

## Сводная ведомость результатов проведения специальной оценки условий труда

Наименование организации: Общество с ограниченной ответственностью «Хлеб Хмельницкого»

Таблица 1

Наименование	Количество рабочих мест и численность работников, занятых на этих рабочих местах		Количество рабочих мест и численность занятых на них работников по классам (подклассам) условий труда из числа рабочих мест, указанных в графе 3 (единиц)						
	всего	в том числе на которых проведена специальная оценка условий труда	класс 1	класс 2	класс 3				класс 4
					3.1	3.2	3.3	3.4.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Рабочие места (ед.)	27	27	0	19	8	0	0	0	0
Работники, занятые на рабочих местах (чел.)	27	27	0	19	8	0	0	0	0
из них женщин	22	22	0	17	5	0	0	0	0
из них лиц в возрасте до 18 лет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
из них инвалидов	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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 эффективности 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	неионизирующие излучения	ионизирующие 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
	<b>Административно-управленческий персонал</b>																						
1	Директор по развитию	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Бухгалтерия</b>																						
2	Бухгалтер по заработной плате	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
3	Главный бухгалтер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
4	Бухгалтер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
5	Заместитель главного бухгалтера	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
6	Бухгалтер по товарным отчетам	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

	там 2 категории																							
	<b>Отдел безопасности</b>																							
7	Ревизор	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Отдел по работе с персоналом</b>																							
8	Менеджер по сервису	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
9	Старший менеджер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
10	Специалист	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Отдел снабжения</b>																							
11	Руководитель отдела	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Отдел розничной торговли</b>																							
12	Руководитель отдела розничной торговли	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
13	Аналитик	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Отдел розничной торговли</b>																							
14	Продавец	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Отдел общественного питания</b>																							
15	Мойщик	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Отдел общественного питания</b>																							
16	Повар	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Хлебный цех</b>																							
17	Технолог	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
18	Мастер производства	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
19	Тестомес 1 категории	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
20	Печь-мастер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Центральный склад</b>																							
21	Старший кладовщик	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
22	Бухгалтер-оператор	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Гастрономия</b>																							
23	Старший повар	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Кондитерский цех</b>																							
24	Шеф-кондитер	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
25	Пекарь - кондитер	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Отдел подменного персонала</b>																							
26	Пекарь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
	<b>Отдел общественного питания</b>																							
27	Продавец	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

Дата составления: 15.12.2022

## Перечень рекомендуемых мероприятий по улучшению условий труда

Наименование организации: Общество с ограниченной ответственностью «Хлеб Хмельницкого»

Наименование структурного подразделения, рабочего места	Наименование мероприятия	Цель мероприятия	Срок выполнения	Структурные подразделения, привлекаемые для выполнения	Отметка о выполнении
1	2	3	4	5	6
<i>Административно-управленческий персонал</i>	-	-			
<i>Бухгалтерия</i>	-	-			
<i>Отдел безопасности</i>	-	-			
<i>Отдел по работе с персоналом</i>	-	-			
<i>Отдел снабжения</i>	-	-			
<i>Отдел розничной торговли</i>	-	-			
<i>Отдел розничной торговли</i>	-	-			
<i>Отдел общественного питания</i>					
15. Мойщик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение тяжести трудового процесса			
<i>Отдел общественного питания</i>					
16. Повар	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение времени воздействия фактора			
	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение тяжести трудового процесса			
<i>Хлебный цех</i>					
19. Тестомес 1 категории	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение тяжести трудового процесса			
20. Печь-мастер	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение времени воздействия фактора			
<i>Центральный склад</i>					
<i>Гастрономия</i>					
23. Старший повар	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение времени воздействия фактора			
	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение тяжести трудового процесса			
<i>Кондитерский цех</i>					
24. Шеф-кондитер	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение времени воздействия фактора			
	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение тяжести трудового процесса			

25. Пекарь - кондитер	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение тяжести трудового процесса			
<i>Отдел подменного персонала</i>					
26. Пекарь	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение времени воздействия фактора			
	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Снижение тяжести трудового процесса			
<i>Отдел общественного питания</i>					

Дата составления: 15.12.2022