-профилактическое питание (да/нет)	Льготное пенсионное обеспечение (да/нет)
		химический	биологический	аэрозоли преимущественно фиброгенного действия	шум	инфразвук	ультразвук воздушный	вибрация общая	вибрация локальная	ионизирующие излучения	неионизирующие излучения	параметры микроклимата	параметры световой среды	тяжесть трудового процесса	напряженность трудового процесса								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
АУП																							
1	Главный бухгалтер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
2	Директор	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
3	Экономист по затратам	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
4	Менеджер по закупкам	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Кухня																							
5	Шеф-повар	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	2	1	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
6	Су-шеф	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
7	Повар	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
8, 9А(8)	Повар	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
10	Повар	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
11	Повар -мясник	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
12, 13А(12)	Кухонный рабочий	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
14	Подсобный рабочий	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Отдел ресторанного обслуживания																							
15	Начальник отдела ресторанного обслуживания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
16	Старший официант	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
17, 18А(17)	Официант	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Дата составления: 05.09.2016

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(дата)

Члены комиссии по проведению специальной оценки условий труда:

главный бухгалтер

(должность)

(подпись)

Дудкина Ю. В.

(ФИО)

22.09.16

(дата)

шеф-повар

(должность)

(подпись)

Голик Н. А.

(ФИО)

22.09.16

(дата)

Эксперт (-ы) организации, проводившей специальную оценку условий труда:

2391

(№ в реестре экспертов)

(подпись)

Юферов Вячеслав

Валерьевич

(ФИО)

05.09.2016

(дата)

Раздел VI. Перечень рекомендуемых мероприятий по улучшению условий труда

Наименование структурного подразделения, рабочего места	Наименование мероприятия	Цель мероприятия	Срок выполнения	Структурные подразделения, привлекаемые для выполнения мероприятия	Отметка о выполнении
1	2	3	4	5	6
Кухня, 6.Су-шеф	Разработать и соблюдать рациональный режим труда и отдыха	Снижение вредного воздействия тяжести	до 30.10.2016	Бухгалтерия	+
	Организовать принудительный воздухообмен в помещении. Внедрить защиту временем, регламентацию режимов труда и отдыха.	Нормализация микроклимата	до 30.10.2016	отт. техник. обеспу.м.	+
Кухня, 7.Повар	Организовать принудительный воздухообмен в помещении. Внедрить защиту временем, регламентацию режимов труда и отдыха.	Нормализация микроклимата	до 30.10.2016	отт. техник. обеспу.м.	+
	Разработать и соблюдать рациональный режим труда и отдыха	Снижение вредного воздействия тяжести	до 30.10.2016	Бухгалтерия	+
Кухня, 8.Повар	Разработать и соблюдать рациональный режим труда и отдыха	Снижение вредного воздействия тяжести	до 30.10.2016	Бухгалтерия	+
Кухня, 9.Повар	Разработать и соблюдать рациональный режим труда и отдыха	Снижение вредного воздействия тяжести	до 30.10.2016	Бухгалтерия	+
Кухня, 10.Повар	Организовать принудительный воздухообмен в помещении. Внедрить защиту временем, регламентацию режимов труда и отдыха.	Нормализация микроклимата	до 30.10.2016	отт. техник. обеспу.м.	+
	Разработать и соблюдать рациональный режим труда и отдыха	Снижение вредного воздействия тяжести	до 30.10.2016	Бухгалтерия	+
Кухня, 11.Повар -мясник	Разработать и соблюдать рациональный режим труда и отдыха	Снижение вредного воздействия тяжести	до 30.10.2016	Бухгалтерия	+
Кухня, 12.Кухонный рабочий	Разработать и соблюдать рациональный режим труда и отдыха	Снижение вредного воздействия тяжести	до 30.10.2016	Бухгалтерия	+
Кухня, 13.Кухонный рабочий	Разработать и соблюдать рациональный режим труда и отдыха	Снижение вредного воздействия тяжести	до 30.10.2016	Бухгалтерия	+

Дата составления: 05.09.2016

Председатель комиссии по проведению специальной оценки условий труда

директор

(должность)

(подпись)

Леонов А. В.

(ФИО)

27.09.16.

(дата)