Сводная ведомость результатов проведения специальной оценки условий труда

Наименование организации: Общество с ограниченной ответственностью «Венецианский дворик»

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.) - основные/все | 17/17 | 17/17 | 0/0 | 17/17 | 0/0 | 0/0 | 0/0 | 0/0 | 0/0 |
| Работники, занятые на рабочих местах (чел.) | 22 | 22 | 0 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| из них женщин | 18 | 18 | 0 | 18 | 0 | 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 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 |
|  | **Административная служба** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Генеральный директор | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 2 | Специалист по охране труда | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 5 | Специалист по кадрам | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 6 | Агент по снабжению | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 21 | Главный инженер | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
|  | **Бухгалтерия** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Главный бухгалтер | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 4 | Бухгалтер | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
|  | **Ресторанный комплекс** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Директор ресторанного комплекса | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 8 | Администратор ресторанного комплекса | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 9 | Заведующая производством | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 10 | Шеф-повар | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 11 | Повар | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 14 | Помощник повара | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 15 | Кухонный рабочий | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
|  | **Ресторан** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Официант | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
|  | **Бар Evergreen** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Официант (бар Evergreen) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |
| 20 | Бармен (бар Evergreen) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет | Нет |

Дата составления: 22.02.2023

Председатель комиссии по проведению специальной оценки условий труда

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Генеральный директор |  |  |  | Я.С. Петрова |  |  |
| (должность) |  | (подпись) |  | (Ф.И.О.) |  | (дата) |

Члены комиссии по проведению специальной оценки условий труда:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Специалист по охране труда |  |  |  | О.А. Иванов |  |  |
| (должность) |  | (подпись) |  | (Ф.И.О.) |  | (дата) |
| Директор ресторанного комплекса |  |  |  | С.В. Полбичева |  |  |
| (должность) |  | (подпись) |  | (Ф.И.О.) |  | (дата) |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1585 |  |  |  | А.Ф. Шарипов |  | 22.02.2023 |
| (№ в реестре экспертов) |  | (подпись) |  | (Ф.И.О.) |  | (дата) |