Перечень рекомендуемых мероприятий по улучшению условий труда

**Наименование организации:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование структурного подразделения, рабочего места | Наименование мероприятия | Цель мероприятия | Сроквыполнения | Структурные подразделения, привлекаемые для выполнения | Отметка о выполнении |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ***Общебольничный персонал*** |  |  |  |  |  |
| ***Пищеблок*** |  |  |  |  |  |
| *Рыбный цех* |  |  |  |  |  |
| 24/2014-82. Повар | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-83. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| *Овощной цех* |  |  |  |  |  |
| 24/2014-84. Повар | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-85. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| *Мясной цех* |  |  |  |  |  |
| 24/2014-86. Повар | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-87. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| *Горячий цех* |  |  |  |  |  |
| 24/2014-88. Повар | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-89. Повар | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-90. Повар | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-91. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-92. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-93. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| *Мойка* |  |  |  |  |  |
| 24/2014-94. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-95. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| *Склад (1 этаж)* |  |  |  |  |  |
| 24/2014-96. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| ***Буфет*** |  |  |  |  |  |
| 24/2014-98. Повар | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-99. Повар | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-100. Кухонный рабочий | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-101. Буфетчик | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |
| 24/2014-102. Буфетчик | Организовать рациональные режимы труда и отдыха. Ввести не менее 3 регламентированных перерывов, общей продолжительностью не менее 35 минут (п.8.3 МР 2.2.9.2311-07 «Профилактика стрессового состояния работников при различных видах профессиональной деятельности») | Снижение тяжести трудового процесса  |  |  |  |