ОТЧЁТ О ПРОВЕДЕНИИ СПЕЦИАЛЬНОЙ ОЦЕНКИ УСЛОВИЙ ТРУДА

Титульный лист отчета о проведении специальной оценки условий труда

УТВЕРЖДАЮ
Председатель комиссии по проведению специальной оценки условий труда

Рыбаков Александр Леонидович
(подпись, фамилия, инициалы)

«18» 05 22 г.

ОТЧЁТ
о проведении специальной оценки условий труда
(идентификационный №491682)

в ООО "Бурятмяспром", ООО "БМП"
(полное наименование работодателя)

670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пугачева,38
(место нахождения и осуществления деятельности работодателя)

0323343372
(ИНН работодателя)

032301001
(КПП работодателя)

1080326012832
(ОГРН работодателя)

10.11
(код основного вида экономической деятельности по ОКВЭД)

Члены комиссии по проведению специальной оценки условий труда:

(подпись)	(Ф.И.О.)	(дата)
	Копосова Виктория Владимировна	17.05.2022г
	Колодина Наталья Викторовна	18.05.2022
	Михалева Татьяна Павловна	17.05.2022
	Морозова Анна Яковлевна	

(подпись)	Морозова А.С. (Ф.И.О.)	17.05.2022 (дата)

УТВЕРЖДАЮ

Председатель комиссии
по проведению специальной оценки условий труда

/Рыбаков А. Л./

15.05 2022 г.

Перечень рабочих мест с указанием вредных и (или) опасных факторов, подлежащих исследованиям (испытаниям) и измерениям, в том числе содержащий результаты идентификации потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов

ООО "Бурятмяспром", ООО "БМП"

(наименование юридического лица (фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя)

Индивидуальный номер рабочего места	Профессия / должность / специальность работника	Наличие аналогичного рабочего места (рабочих мест)	Факторы производственной среды													
			химический фактор	биологический фактор	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
Холодильно-сырьевое производство																
1	Директор		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
2	Инженер-технолог		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
3	Мастер сырьевого отделения		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
4	Мастер отделения хранения и дефростации		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
Холодильно-сырьевое производство / Сырьевое отделение																
5А	Обработчик мясных туш	6А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
7А	Жиловщик мяса и субпродуктов	8А, 9А, 10А, 11А, 12А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-

13А	Обвальщик мяса (ж)	14А, 15А, 16А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
17А	Обвальщик мяса	18А, 19А, 20А, 21А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
Холодильно-сырьевое производство / Отделение хранения и дефростации																
22А	Грузчик	23А, 24А, 25А, 26А, 27А, 28А, 29А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
30	Весовщик отделения хранения и дефростации		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
Котельно-компрессорное хозяйство																
33	Оператор котельной		+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
36	Сливщик-разливщик		+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Транспортно-логистическая служба																
37	Водитель грузового автомобиля г/п от 3 т до 5 т		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
Колбасное и полуфабрикатное производство																
38	Директор		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
39	Инженер-технолог		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Колбасное и полуфабрикатное производство / Колбасное отделение																
40А	Составитель смесей	41А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
42	Кладовщик		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
44	Мастер машинно-фомовочного участка		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
45	Мастер термического участка		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
46	Весовщик		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
47А	Формовщик колбасных изделий	48А, 49А, 50А, 51А, 52А, 53А, 54А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
55А	Составитель фарша	56А, 57А, 58А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
59А	Оператор автомата по производству вареных колбас	60А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
61А	Расфасовщик мясопродуктов машино-формовочного участка	62А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
63А	Оператор линии в производстве пищевой продукции	64А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
65	Грузчик машино-формовочного участка		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
66А	Засольщик мяса и мясопродуктов	67А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
68	Весовщик-сдатчик		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
69А	Расфасовщик мясопродуктов термического участка	70А, 71А, 72А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
76А	Грузчик термического участка	77А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-

78	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов		+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Консервное производство																
79	Директор		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
80	Инженер-технолог		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
81	Мастер упаковочного отделения		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
82	Мастер порционного отделения		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Консервное производство / Порционное отделение																
83А	Подготовитель пищевого сырья и материалов	84А, 85А, 86А, 87А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
88А	Составитель смесей	89А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
90А	Грузчик	91А, 92А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
93А	Составитель фарша	94А	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Консервное производство / Упаковочное отделение																
95	Грузчик		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Отдел продаж																
96	Заместитель начальника отдела продаж		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
97	Торговый представитель (город)		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	-
98	Торговый представитель (город)		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
99	Торговый представитель (город)		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
100	Торговый представитель (город)		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
101	Торговый представитель (районы)		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
102	Торговый представитель (районы)		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
103	Торговый представитель (районы)		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
104	Мерчендайзер		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
105	Мерчендайзер		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
106	Мерчендайзер		-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	+	+
Отдел маркетинга и рекламы																
107	Менеджер по рекламе		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
108	Начальник отдела маркетинга и рекламы		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОПВК																
109	Микробиолог		-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-
110	Инженер-химик		+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-
111	Ветеринарный врач пункта приема мяса		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Управление ФТС																

112	Начальник		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
113	Заместитель начальника		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
114	Специалист по административно-хозяйственной части		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Управление ФТС / ОРЦ-3 СМП, ул. Гагарина, 60																
115	Продавец продовольственных товаров		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
Управление ФТС / ОРЦ-20, пр. 50 лет Октября, 17																
116	Продавец продовольственных товаров		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
Управление ФТС / ОРЦ-25, ул. Гагарина, 24																
117	Продавец продовольственных товаров		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
Санитарно-бытовой цех																
118	Уборщик территорий		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
119	Уборщик производственных и служебных помещений склада колбасной продукции и полуфабрикатов		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
120	Уборщик производственных и служебных помещений отделения хранения и дефростации		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
Служба главного механика																
122	Инженер-механик колбасного и полуфабрикатного производства		-	-	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-
123	Инженер-механик консервного производства		-	-	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-
124А	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (колбасное и п/ф производство)	125А	-	-	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-
126А	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (консервное производство)	127А, 128А	-	-	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-
129	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (ХСП)		-	-	-	+	-	-	-	+	-	-	+	-	+	-
130	Электрогазосварщик		+	-	+	+	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
131	Заточник 3 разряда		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
132	Заточник ХСП 3 р		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
АУП																
136	Главный инженер		-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Служба главного энергетика																
137	Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования		-	-	-	+	-	-	-	+	+	-	-	-	+	-
138	Слесарь-наладчик КИПиА		-	-	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-

Члены комиссии по проведению специальной оценки условий труда:

Инженер по охране труда и окружающей среды		Копосова Виктория Владимировна	15.03.2022
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Руководитель отдела персонала		Колодина Наталья Викторовна	15.03 2022
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Начальник отдела труда и заработной платы		Михалева Татьяна Павловна	15 03 2022
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Главный бухгалтер		Морозова Анна Яковлевна	15 03 2022
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

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

инженер по охране		Николаева Г.Н.	15.03.2022
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Раздел I. Сведения об организации, проводящей специальную оценку условий труда

1. *Общество с ограниченной ответственностью "Сертификационный центр охраны труда".*
(полное наименование организации)

2. *Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Буйко, 20 А, 670002, Янькова Надежда Александровна, 8 (3012) 26-80-65, uu-stsot@mail.ru*
(место нахождения и осуществления деятельности организации, контактный телефон, адрес электронной почты)

3. Номер в реестре организаций, проводящих специальную оценку условий труда (оказывающих услуги в области охраны труда)
452

4. Дата внесения в реестр организаций, проводящих специальную оценку условий труда (оказывающих услуги в области охраны труда)
27.03.2017

5. ИНН организации *0323829437*

6. ОГРН организации *1070323003520*

7. Сведения об испытательной лаборатории (центре) организации:

Регистрационный номер аттестата аккредитации организации	Дата выдачи аттестата аккредитации организации	Дата истечения срока действия аттестата аккредитации организации
1	2	3
RA.RU.21АИ87	*5 июля 2016*	

8. Сведения об экспертах и иных сотрудниках, участвовавших в проведении специальной оценки условий труда:

№ п/п	Дата проведения измерений	Ф.И.О. эксперта (работника)	Должность	Сведения о сертификате эксперта на право выполнения работ по специальной оценке условий труда		Регистрационный номер в реестре экспертов организаций, проводящих специальную оценку условий труда
				номер	дата выдачи	
1	2	3	4	5	6	7
1	*в измерениях не участвовал*	*Унагаева Татьяна Николаевна*	*Эксперт по анализу факторов условий труда*	*003 0008235*	*12.01.2021*	*2258*
2	*21.04.2022-22.04.2022*	*Горбунова Галия Альфридовна*	*Заместитель начальника лаборатории*	*003 0008455*	*10.03.2021*	*3272*

9. Сведения о средствах измерений испытательной лаборатории (центра) организации, использовавшихся при проведении специальной оценки условий труда:

№ п/п	Дата проведения измерений	Наименование вредного и (или) опасного фактора производственной среды и трудового процесса	Наименование средства измерений	Регистрационный номер в Государственном реестре средств измерений	Заводской номер средства измерений	Дата окончания срока поверки средства измерений
1	2	3	4	5	6	7
1	*21.04.2022-22.04.2022*	*Шум*	*Шумомер-анализатор спектра, виброметр портативный ОКТАВА-110А*	*32747-06*	*АЭ110329*	*22.09.2022*
2	*21.04.2022-22.04.2022*	*Инфразвук*	*Шумомер-анализатор спектра, виброметр портативный ОКТАВА-110А*	*32747-06*	*АЭ110329*	*22.09.2022*
3	*21.04.2022-22.04.2022*	*Вибрация общая*	*Шумомер-анализатор спектра, виброметр портативный ОКТАВА-110А*	*32747-06*	*АЭ110329*	*22.09.2022*
4	*21.04.2022-22.04.2022*	*Вибрация локальная*	*Шумомер-анализатор спектра, виброметр портативный ОКТАВА-110А*	*32747-06*	*АЭ110329*	*22.09.2022*
5	*22.04.2022*	*Неионизирующие излучения*	*Шумомер-анализатор спектра, виброметр портативный ОКТАВА-110А*	*32747-06*	*АЭ110329*	*22.09.2022*
6	*21.04.2022-22.04.2022*	*Химический*	*Измеритель параметров микроклимата Метеоскоп*	*32014-11*	*109511*	*28.07.2023*
7	*22.04.2022*	*Аэрозоли преимущественно фиброгенного действия*	*Измеритель параметров микроклимата Метеоскоп*	*32014-11*	*109511*	*28.07.2023*
8	*21.04.2022-22.04.2022*	*Микроклимат*	*Измеритель параметров микроклимата Метеоскоп*	*32014-11*	*109511*	*28.07.2023*
9	*21.04.2022-22.04.2022*	*Химический*	*Газоанализатор универсальный ГАНК-4*	*24421-09*	*883*	*02.11.2022*
10	*22.04.2022*	*Аэрозоли преимущественно фиброгенного действия*	*Газоанализатор универсальный ГАНК-4*	*24421-09*	*883*	*02.11.2022*
11	*22.04.2022*	*Неионизирующие излучения*	*Рулетка измерительная металлическая TR20/5*	*22003-07*	*13*	*20.07.2022*
12	*21.04.2022-22.04.2022*	*Микроклимат*	*Рулетка измерительная металлическая TR20/5*	*22003-07*	*13*	*20.07.2022*
13	*22.04.2022*	*Световая среда*	*Рулетка измерительная металлическая TR20/5*	*22003-07*	*13*	*20.07.2022*
14	*21.04.2022-22.04.2022*	*Тяжесть труда*	*Рулетка измерительная металлическая TR20/5*	*22003-07*	*13*	*20.07.2022*
15	*21.04.2022-22.04.2022*	*Тяжесть труда*	*Шагомер PD-101*	*Не сертифицируется*	*17637*	*Не поверяется*

16	22.04.2022	Световая среда	Люксметр-Яркомер-Пульсметр Эколайт (модель 01)	43795-10	00504-13, ФГ-01 № 01496-13	24.08.2022
17	22.04.2022	Неионизирующие излучения	Измеритель напряженности электрических и магнитных полей ПЗ-80	47825-11	140511	29.07.2022
18	21.04.2022	Микроклимат	Радиометр теплового излучения ИК-метр	52648-13	031417	23.09.2023
19	22.04.2022	Аэрозоли преимущественно фиброгенного действия	Секундомер электронный Интеграл С-01	44154-16	410435	25.07.2022
20	21.04.2022-22.04.2022	Тяжесть труда	Секундомер электронный Интеграл С-01	44154-16	410435	25.07.2022
21	21.04.2022-22.04.2022	Напряженность труда	Секундомер электронный Интеграл С-01	44154-16	410435	25.07.2022
22	21.04.2022-22.04.2022	Шум	Калибратор акустический АК-1000	57429-14	1017	20.07.2022
23	21.04.2022-22.04.2022	Инфразвук	Калибратор акустический АК-1000	57429-14	1017	20.07.2022
24	21.04.2022-22.04.2022	Вибрация общая	Калибратор АТ01т	68168-17	9024	03.08.2022
25	21.04.2022-22.04.2022	Вибрация локальная	Калибратор АТ01т	68168-17	9024	03.08.2022
26	22.04.2022	Световая среда	Мультиметр цифровой DT-932N	58550-14	180619564	06.10.2022

Руководитель организации, проводящей специальную оценку условий труда _____ (подпись) Янькова Надежда Александровна (ФИО) 26.04.2022 (дата)

М.П.

Раздел II. Перечень рабочих мест, на которых проводилась специальная оценка условий труда

Индивидуальный номер рабочего места	Наименование рабочего места и источников вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса	Численность работников, занятых на данном рабочем месте (чел.)	Наличие аналогичного рабочего места (рабочих мест)	Наименование вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса и продолжительность их воздействия на работника в течение рабочего дня (смены) (час.)															
						Физические факторы													
				химический фактор	биологический фактор	аэрозоли преимущественно фиброгенного действия	шум	инфразвук	ультразвук воздушный	вибрация общая	вибрация локальная	электромагнитные поля фактора Неионизирующие поля и излучения	ультрафиолетовое излучение фактора Неионизирующие поля и излучения	лазерное излучение фактора Неионизирующие поля и 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
Холодильно-сырьевое производство																			
1	Рабочее место директор, персональный компьютер	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	5 час. 36 мин.	-	8 час.	-
2	Рабочее место инженера-технолога, персональный компьютер	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	5 час. 36 мин.	-	8 час.	-
3	Рабочее место мастер сырьевого отделения, персональный компьютер	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	4 час.	-	8 час.	-
4	Рабочее место мастер отделения хранения и дефростации, персональный компьютер	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	5 час. 36 мин.	-	8 час.	-
Холодильно-сырьевое производство / Сырьевое отделение																			
5А	Рабочее место обработчика мясных туш, оборудование	2	6А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	4 час.	-	8 час.	-
7А	Рабочее место жиловщика мяса и субпродуктов	6	8А, 9А, 10А, 11А, 12А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	6 час.	-	8 час.	-

13А	Рабочее место обвальщика мяса	4	14А, 15А, 16А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	6 час.	-	8 час.	-
17А	Рабочее место обвальщика мяса	5	18А, 19А, 20А, 21А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	6 час.	-	8 час.	-
Холодильно-сырьевое производство / Отделение хранения и дефростации																			
22А	Рабочее место грузчика, оборудование	8	23А, 24А, 25А, 26А, 27А, 28А, 29А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	3 час. 12 мин.	-	8 час.	-
30	Рабочее место весовщика, оборудование	3	-	-	-	-	6 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	4 час.	-	8 час.	-
Котельно-компрессорное хозяйство																			
33	Рабочее место оператора котельной, оборудование	5	-	4 час.	-	-	6 час. 24 мин.	-	-	-	-	-	-	-	-	4 час.	-	8 час.	-
36	Рабочее место сливщика-разливщика, оборудование, компрессор	1	-	4 час.	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
Транспортно-логистическая служба																			
37	Рабочее место водитель грузового автомобиля г/п от 3 т до 5 т, двигатель	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
Колбасное и полуфабрикатное производство																			
38	Рабочее место директор, оборудование, персональный компьютер	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
39	Рабочее место инженера-технолога, оборудование, персональный компьютер	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
Колбасное и полуфабрикатное производство / Колбасное отделение																			
40А	Рабочее место составителя смесей, оборудование	2	41А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
42	Рабочее место кладовщика, оборудование, холодильники	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	5 час. 12 мин.	-	8 час.	-

44	Рабочее место мастер машинно-фомовочного участка, оборудование, персональный компьютер	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
45	Рабочее место мастер термического участка, оборудование, персональный компьютер, холодильники	2	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	3 час. 12 мин.	-	8 час.	-
46	Рабочее место весовщика, оборудование	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
47А	Рабочее место формовщика колбасных изделий, оборудование	8	48А, 49А, 50А, 51А, 52А, 53А, 54А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
55А	Рабочее место составителя фарша, оборудование, фаршемешалка	4	56А, 57А, 58А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
59А	Рабочее место оператора автомата по производству вареных колбас, оборудование	2	60А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
61А	Рабочее место расфасовщика мясопродуктов, оборудование	2	62А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
63А	Рабочее место оператора линии в производстве пищевой продукции, оборудование	2	64А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
65	Рабочее место грузчика, оборудование	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
66А	Рабочее место засольщика мяса и мясопродуктов, оборудование, фаршемешалка	2	67А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
68	Рабочее место весовщик-сдатчик	2	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	3 час. 12 мин.	-	8 час.	-

	оборудование, холодильники																		
69А	Рабочее место расфасовщика мясопродуктов, фаршемешалка, оборудование, холодильники	7	70А, 71А, 72А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	3 час. 12 мин.	-	8 час.	-
76А	Рабочее место грузчика, оборудование, холодильники	2	77А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	5 час. 12 мин.	-	8 час.	-
78	Рабочее место аппаратчика термической обработки мясопродуктов, оборудование	1	-	2 час.	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
Консервное производство																			
79	Рабочее место директор, оборудование, пк	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
80	Рабочее место инженера-технолога, оборудование, пк	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
81	Рабочее место мастер упаковочного отделения, оборудование	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
82	Рабочее место мастер порционного отделения, фаршемешалка, пк	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
Консервное производство / Порционное отделение																			
83А	Рабочее место подготовителя пищевого сырья и материалов, оборудование	5	84А, 85А, 86А, 87А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
88А	Рабочее место составителя смесей, оборудование, фаршемешалка	2	89А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
90А	Рабочее место грузчика, оборудование	3	91А, 92А	-	-	-	6 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
93А	Рабочее место составителя	2	94А	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-

	фарша, оборудование, фаршемешалка																		
Консервное производство / Упаковочное отделение																			
95	Рабочее место грузчика, оборудование	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
Отдел продаж																			
96	Рабочее место заместителя начальника отдела (в торговле)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
97	Рабочее место торговый представитель (город), двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
98	Рабочее место торговый представитель (город), двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
99	Рабочее место торговый представитель (город), двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
100	Рабочее место торговый представитель (город), двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
101	Рабочее место торговый представитель (районы), двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
102	Рабочее место	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.

	торговый представитель (районы), двигатель, естественная шумовая обстановка																		
103	Рабочее место торговый представитель (районы), двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
104	Рабочее место мерчендайзер, двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
105	Рабочее место мерчендайзер, двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
106	Рабочее место мерчендайзер, двигатель, естественная шумовая обстановка	1	-	-	-	-	8 час.	4 час.	-	4 час.	4 час.	-	-	-	-	-	-	8 час.	8 час.
Отдел маркетинга и рекламы																			
107	Рабочее место менеджера по рекламе	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
108	Рабочее место начальник отдела маркетинга и рекламы	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОПВК																			
109	Рабочее место микробиолога, оборудование, Светильник потолочный с лампами линейными люминесцентными	1	-	-	3 час. 12 мин.	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4 час. 48 мин.	8 час.	-
110	Рабочее место инженера-химика,	1	-	6 час.	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4 час. 48 мин.	8 час.	-

	оборудование, Светильник потолочный с лампами линейными люминесцентными																		
111	Рабочее место ветеринарного Врача, оборудование	1	-	-	-	-	6 час. 48 мин.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
Управление ФТС																			
112	Рабочее место начальник	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
113	Рабочее место заместитель начальника	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
114	Рабочее место специалист по административно-хозяйственной части	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
Управление ФТС / ОРЦ-3 СМП, ул. Гагарина, 60																			
115	Рабочее место продавца продовольственных товаров	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.
Управление ФТС / ОРЦ-20, пр. 50 лет Октября, 17																			
116	Рабочее место продавца продовольственных товаров	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.
Управление ФТС / ОРЦ-25, ул. Гагарина, 24																			
117	Рабочее место продавца продовольственных товаров	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.
Санитарно-бытовой цех																			
118	Рабочее место уборщика территорий	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
119	Рабочее место уборщика производственных и служебных помещений, оборудование, холодильники	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	3 час. 12 мин.	-	8 час.	-
120	Рабочее место уборщика производственных	1	-	-	-	-	4 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	4 час. 48 мин.	-	8 час.	-

	и служебных помещений, оборудование, холодильники																		
Служба главного механика																			
122	Рабочее место инженера-механика, оборудование, дрель, перфоратор, шуруповерт	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	2 час. 24 мин.	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
123	Рабочее место инженера-механика, оборудование, дрель, перфоратор, шуруповерт	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	2 час. 24 мин.	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
124А	Рабочее место наладчика оборудования в производстве пищевой продукции, оборудование, дрель, перфоратор, шуруповерт	2	125А	-	-	-	8 час.	-	-	-	2 час. 24 мин.	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
126А	Рабочее место наладчика оборудования в производстве пищевой продукции, оборудование, дрель, перфоратор, шуруповерт	3	127А, 128А	-	-	-	8 час.	-	-	-	2 час. 24 мин.	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
129	Рабочее место наладчика оборудования в производстве пищевой продукции, оборудование, дрель, перфоратор, шуруповерт	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	2 час. 24 мин.	-	-	-	-	2 час.	-	8 час.	-
130	Рабочее место электрогазосварщика, оборудование сварочный	1	-	5 час. 36 мин.	-	4 час. 48 мин.	8 час.	-	-	-	0 час. 24 мин.	5 час. 36 мин.	5 час. 36 мин.	-	-	-	-	8 час.	-

	аппарат, сварочный аппарат, газорезательное оборудование, углошлифовальная машинка, шлифовальная машинка, шумовая обстановка																		
131	Рабочее место заточника, оборудование, заточной станок	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
132	Рабочее место заточника, оборудование, заточной станок	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	3 час. 12 мин.	-	8 час.	-
АУП																			
136	Рабочее место главного инженера (в прочих отраслях), оборудование, персональный компьютер, холодильник	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 час.	-
Служба главного энергетика																			
137	Рабочее место слесаря-электрика по ремонту электрооборудования, оборудование, щитовая, дрель, перфоратор, шуруповерт	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	2 час. 24 мин.	4 час.	-	-	-	-	-	8 час.	-
138	Рабочее место слесарь-наладчик КИПиА, оборудование, дрель, перфоратор, шуруповерт	1	-	-	-	-	8 час.	-	-	-	2 час. 24 мин.	-	-	-	-	-	-	8 час.	-

Председатель комиссии по проведению специальной оценки условий труда

Главный инженер		Рыбаков Александр Леонидович	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Члены комиссии по проведению специальной оценки условий труда:

Инженер по охране труда и окружающей среды		Копосова Виктория Владимировна	17.05.2024г.
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Руководитель отдела персонала		Колодина Наталья Викторовна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Начальник отдела труда и заработной платы		Михалева Татьяна Павловна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Главный бухгалтер		Морозова Анна Яковлевна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

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

эксперт по ДФУ		Николаева Т.И	16.04.2024
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Раздел V. 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)						
	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.)	126	126	0	23	18	84	1	0	0
Работники, занятые на рабочих местах (чел.)	139	139	0	25	23	90	1	0	0
из них женщин	77	77	0	15	10	51	1	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	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
Холодильно-сырьевое производство																							
1	Директор	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
2	Инженер-технолог	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
3	Мастер сырьевого отделения	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет

4	Мастер отделения хранения и дефростации	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
Холодильно-сырьевое производство / Сырьевое отделение																							
5А, 6А(5А)	Обработчик мясных туш	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
7А, 8А(7А), 9А(7А), 10А(7А), 11А(7А), 12А(7А)	Жиловщик мяса и субпродуктов	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
13А, 14А(13А), 15А(13А), 16А(13А)	Обвальщик мяса (ж)	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
17А, 18А(17А), 19А(17А), 20А(17А), 21А(17А)	Обвальщик мяса	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
Холодильно-сырьевое производство / Отделение хранения и дефростации																							
22А, 23А(22А), 24А(22А), 25А(22А), 26А(22А), 27А(22А), 28А(22А), 29А(22А)	Грузчик	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
30	Весовщик отделения хранения и дефростации	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.2	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
Котельно-компрессорное хозяйство																							
33	Оператор котельной	2	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
36	Сливщик-разливщик	2	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
Транспортно-логистическая служба																							
37	Водитель грузового автомобиля г/п от 3 т до 5 т	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Колбасное и полуфабрикатное производство																							
38	Директор	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
39	Инженер-технолог	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
Колбасное и полуфабрикатное производство / Колбасное отделение																							
40А, 41А(40А)	Составитель смесей	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
42	Кладовщик	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
44	Мастер машинно-фомовочного	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
45	Мастер термического участка	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	3.1	-	2	-	3.1	-	да	да	нет	нет	нет	нет
46	Весовщик	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
47А, 48А(47А), 49А(47А), 50А(47А), 51А(47А), 52А(47А), 53А(47А),	Формовщик колбасных изделий	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет

54А(47А)																							
55А, 56А(55А), 57А(55А), 58А(55А)	Составитель фарша	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
59А, 60А(59А)	Оператор автомата по производству вареных колбас	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
61А, 62А(61А)	Расфасовщик мясопродуктов машино-формовочного участка	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
63А, 64А(63А)	Оператор линии в производстве пищевой продукции	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
65	Грузчик машино-формовочного	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
66А, 67А(66А)	Засольщик мяса и мясопродуктов	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
68	Весовщик-сдатчик	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
69А, 70А(69А), 71А(69А), 72А(69А)	Расфасовщик мясопродуктов термического участка	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
76А, 77А(76А)	Грузчик термического участка	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
78	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
Консервное производство																							
79	Директор	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
80	Инженер-технолог	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
81	Мастер упаковочного отделения	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
82	Мастер порционного отделения	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
Консервное производство / Порционное отделение																							
83А, 84А(83А), 85А(83А), 86А(83А), 87А(83А)	Подготовитель пищевого сырья и материалов	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
88А, 89А(88А)	Составитель смесей	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
90А, 91А(90А), 92А(90А)	Грузчик	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
93А, 94А(93А)	Составитель фарша	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
Консервное производство / Упаковочное отделение																							
95	Грузчик	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
Отдел продаж																							
96	Заместитель начальника отдела продаж	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
97	Торговый представитель (город)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет

98	Торговый представитель (город)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
99	Торговый представитель (город)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
100	Торговый представитель (город)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
101	Торговый представитель (районы)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
102	Торговый представитель (районы)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
103	Торговый представитель (районы)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
104	Мерчендайзер	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
105	Мерчендайзер	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
106	Мерчендайзер	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Отдел маркетинга и рекламы																							
107	Менеджер по рекламе	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
108	Начальник отдела маркетинга и рекламы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
ОПВК																							
109	Микробиолог	-	3.2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	3.2	-	да	да	нет	да	нет	нет
110	Инженер-химик	3.2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	3.2	-	3.3	-	да	да	да	да	нет	нет
111	Ветеринарный врач пункта приема мяса	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Управление ФТС																							
112	Начальник	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
113	Заместитель начальника	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
114	Специалист по административно-хозяйственной части	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Управление ФТС / ОРЦ-3 СМП, ул. Гагарина, 60																							
115	Продавец продовольственных товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Управление ФТС / ОРЦ-20, пр. 50 лет Октября, 17																							
116	Продавец продовольственных товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Управление ФТС / ОРЦ-25, ул. Гагарина, 24																							
117	Продавец продовольственных товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Санитарно-бытовой цех																							
118	Уборщик территорий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
119	Уборщик производственных и служебных помещений склада колбасной продукции	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет

	и полуфабрикатов																						
120	Уборщик производственных и служебных помещений отделения хранения и дефростации	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.2	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
Служба главного механика																							
122	Инженер-механик колбасного и полуфабрикатного производства	-	-	-	3.2	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
123	Инженер-механик консервного производства	-	-	-	3.2	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
124А, 125А(124А)	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (колбасное и п/ф производство)	-	-	-	3.2	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
126А, 127А(126А), 128А(126А)	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (консервное производство)	-	-	-	3.2	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
129	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (ХСП)	-	-	-	3.1	-	-	-	2	-	-	2	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
130	Электрогазосварщик	3.1	-	2	3.1	-	-	-	2	3.1	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	да	нет	да
131	Заточник 3 разряда	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
132	Заточник ХСП 3 р	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
АУП																							
136	Главный инженер	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Служба главного энергетика																							
137	Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования	-	-	-	3.1	-	-	-	2	2	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
138	Слесарь-наладчик КИПиА	-	-	-	3.1	-	-	-	2	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет

Дата составления: 26.04.2022

Председатель комиссии по проведению специальной оценки условий труда

Главный инженер		Рыбаков Александр Леонидович	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Члены комиссии по проведению специальной оценки условий труда:

Инженер по охране труда и окружающей среды		Копосова Виктория Владимировна	27.04.2022
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Руководитель отдела персонала		Колодина Наталья Викторовна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Начальник отдела труда и заработной платы		Михалева Татьяна Павловна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Главный бухгалтер		Морозова Анна Яковлевна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

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

2258		Гнатюк О.И	26.04.2021
(№ в реестре экспертов)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Таблица 2

№ рабочего места	Наименование рабочего места (профессии, должности)	Классы 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	Параметры микроклимата	световая среда	тяжесть трудового процесса	напряженность трудового процесса								
1	Директор	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
2	Инженер-технолог	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
3	Мастер сырьевого отделения	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
4	Мастер отделения хранения и дефростации	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
5А, 6А(5А)	Обработчик мясных туш	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
7А, 8А(7А), 9А(7А), 10А(7А), 11А(7А), 12А(7А)	Жиловщик мяса и субпродуктов	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
13А, 14А(13А), 15А(13А), 16А(13А)	Обвальщик мяса (ж)	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
17А, 18А(17А), 19А(17А), 20А(17А), 21А(17А)	Обвальщик мяса	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
22А, 23А(22А), 24А(22А), 25А(22А), 26А(22А)	Грузчик	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет

, 27А(22А) , 28А(22А) , 29А(22А)																							
30	Весовщик отделения хранения и дефростации	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.2	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
33	Оператор котельной	2	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
36	Сливщик-разливщик	2	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
37	Водитель грузового автомобиля г/п от 3 т до 5 т	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
38	Директор	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
39	Инженер-технолог	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
40А, 41А(40А)	Составитель смесей	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
42	Кладовщик	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
44	Мастер машинно-фомовочного участка	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
45	Мастер термического участка	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	3.1	-	2	-	3.1	-	да	да	нет	нет	нет	нет
46	Весовщик	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
47А, 48А(47А) , 49А(47А) , 50А(47А) , 51А(47А) , 52А(47А) , 53А(47А) , 54А(47А)	Формовщик колбасных изделий	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
55А, 56А(55А) , 57А(55А) , 58А(55А)	Составитель фарша	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
59А, 60А(59А)	Оператор автомата по производству вареных колбас	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
61А, 62А(61А)	Расфасовщик мясопродуктов машино-формовочного участка	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
63А, 64А(63А)	Оператор линии в производстве пищевой продукции	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет

65	Грузчик машино-формовочного участка	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
66А, 67А(66А)	Засольщик мяса и мясопродуктов	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
68	Весовщик-сдатчик	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
69А, 70А(69А), 71А(69А), 72А(69А)	Расфасовщик мясопродуктов термического участка	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
76А, 77А(76А)	Грузчик термического участка	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
78	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
79	Директор	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
80	Инженер-технолог	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
81	Мастер упаковочного отделения	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
82	Мастер порционного отделения	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
83А, 84А(83А), 85А(83А), 86А(83А), 87А(83А)	Подготовитель пищевого сырья и материалов	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
88А, 89А(88А)	Составитель смесей	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
90А, 91А(90А), 92А(90А)	Грузчик	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
93А, 94А(93А)	Составитель фарша	-	-	-	3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
95	Грузчик	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
96	Заместитель начальника отдела продаж	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
97	Торговый представитель (город)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
98	Торговый представитель (город)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
99	Торговый представитель (город)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
100	Торговый представитель (город)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
101	Торговый представитель (районы)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
102	Торговый представитель (районы)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет

103	Торговый представитель (районы)	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
104	Мерчендайзер	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
105	Мерчендайзер	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
106	Мерчендайзер	-	-	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	2	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
107	Менеджер по рекламе	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
108	Начальник отдела маркетинга и рекламы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
109	Микробиолог	-	3.2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	3.2	-	да	да	нет	да	нет	нет
110	Инженер-химик	3.2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	3.2	-	3.3	-	да	да	да	да	нет	нет
111	Ветеринарный врач пункта приема мяса	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
112	Начальник	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
113	Заместитель начальника	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
114	Специалист по административно-хозяйственной	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
115	Продавец продовольственных товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
116	Продавец продовольственных товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
117	Продавец продовольственных товаров	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
118	Уборщик территорий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
119	Уборщик производственных и служебных помещений склада колбасной продукции и полуфабрикатов	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
120	Уборщик производственных и служебных помещений отделения хранения и дефростации	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.2	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
122	Инженер-механик колбасного и полуфабрикатного производства	-	-	-	3.2	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
123	Инженер-механик консервного производства	-	-	-	3.2	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
124А, 125А(124А)	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (колбасное и п/ф производство)	-	-	-	3.2	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
126А, 127А(126А), 128А(126А)	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (консервное производство)	-	-	-	3.2	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
129	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (ХСП)	-	-	-	3.1	-	-	-	2	-	-	2	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет

130	Электрогазосварщик	3.1	-	2	3.1	-	-	-	2	3.1	-	-	-	2	-	3.2	-	да	да	нет	да	нет	да
131	Заточник 3 разряда	-	-	-	3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.1	-	да	нет	нет	нет	нет	нет
132	Заточник ХСП 3 р	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3.1	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
136	Главный инженер	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	нет	нет	нет	нет	нет	нет
137	Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования	-	-	-	3.1	-	-	-	2	2	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет
138	Слесарь-наладчик КИПиА	-	-	-	3.1	-	-	-	2	-	-	-	-	3.2	-	3.2	-	да	да	нет	нет	нет	нет

Дата составления: 26.04.2022

Председатель комиссии по проведению специальной оценки условий труда

Главный инженер		Рыбаков Александр Леонидович	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Члены комиссии по проведению специальной оценки условий труда:

Инженер по охране труда и окружающей среды		Копосова Виктория Владимировна	17.05.2022г
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Руководитель отдела персонала		Колодина Наталья Викторовна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Начальник отдела труда и заработной платы		Михалева Татьяна Павловна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Главный бухгалтер		Морозова Анна Яковлевна	17.05.2022
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

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

2258		Гнилова Е.И	26.04.2022
(№ в реестре экспертов)	(подпись)	(ФИО)	(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
Холодильно-сырьевое производство, 1,Директор	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, 2,Инженер-технолог	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, 4,Мастер отделения хранения и дефростации	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 5,Обработчик мясных туш	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 5,Обработчик мясных туш	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение,	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

6,Обработчик мясных туш					
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 6,Обработчик мясных туш	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 7,Жиловщик мяса и субпродуктов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 7,Жиловщик мяса и субпродуктов	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 8,Жиловщик мяса и субпродуктов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 8,Жиловщик мяса и субпродуктов	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 9,Жиловщик мяса	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

и субпродуктов					
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 9,Жиловщик мяса и субпродуктов	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 10,Жиловщик мяса и субпродуктов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 10,Жиловщик мяса и субпродуктов	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 11,Жиловщик мяса и субпродуктов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 11,Жиловщик мяса и субпродуктов	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство,	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику	Снижение вредного воздействия			

Сырьевое отделение, 12,Жиловщик мяса и субпродуктов	регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 12,Жиловщик мяса и субпродуктов	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 13,Обвальщик мяса (ж)	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 13,Обвальщик мяса (ж)	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 14,Обвальщик мяса (ж)	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 14,Обвальщик мяса (ж)	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического	Снижение вредного			

производство, Сырьевое отделение, 15,Обвальщик мяса (ж)	состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 15,Обвальщик мяса (ж)	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 16,Обвальщик мяса (ж)	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 16,Обвальщик мяса (ж)	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 17,Обвальщик мяса	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 17,Обвальщик мяса	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство,	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику	Снижение вредного воздействия			

Сырьевое отделение, 18,Обвальщик мяса	регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 18,Обвальщик мяса	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 19,Обвальщик мяса	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 19,Обвальщик мяса	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 20,Обвальщик мяса	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 20,Обвальщик мяса	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха,	Снижение вредного воздействия тяжести			

отделение, 21,Обвальщик мяса	соблюдать режим труда.				
Холодильно-сырьевое производство, Сырьевое отделение, 21,Обвальщик мяса	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 22,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 22,Грузчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 23,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 23,Грузчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

дефростации, 24,Грузчик					
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 24,Грузчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 25,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 25,Грузчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 26,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 26,Грузчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации,	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

27,Грузчик					
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 27,Грузчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 28,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 28,Грузчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 29,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 29,Грузчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Холодильно-сырьевое производство, Отделение хранения и дефростации, 30,Весовщик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			

отделения хранения и дефростации					
Котельно-компрессорное хозяйство, 33,Оператор котельной	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Котельно-компрессорное хозяйство, 36,Сливщик-разливщик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Котельно-компрессорное хозяйство, 36,Сливщик-разливщик	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, 38,Директор	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, 39,Инженер-технолог	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 40,Составитель смесей	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 40,Составитель смесей	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и	Учитывая тяжелые условия труда и с целью	Снижение			

полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 41,Составитель смесей	восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 41,Составитель смесей	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 42,Кладовщик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 42,Кладовщик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 44,Мастер машинно-фомовочного участка	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 44,Мастер машинно-фомовочного участка	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие	Снижение вредного			

производство, Колбасное отделение, 45,Мастер термического участка	шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 45,Мастер термического участка	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 46,Весовщик	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 47,Формовщик колбасных изделий	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 47,Формовщик колбасных изделий	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 48,Формовщик колбасных	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

изделий					
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 48,Формовщик колбасных изделий	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 49,Формовщик колбасных изделий	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 49,Формовщик колбасных изделий	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 50,Формовщик колбасных изделий	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 50,Формовщик колбасных изделий	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического	Снижение вредного			

производство, Колбасное отделение, 51,Формовщик колбасных изделий	состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 51,Формовщик колбасных изделий	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 52,Формовщик колбасных изделий	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 52,Формовщик колбасных изделий	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 53,Формовщик колбасных изделий	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение,	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			

53,Формовщик колбасных изделий					
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 54,Формовщик колбасных изделий	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 54,Формовщик колбасных изделий	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 55,Составитель фарша	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 55,Составитель фарша	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 56,Составитель фарша	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство,	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ	Снижение вредного воздействия шума			

Колбасное отделение, 56,Составитель фарша	(беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.				
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 57,Составитель фарша	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 57,Составитель фарша	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 58,Составитель фарша	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 58,Составитель фарша	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 59,Оператор автомата по производству вареных колбас	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие	Снижение вредного			

производство, Колбасное отделение, 59,Оператор автомата по производству вареных колбас	шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 60,Оператор автомата по производству вареных колбас	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 60,Оператор автомата по производству вареных колбас	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 61,Расфасовщик мясопродуктов машино-формовочного участка	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 61,Расфасовщик мясопродуктов машино-формовочного участка	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			

Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 62,Расфасовщик мясопродуктов машино-формовочного участка	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 62,Расфасовщик мясопродуктов машино-формовочного участка	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 63,Оператор линии в производстве пищевой продукции	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 63,Оператор линии в производстве пищевой продукции	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение,	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

64,Оператор линии в производстве пищевой продукции					
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 64,Оператор линии в производстве пищевой продукции	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 65,Грузчик машино-формовочного участка	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 65,Грузчик машино-формовочного участка	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 66,Засольщик мяса и мясопродуктов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать	Снижение вредного воздействия шума			

отделение, 66,Засольщик мяса и мясопродуктов	периодичность медицинских осмотров.				
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 67,Засольщик мяса и мясопродуктов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 67,Засольщик мяса и мясопродуктов	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 68,Весовщик-сдатчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 68,Весовщик-сдатчик	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 68,Весовщик-сдатчик	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического	Снижение вредного			

производство, Колбасное отделение, 69,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 69,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 69,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 70,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 70,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			

Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 70,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 71,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 71,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 71,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 72,Расфасовщик мясопродуктов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

термического участка					
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 72,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 72,Расфасовщик мясопродуктов термического участка	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 76,Грузчик термического участка	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 76,Грузчик термического участка	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 77,Грузчик термического	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

участка					
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 77,Грузчик термического участка	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Колбасное и полуфабрикатное производство, Колбасное отделение, 78,Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, 79,Директор	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, 80,Инженер-технолог	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, 81,Мастер упаковочного отделения	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, 81,Мастер упаковочного отделения	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, 82,Мастер порционного отделения	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

Консервное производство, 82,Мастер порционного отделения	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 83,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 83,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 84,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 84,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 85,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ	Снижение вредного воздействия шума			

отделение, 85,Подготовитель пищевого сырья и материалов	(беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.				
Консервное производство, Порционное отделение, 86,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 86,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 87,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 87,Подготовитель пищевого сырья и материалов	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 88,Составитель смесей	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 89,Составитель	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			

смесей					
Консервное производство, Порционное отделение, 90,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 90,Грузчик	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 91,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 91,Грузчик	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 92,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 92,Грузчик	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Порционное отделение, 93,Составитель фарша	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 93,Составитель фарша	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			

Консервное производство, Порционное отделение, 94,Составитель фарша	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Консервное производство, Порционное отделение, 94,Составитель фарша	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Консервное производство, Упаковочное отделение, 95,Грузчик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
ОПВК, 109,Микробиолог	выполнять противоэпидемиологические мероприятия при работе с биологическим материалом (использовать средства индивидуальной защиты)	Снижение вредного воздействия биологического фактора			
ОПВК, 110,Инженер-химик	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
ОПВК, 110,Инженер-химик	Учитывая вредные условия труда сохранить за работником право на гарантии и компенсации за вредные условия труда, использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (респираторы).	Снижение вредного воздействия химического фактора			
Санитарно-бытовой цех, 118,Уборщик территорий	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Санитарно-бытовой цех, 119,Уборщик производственных и служебных помещений	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			

склада колбасной продукции и полуфабрикатов					
Санитарно-бытовой цех, 119,Уборщик производственных и служебных помещений склада колбасной продукции и полуфабрикатов	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Санитарно-бытовой цех, 120,Уборщик производственных и служебных помещений отделения хранения и дефростации	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Служба главного механика, 122,Инженер-механик колбасного и полуфабрикатного производства	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного механика, 123,Инженер-механик консервного производства	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного механика, 124,Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (колбасное и п/ф производство)	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного механика,	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие	Снижение вредного			

125,Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (колбасное и п/ф производство)	шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	воздействия шума			
Служба главного механика, 126,Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (консервное производство)	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного механика, 127,Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (консервное производство)	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного механика, 128,Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (консервное производство)	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного механика, 129,Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (ХСП)	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Служба главного механика,	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие	Снижение вредного			

129,Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (ХСП)	шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	воздействия шума			
Служба главного механика, 130,Электрогазосварщик	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного механика, 130,Электрогазосварщик	Учитывая вредные условия труда сохранить за работником право на гарантии и компенсации за вредные условия труда, использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (респираторы).	Снижение вредного воздействия химического фактора			
Служба главного механика, 130,Электрогазосварщик	Учитывая вредные условия труда, обеспечить работника льготами, использовать средства индивидуальной защиты кожных покровов работающего, своевременно проходить периодические медицинские осмотры.	Снижение вредного воздействия ультрафиолетового излучения			
Служба главного механика, 131,Заточник 3 разряда	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Служба главного механика, 131,Заточник 3 разряда	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного механика, 132,Заточник ХСП 3 р	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Служба главного механика, 132,Заточник ХСП 3 р	Организовать рациональные режимы труда и отдыха	Нормализация микроклимата			
Служба главного энергетика, 137,Слесарь-электрик по ремонту	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха,	Снижение вредного воздействия тяжести			

электрооборудования	соблюдать режим труда.				
Служба главного энергетика, 137,Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			
Служба главного энергетика, 138,Слесарь-наладчик КИПиА	Учитывая тяжелые условия труда и с целью восстановления нормального физиологического состояния рекомендуется ввести работнику регламентируемые перерывы для отдыха, соблюдать режим труда.	Снижение вредного воздействия тяжести			
Служба главного энергетика, 138,Слесарь-наладчик КИПиА	Соблюдать режимы труда и отдыха, в наибольшей мере снижающие неблагоприятное воздействие шума на работника. Обеспечить работников СИЗ (беруши, наушники). Строго соблюдать периодичность медицинских осмотров.	Снижение вредного воздействия шума			

Дата составления: 26.04.2022

Председатель комиссии по проведению специальной оценки условий труда

Главный инженер		Рыбаков Александр Леонидович	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

Члены комиссии по проведению специальной оценки условий труда:

Инженер по охране труда и окружающей среды		Копосова Виктория Владимировна	04.07.2022г.
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Руководитель отдела персонала		Колодина Наталья Викторовна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Начальник отдела труда и заработной платы		Михалева Татьяна Павловна	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)
Главный бухгалтер		Морозова Анна Яковлевна	17.05.2022
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(дата)

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

))

1258		Ушакова Г.Н	26 окт 2021
(№ в реестре экспертов)	(подпись)	(ФИО)	(дата)