Сводная ведомость результатов проведения специальной оценки условий труда

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) | | | | | | |
| класс 1 | класс 2 | класс 3 | | | | класс 4 |
| всего | в том числе на которых проведена специальная оценка условий труда | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 3.4. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Рабочие места (ед.) | 218 | 218 | 0 | 111 | 80 | 27 | 0 | 0 | 0 |
| Работники, занятые на рабочих местах (чел.) | 243 | 243 | 0 | 109 | 107 | 27 | 0 | 0 | 0 |
| из них женщин | 82 | 82 | 0 | 52 | 25 | 5 | 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 |

Сводная ведомость результатов проведения специальной оценки условий труда 2024год

(введение в эксплуатацию нового цеха розлива пива в ПЭТ тару и образование Микробиологической лаборатории)

Наименование организации:

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) | | | | | | |
| класс 1 | класс 2 | класс 3 | | | | класс 4 |
| всего | в том числе на которых проведена специальная оценка условий труда | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 3.4. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Рабочие места (ед.) | 11 | 11 | 0 | 2 | 5 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| Работники, занятые на рабочих местах (чел.) | 18 | 18 | 0 | 2 | 12 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| из них женщин | 10 | 10 | 0 | 0 | 6 | 4 | 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 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 | неионизирующие излучения | ионизирующие излучения | микроклимат | световая среда | 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 |
|  | **Микробиологическая лаборатория** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 76 | Начальник микробиологической лаборатории | 2 | 3.2 | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | 1 | 3.2 | - | Да | Да | Нет | Да\* | Нет | Нет |
| 82 | Инженер-микробиолог | 2 | 3.2 | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | 1 | 3.2 | - | Да | Да | Нет | Да\* | Нет | Нет |
| 83 | Микробиолог | 2 | 3.2 | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | 1 | 3.2 | - | Да | Да | Нет | Да\* | Нет | Нет |
| 85 | Препаратор | 2 | 3.2 | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | 1 | 3.2 | - | Да | Да | Нет | Да\* | Нет | Нет |
|  | **Цех розлива пива в ПЭТ бутылку** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 90 | Начальник цеха | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 1 | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 91 | Мастер цеха | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 1 | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 92 | Оператор линии в производстве пищевой продукции | 2 | - | - | 3.1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 1 | 3.1 | - | Да | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 93 | Оператор линии в производстве пищевой продукции | 2 | - | - | 3.1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 1 | 3.1 | - | Да | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 94 | Оператор линии в производстве пищевой продукции | 2 | - | - | 3.1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 1 | 3.1 | - | Да | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 95 | Оператор линии в производстве пищевой продукции | 2 | - | - | 3.1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 1 | 3.1 | - | Да | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 96 | Оператор линии в производстве пищевой продукции | 2 | - | - | 3.1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | 1 | 3.1 | - | Да | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |

Перечень рекомендуемых мероприятий по улучшению условий труда

Наименование организации:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| ***Микробиологическая лаборатория*** |  |  |  |  |  |
| 76. Начальник микробиологической лаборатории | Предусмотреть компенсационные мероприятия | Компенсация работнику влияния на организм вредного фактора (биологического) |  |  |  |
| 82. Инженер-микробиолог | Предусмотреть компенсационные мероприятия | Компенсация работнику влияния на организм вредного фактора (биологического) |  |  |  |
| 83. Микробиолог | Предусмотреть компенсационные мероприятия | Компенсация работнику влияния на организм вредного фактора (биологического) |  |  |  |
| 85. Препаратор | Предусмотреть компенсационные мероприятия | Компенсация работнику влияния на организм вредного фактора (биологического) |  |  |  |
| ***Цех розлива пива в ПЭТ бутылку*** |  |  |  |  |  |
| 90. Начальник цеха | Рекомендации по улучшению условий труда: не требуются |  |  |  |  |
| 91. Мастер цеха | Рекомендации по улучшению условий труда: не требуются |  |  |  |  |
| 92. Оператор линии в производстве пищевой продукции | Применение средств индивидуальной защиты и компенсация вредности | Снижение уровня шума и компенсация вредности |  |  |  |
| 93. Оператор линии в производстве пищевой продукции | Применение средств индивидуальной защиты и компенсация вредности | Снижение уровня шума и компенсация вредности |  |  |  |
| 94. Оператор линии в производстве пищевой продукции | Применение средств индивидуальной защиты и компенсация вредности | Снижение уровня шума и компенсация вредности |  |  |  |
| 95. Оператор линии в производстве пищевой продукции | Применение средств индивидуальной защиты и компенсация вредности | Снижение уровня шума и компенсация вредности |  |  |  |
| 96. Оператор линии в производстве пищевой продукции | Применение средств индивидуальной защиты и компенсация вредности | Снижение уровня шума и компенсация вредности |  |  |  |