



Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
«КРАЕВОЙ ДЕТСКИЙ ЦЕНТР «СОЗВЕЗДИЕ»
(КГБОУ КДЦ Созвездие)

ПРИКАЗ

05.08.2020 № 01-09/255
г. Хабаровск

О внесении изменений в приказ краевого государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Хабаровский краевой центр внешкольной работы «Созвездие» от 28 марта 2017 г. № 01-09/128 «Об утверждении положения об оценке эффективности деятельности работников и организационно-штатных мероприятиях»

На основании СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 г. № 16

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ краевого государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Хабаровский краевой центр внешкольной работы «Созвездие» от 28 марта 2017 г. № 01-09/128 «Об утверждении положения об оценке эффективности деятельности работников и организационно-штатных мероприятиях» (далее – приказ КГБОУ ДО ХКЦВР Созвездие от 28.03.2017 № 01-09/128) следующие изменения:

1.1. Изложить в новой редакции следующие приложения к Приложению 3 «Список перечней показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности сотрудников КГБОУ КДЦ Созвездие», утвержденному приказом КГБОУ ДО ХКЦВР Созвездие от 28.03.2017 № 01-09/128:

приложение 3.52 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности шеф-повара» (приложение № 1);

приложение 3.54 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности повара» (приложение № 2);

приложение 3.55 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности пекаря» (приложение № 3);

приложение 3.56 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности кладовщика (продукты)» (приложение № 4);

приложение 3.57 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности кухонного рабочего» (приложение № 5);

приложение 3.58 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности мойщика посуды» (приложение № 6);

приложение 3.59 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности официанта» (приложение № 7);

приложение 3.60 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности грузчика» (приложение № 8);

приложение 3.61 «Перечень показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности уборщика производственных помещений» (приложение № 9).

2. Настоящий приказ вступает в силу с момента подписания и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 августа 2020 г.

3. Организационно-кадровому отделу (Белякова Т.Ю.) уведомить работников об изменении условий оплаты труда в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Генеральный директор



А.Е. Волостникова

Приложение № 1

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/255

«Приложение 3.52

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР
Созвездие

от 28.03.2014 № 01-09/128

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности шеф-повара

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)	Результаты за оцениваемый период
1	2	3	4	5	6
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объем	от 0 до 100 человек	30%	
			от 100 до 250 человек	60%	
			более 250 человек	100%	
2	Качество выполняемой работы	а) Отсутствие нарушений, отраженных в бракеражном журнале, связанных с технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья	есть нарушения	0%	
			нет нарушений	50%	

1	2	3	4	5	6
		б) Содержание в чистоте закрепленного участка, рабочего места	да	30%	
			нет	0%	
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям, контроль сохранности инвентаря и оборудования	да	40%	
			нет	0%	
		д) Отсутствие обоснованных жалоб на качество обслуживания, отображенных в книге жалоб и предложений	есть жалобы	0%	
			нет жалоб	50%	
		е) Отсутствие фактов некачественно выполненной работы (а это не одно и то же с пунктом 2а и 2д? только другими словами)	есть	0%	
			нет	30%	
		ж) Оперативная подача заявок на проведение ремонта (мелкие поломки, устраняемые техническим отделом), фиксируемых в журнале заявок	да	20%	
			нет	0%	
		з) Соблюдение требований СанПиН: - применение используемого инвентаря и посуды согласно маркировке	да	20%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		- дезинфекция рабочего места в конце рабочего дня	да	20%	
			нет	0%	
		- соблюдение условий хранения суточного запаса продуктов	да	30%	
			нет	0%	
		- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в процессе приготовления блюд (режим, температура и длительность приготовления)	да	30%	
			нет	0%	
		- отсутствие нарушений при обработке, хранении и приготовлении яиц (СанПиН 2.4.4.3155-13 п. 9, 11)	есть нарушения	0%	
			нет нарушений	30%	
		и) Соответствие массы готового блюда массе, указанной в меню	да	30%	
			нет	0%	
		к) Соблюдение требований нормативных и технических документов на основное сырье и пищевые продукты в части безопасности используемого сырья, применение в практической деятельности методов контроля качества входного сырья (отсутствие записей нарушений в журнале бракеража входного/скоропортящегося сырья)	да	30%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		л) Ведение журнала дефростации мясной и рыбной продукции	да	30%	
			нет	0%	
		м) Своевременное получение сырья со склада, контроль срока реализации, режима хранения, ассортимент, качество и количество их поступления (отображается в требовании на выдачу продуктов со склада)	да	20%	
			нет	0%	
		н) Организация питания при проведении банкетов/фуршетов	да	50%	
			нет	0%	
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	о) Разработка и внедрение новых блюд	да	70%	
			нет	0%	
		а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (субботники и т.п.)	да	30%	
			нет	0%	
		б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	покраска	60%	
			побелка	60%	
			штукатурка	100%	
		в) Прохождение ежедневного медицинского осмотра в установленном порядке	да	20%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	да	50%	
			нет	0%	
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	80%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	да	60%	
			нет	0%	
		Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225-2020-23	да	50%	
			нет	0%	

Приложение № 2

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/255

«Приложение 3.54

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР
Созвездие

от 28.03.2014 № 01-09/128

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности повара

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)	Результаты за оцениваемый период (квартал, полугодие)
1	2	3	4	5	6
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объем	от 0 до 100 человек	30%	
			от 100 до 250 человек	60%	
			более 250 человек	100%	
2	Качество выполняемой работы	а) Отсутствие нарушений, отражённых в бракеражном журнале, связанных с технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья	есть нарушения	0%	
			нет нарушений	30%	

1	2	3	4	5	6
		б) Содержание в чистоте рабочего места	да	20%	
			нет	0%	
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям, контроль сохранности инвентаря и оборудования	да	40%	
			нет	0%	
		д) Отсутствие обоснованных жалоб на качество обслуживания, отображенных в книге жалоб и предложений	есть жалобы	0%	
			нет жалоб	30%	
		е) Отсутствие фактов некачественно выполненной работы	есть	0%	
			нет	30%	
		ж) Оперативная подача заявок на проведение ремонта (мелкие поломки, устраняемые техническим отделом), фиксируемых в журнале заявок	да	20%	
			нет	0%	
		з) Соблюдение требований СанПиН: - применение используемого инвентаря и посуды согласно маркировке	да	30%	
			нет	0%	
		- дезинфекция рабочего места в конце рабочего дня	да	30%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		- соблюдение условий хранения суточного запаса продуктов	да	50%	
			нет	0%	
		- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в процессе приготовления блюд (режим, температура и длительность приготовления)	да	40%	
			нет	0%	
		- отсутствие нарушений при обработке, хранении и приготовлении яиц (СанПиН 2.4.4.3155-13 п. 9, 11)	есть нарушения	0%	
			нет нарушений	50%	
		и) Соответствие массы готового блюда массе, указанной в меню	да	50%	
			нет	0%	
		к) Участие в приготовлении сложных блюд при обслуживании специального заказа (банкет/фуршет)	да	60%	
			нет	0%	
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	л) Разработка и внедрение новых блюд	да	70%	
			нет	0%	
		а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (суботники и т.п.)	да	30%	
			нет	0%	
		б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	покраска	60%	
			побелка	60%	
			штукатурка	100%	

1	2	3	4	5	6
		в) Прохождение ежедневного медицинского осмотра в установленном порядке	да	20%	
		Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	нет	0%	
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	80%	
		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	нет	0%	
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225- 2020-23	да	60%	
			нет	0%	
			да	50%	
			нет	0%	

Приложение № 3

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/255

«Приложение 3.55

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР
Созвездие

от 28.03.2017 № 01-09/128

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности пекаря

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)	Результаты за оцениваемый период (квартал, полугодие)
1	2	3	4	5	6
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объем	от 0 до 100 человек	30%	
			от 100 до 250 человек	60%	
			более 250 человек	100%	
2	Качество выполняемой работы	а) Отсутствие нарушений, отраженных в бракеражном журнале, связанных с технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья	есть нарушения	0%	
			нет нарушений	50%	

1	2	3	4	5	6
		б) Содержание в чистоте рабочего места	да	20%	
			нет	0%	
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям, контроль сохранности инвентаря и оборудования	да	40%	
			нет	0%	
		д) Отсутствие обоснованных жалоб на качество обслуживания, отображенных в книге жалоб и предложений	есть жалобы	0%	
			нет жалоб	30%	
		е) Отсутствие фактов некачественно выполненной работы	есть	0%	
			нет	30%	
		ж) Оперативная подача заявок на проведение ремонта (мелкие поломки, устраняемые техническим отделом), фиксируемых в журнале заявок	да	20%	
			нет	0%	
		з) Соблюдение требований СанПиН: - применение используемого инвентаря и посуды согласно маркировке	да	20%	
			нет	0%	
		- дезинфекция рабочего места в конце рабочего дня	да	20%	
			нет	0%	
		- соблюдение условий хранения суточного запаса продуктов	да	30%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в процессе приготовления блюд (режим, температура и длительность приготовления)	да	30%	
			нет	0%	
		- отсутствие нарушений при обработке, хранении и приготовлении яиц (СанПиН 2.4.4.3155-13 п. 9, 11)	есть нарушения	0%	
			нет нарушений	30%	
		и) Соответствие массы готового блюда массе, указанной в меню	да	30%	
			нет	0%	
		к) Организация питания при обслуживании специальных заказов (банкет, фуршет, кофе-паузы)	да	50%	
			нет	0%	
		л) Разработка и внедрение новых блюд	да	70%	
			нет	0%	
		м) Проявление инициативы по применению новых методов и приемов труда, рациональной организации трудовых операций и рабочего места, способствующих снижению затрат труда и не нарушающих правил и требований СанПиН	да	50%	
			нет	0%	
		н) Соблюдение правил личной гигиены, правил ТБ, ПБ (отсутствие актов нарушений, актов о несчастных случаях на производстве)	да	30%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (субботники и т.п.)	да	30%	
			нет	0%	
		б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	покраска	60%	
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19		побелка	60%	
			штукатурка	100%	
		в) Прохождение ежедневного медицинского осмотра в установленном порядке	да	20%	
		Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	нет	0%	
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	80%	
			нет	0%	
4		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	да	60%	
			нет	0%	
		Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребностей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225-2020-23	да	50%	
			нет	0%	

Приложение № 4

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/255

«Приложение 3.56

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР
Созвездие

от 28.03.2017 № 01-09/128

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности кладовщика (продукты)

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)	Результаты за оцениваемый период (квартал, полугодие)
1	1	3	4	5	6
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объем	от 0 до 100 человек	30%	
			от 100 до 250 человек	60%	
			более 250 человек	100%	
2	Качество выполняемой работы	а) Своевременный учет прихода/расхода продуктов в установленной форме	да	40%	
			нет	0%	
		б) Содержание в чистоте рабочего места	да	40%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям, контроль сохранности инвентаря и оборудования	да	60%	
			нет	0%	
		д) Своевременная подача заявки на приобретение продуктов согласно меню	да	60%	
			нет	0%	
		е) Обеспечение хранения и вывоза со склада освобождающейся тары (отражается в акте внутреннего контроля)	да	50%	
			нет	0%	
		ж) Оперативная подача заявок на проведение ремонта (мелкие поломки, устраняемые техническим отделом), фиксируемых в журнале заявок	да	20%	
			нет	0%	
		з) Соблюдение требований СанПиН: - наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продуктов (СанПиН п. 9.1)	да	30%	
			нет	0%	
		- отсутствие в приемке и хранения продуктов без сопроводительных документов, ярлыков, маркировки (СанПиН п. 9.2)	да	30%	
			нет	0%	
		- соответствие условий хранения продуктов (СанПиН п. 9.4; 9.5; 9.6; 9.7; 9.8)	да	60%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		и) Соблюдение норм организации складского хозяйства (соседство, правила и порядок хранения и приема и отпуска продуктов питания)	да	80%	
		к) Своевременное предоставление информации о количестве и ассортименте продуктов, имеющихся в остатке на складе	нет	0%	
		л) Отсутствие фактов некачественно выполненной работы	да	40%	
		м) Контроль и своевременное изменение температурного режима на складе	нет	0%	
		а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (субботники и т.п.)	да	30%	
		б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	нет	0%	
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	в) Прохождение ежегодного медицинского осмотра в установленном порядке	покраска	60%	
			побелка	60%	
			штукатурка	100%	
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	г) Прохождение ежегодного медицинского осмотра в установленном порядке	да	20%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	да	50%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	80%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	да	60%	
			нет	0%	
		Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225-2020-23	да	50%	
			нет	0%	

Приложение № 5

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/255

«Приложение 3.57

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР
Созвездие

от 28.03.2017 № 01-09/128

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности кухонного рабочего

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)	Результаты за оцениваемый период (квартал, полугодие)
1		3	4	5	6
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объ- ем	от 0 до 100 человек	30%	
			от 100 до 250 человек	60%	
			более 250 человек	100%	
2	Качество выполняе- мой работы	а) Отсутствие фактов не- качественно выполненной работы	есть нарушения	0%	
			нет нарушений	50%	

1	2	3	4	5	6
		б) Содержание в чистоте закрепленного участка, рабочего места	да	40%	
			нет	0%	
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям	да	40%	
			нет	0%	
		д) Соответствие применения инвентаря согласно маркировке	да	30%	
			нет	0%	
		е) Оперативная подача заявок на проведение ремонта (мелкие поломки, устраняемые техническим отделом), фиксируемых в журнале заявок	да	20%	
			нет	0%	
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	ж) Соблюдение требований СанПиН: - сохранение маркировочных ярлыков до окончания реализации продукции (СанПиН п. 9.1)	да	40%	
			нет	0%	
		- соблюдение СанПиН п.9.20; 9.20.1; 9.20.3;9.20.7 – хранение и первичная обработка овощей и фруктов	да	40%	
			нет	0%	
		а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (субботники и т.п.)	да	30%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	покраска	60%	
			побелка	60%	
			штукатурка	100%	
		в) Прохождение ежедневного медицинского осмотра в установленном порядке	да	20%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	да	50%	
			нет	0%	
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	80%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	да	60%	
			нет	0%	
		Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225-2020-23	да	50%	
			нет	0%	

Приложение № 6

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/255

«Приложение 3.58

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР

Созвездие

от 28.03.2017 № 01-09/128

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности мойщика посуды

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)	Результаты за оцениваемый период (квартал, полугодие)
1		3	4	5	6
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объем	от 0 до 100 человек	30%	
			от 100 до 250 человек	60%	
			более 250 человек	100%	
2	Качество выполняемой работы	а) Отсутствие фактов нарушения санитарно-гигиенических норм мытья посуды и других фактов некачественно выполненной работы (отображается в журнале уборок помещений)	есть нарушения	0%	
			нет нарушений	40%	

1	2	3	4	5	6
		б) Содержание в чистоте рабочего места, посудомоечной машины	да	50%	
			нет	0%	
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям, контроль сохранности инвентаря, посуды и оборудования	да	40%	
			нет	0%	
		д) Обеспечение сохранности и ведение ежедневного учета поступления и боя посуды (отображается в журнале)	да	25%	
			нет	0%	
		е) Ведение ежедневного учета расхода моющих средств (отображается в журнале)	да	25%	
			нет	0%	
		ж) Оперативная подача заявок на проведение ремонта (мелкие поломки, устраняемые техническим отделом), фиксируемых в журнале заявок	да	20%	
			нет	0%	
		з) Соблюдение требований СанПиН	да	30%	
		- соблюдение правил мытья и обработки досок и мелкого деревянного и металлического инвентаря (СанПиН п.8.14; 8.15)	нет	0%	

1	2	3	4	5	6
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	- соблюдение требований мытья столовой посуды и приборов (СанПиН п. 8.17-8.21)	да	30%	
			нет	0%	
		- соблюдение правил сбора пищевых отходов и обработки тары (СанПиН п. 8.23)	да	30%	
			нет	0%	
		а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (субботники и т.п.)	да	30%	
			нет	0%	
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	покраска	60%	
			побелка	60%	
			штукатурка	100%	
		в) Прохождение ежедневного медицинского осмотра в установленном порядке	да	20%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	да	50%	
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19		нет	0%	
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	80%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	да	60%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты интересов потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225-2020-23	да	50%	
			нет	0%	

Приложение № 7

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/255

«Приложение 3.59

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР
Созвездие

от 28.03.2014 № 01-09/428

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности официанта

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)	Результаты за оцениваемый период (квартал, полугодие)
1		3	4	5	6
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объем	от 0 до 100 человек	30%	
			от 100 до 250 человек	60%	
			более 250 человек	100%	
		б) Обслуживание банкетов/фуршетов/кофе-пауз	от 0 до 50 человек	20%	
			от 50 до 100 человек	30%	
			более 100 человек	50%	

1	2	3	4	5	6
2	Качество выполняе- мой работы	а) Контроль ежедневного учета поступления и боя посуды, сортировка посуды со сколом, пополнение нужным количеством (отображается в журнале)	да	35%	
			нет	0%	
		б) Поддержание порядка, санитарная обработка хлебозного цеха	да	40%	
			нет	0%	
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям, контроль инвентаря, посуды и оборудования	да	100%	
			нет	0%	
		д) Оперативная подача заявок на проведение ремонта (мелкие поломки, устраняемые техническим отделом), фиксируемых в журнале заявок	да	20%	
			нет	0%	
		е) Соблюдение требований СанПиН: - кол-во используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу одновременно питающихся детей (СанПиН п.8.6)	да	60%	
			нет	0%	
		- не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами (СанПиН п.8.15)	да	60%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		- мытье столов в обеденном зале после каждого приема пищи с использованием моющих средств (СанПиН п.8.22)	да	50%	
			нет	0%	
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (субботники и т.п.)	да	30%	
			нет	0%	
		б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	покраска	60%	
			побелка	60%	
			штукатурка	100%	
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	в) Прохождение ежедневного медицинского осмотра в установленном порядке	да	20%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	да	50%	
			нет	0%	
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	80%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	да	60%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты интересов потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225-2020-23	да	50%	
			нет	0%	

Приложение № 8

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/455

«Приложение 3.60

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР
Созвездие

от 28.03.2014 № 01-09/418

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности грузчика

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)	Результаты за оценивае- мый период (квартал, полугодие)
1	2	3	4	5	6
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объ- ем	от 0 до 100 человек	30%	
			от 100 до 250 человек	60%	
			более 250 человек	100%	
2	Качество выполняе- мой работы	а) Соблюдение правил личной гигиены, правил ТБ, ПБ (отсутствие актов нарушений, актов о несчастных случаях на производстве)	есть	50%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		б) Соблюдение правил погрузки/выгрузки груза	да	70%	
			нет	0%	
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям	да	40%	
			нет	0%	
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	д) Соблюдение правил применения погрузочных приспособлений и средств транспортировки	да	70%	
			нет	0%	
		а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (субботники и т.п.)	да	30%	
			нет	0%	
		б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	покраска	60%	
			побелка	60%	
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	в) Прохождение ежедневного медицинского осмотра в установленном порядке	штукатурка	100%	
			да	20%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	да	50%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	80%	
			нет	0%	
		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	да	60%	
			нет	0%	
		Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты интересов потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225-2020-23	да	50%	
			нет	0%	

Приложение № 9

к приказу КГБОУ КДЦ Созвездие

от 05.08.2020 № 01-09/255

«Приложение 3.61

к Приложению 3

приказа КГБОУ ДО ХКЦВР
Созвездие

от 28.03.2014 № 01-09/128

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, критериев, условий назначения для определения эффективности деятельности
уборщика производственных помещений

№ п/п	Наименование показателя	Наименование критерия	Условия назначения	Размер стимулирующих выплат к должностному окладу (процент)		Результаты за оценивае- мый период (квартал, полугодие)
				5	6	
1	Объем выполняемых работ	а) За увеличение объема или дополнительный объ- ем	от 0 до 100 человек	30%		
			от 100 до 250 человек	60%		
			более 250 человек	100%		
2	Качество выполне- мой работы	а) Отсутствие фактов не- качественно выполненной работы (отображается в журнале уборок помеще- ний)	есть нарушения	0%		
			нет нарушений	30%		

1	2	3	4	5	6
		б) Содержание в чистоте рабочего места	да	20%	
			нет	0%	
		в) Соблюдение правил использования рабочей формы	да	30%	
			нет	0%	
		г) Бережное отношение к материальным ценностям, контроль сохранности инвентаря и оборудования	да	40%	
			нет	0%	
		д) Ведение ежедневного учета расхода моющих средств (отображается в журнале)	да	25%	
			нет	0%	
		е) Оперативная подача заявок на проведение ремонта (мелкие поломки, устраняемые техническим отделом), фиксируемых в журнале заявок	да	20%	
			нет	0%	
		ж) Соблюдение требований СанПиН - генеральная уборка всех помещений перед началом смены с применением дезинфицирующих средств (СанПиН п.12,1) – отображается в журнале уборки помещений	да	30%	
			нет	0%	
		- мытье окон не реже 1 раза в смену (СанПиН п.12,2) – отображается в журнале уборки помещений	да	30%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
3	Работы, не входящие в должностные обязанности сотрудника	- соответствие применения уборочного инвентаря согласно маркировке, должное хранение и обработка инвентаря(СанПиН п.12,4) – отображается в журнале уборки помещений	да	30%	
		а) Участие в хозяйственной деятельности учреждения (субботники и т.п.)	нет	0%	
		б) Выполнения плана ремонта хозяйственным способом	покраска	60%	
4	Дополнительный объем работ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	в) Прохождение ежедневного медицинского осмотра в установленном порядке	побелка	60%	
		Отсутствие нарушений при прохождении ежедневного медицинского осмотра персонала с учетом соблюдения всех требований СП 3598-20	штукатурка	100%	
		Дополнительное проведение дезинфекции воздушной среды, помещений, оборудования согласно СП 3598-20	да	20%	
		Отсутствие нарушений требований СП 3598-20 о работе в СИЗ (маски, перчатки)	нет	0%	
			да	50%	
			нет	0%	
			да	80%	
			нет	0%	
			да	60%	
			нет	0%	
			да	60%	
			нет	0%	

1	2	3	4	5	6
		Соблюдение дополнительных мер личной гигиены согласно Письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 № 02/2225-2020-23	да	50%	
			нет	0%	