

Тамбовское областное государственное  
автономное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Техникум отраслевых технологий»  
(ТОГАОУ СПО «Техникум отраслевых технологий»)

**П Р И К А З**

От 16 10 2014 г.

№ 01-06/112

Тамбов

Об утверждении показателей эффективности деятельности рабочих  
ТОГАОУ СПО «Техникум отраслевых технологий»

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 07 мая 2012 г. №597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» и пунктом 23 приложения №2 к Программе поэтапного совершенствования системы оплаты труда в государственных (муниципальных) учреждениях на 2013-2018 годы, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 26.11.2012 года №2190-р, с Приказом управления образования и науки Тамбовской области от 26.06.2013 г. №1886 «Об утверждении показателей эффективности деятельности областных государственных подведомственных учреждений и их руководителей», с учётом мотивированного мнения профсоюзного комитета ТОГАОУ СПО «Техникум отраслевых технологий» (протокол 8/Д от 15.10.2014г.) ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перечень показателей и критериев оценки эффективности деятельности рабочих согласно приложению к настоящему приказу.
2. Разместить показатели эффективности деятельности рабочих техникума на сайте нормативно-правовой базы.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ТОГАОУ СПО  
«Техникум отраслевых технологий»



В.В. Зоткин

ПРИЛОЖЕНИЕ  
УТВЕЖДЕНЫ  
приказом ТОГАОУ СПО «Техникум  
отраслевых технологий»  
от 16.10.2014 №01-06/112

ПОКАЗАТЕЛИ  
эффективности деятельности рабочих  
ТОГАОУ СПО «Техникум отраслевых технологий»

<b>Должность: сторож-вахтер, вахтер</b>	
<b>Критерии оценки: За качество выполняемых работ</b>	
1.1. Соблюдение правил антитеррористической безопасности Да нет	1 0
1.2. Соблюдение правил пожарной безопасности Да Нет	1 0
1.3. Отсутствие замечаний за выполнение должностных обязанностей Есть замечания Нет замечаний	0 2
1.4. Отсутствие замечаний по ведению журнала регистрации посетителей, въезда и выезда автомобильного транспорта Есть замечания Нет замечаний	0 1
<b>Максимальный балл по первому критерию</b>	<b>5</b>
<b>Критерии оценки II: За интенсивность работы</b>	
2.1 Ведение учёта персонала, обучающихся, посетителей, находящихся в здании и на территории учреждения Да Нет	2 0
2.2 Оперативное реагирование при аварии в системе энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения и канализации вызывать ремонтную бригаду. Да Нет	1 0
2.3 Осуществление контроля по недопущению на контрольно-пропускном	

посту посторонних лиц, а так же по оставлению посетителями посторонних предметов. Да Нет	1 0
2.4 Соблюдение правил безопасности и производственной санитарии, изложенных в Инструкции по охране труда Да Нет	1 0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>5</b>
<b><i>Критерии оценки III: За укрепление материально-технической базы</i></b>	
2.1.Активное участие	2
2.2. Участие	1
2.3. Не принимает участия	0
<b>Максимальный балл по третьему критерию</b>	<b>2</b>
<b>Максимально возможное количество баллов по всем критериям</b>	<b>12</b>
<b>Должность: рабочий по ремонту здания-</b>	
<b><i>Критерии оценки: За качество выполняемых работ</i></b>	
1.1 . Отсутствие замечаний на обеспечение бесперебойной работы отопительной, водопроводной, канализационной сети Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.2 Качественное техническое обслуживание зданий, сооружений, оборудования, механизмов Да Нет	1 0
1.3. Отсутствие замечаний за нарушение техники безопасности Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.4 Отсутствие нарушений за соблюдение правил пожарной безопасности Есть замечания Нет замечаний	0 1
<b>Максимальный балл по первому критерию</b>	<b>4</b>
<b><i>Критерии оценки II: За интенсивность работы</i></b>	

2.1 Подготовка обслуживаемых зданий, сооружений, оборудования и механизмов к сезону Своевременно С опозданием	1 0
2.2. Оперативное устранение повреждений и неисправностей оборудования и материальных ценностей учреждения Да Нет	1 0
2.3 Своевременное и качественное выполнение приказов и распоряжений администрации Да Нет	1 0
2.4. Соблюдение правил охраны труда. Да Нет	1 0
2.5 Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований к помещениям и прилегающей территории Да Нет	1 0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>5</b>
<b>Критерии оценки III: За укрепление материально-технической базы</b>	
2.1. Активное участие	2
2.2. Участие	1
2.3. Не принимает участия	0
<b>Максимальный балл по второму третьему критерию</b>	<b>2</b>
<b>Максимально возможное количество баллов по всем критериям</b>	<b>11</b>
<b>Должность: дворник-</b>	
<b>Критерии оценки: За качество выполняемых работ</b>	
1.1. Соблюдение правил и норм по благоустройству территории, защиты окружающей среды Да Нет	1 0
1.2. Рациональная организация труда на рабочем месте Да Нет	1 0

1.3. Соблюдение правил антитеррористической и пожарной безопасности Да Нет	1 0
1.4. Отсутствие замечаний со стороны администрации Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.5. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований к прилегающей территории учреждения Да Нет	1 0
<b>Максимальный балл по первому критерию</b>	<b>5</b>
<i>Критерии оценки II: За интенсивность работы</i>	
2.1 Своевременное и качественное осуществление уборки закрепленной территории согласно погодным условиям Да Нет	1 0
2.2 Сохранность материалов, инструментов, инвентаря. Да Нет	2 0
2.3 Своевременное извещение непосредственного руководителя о всех недостатках, обнаруженных во время работы на территории учреждения Да Нет	1 0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>4</b>
<i>Критерии оценки III: За укрепление материально-технической базы</i>	
2.1. Активное участие	2
2.2. Участие	1
2.3. Не принимает участия	0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>2</b>
<b>Максимально возможное количество баллов по всем критериям</b>	<b>11</b>
<b>Должность: рабочий по кухне, мойщик посуды</b>	
<i>Критерии оценки: За качество выполняемых работ</i>	
1.1. Рациональная организация труда на рабочем месте Да	1

Нет	0
1.2. Отсутствие замечаний со стороны администрации Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.3. Отсутствие замечаний за нарушение трудовой дисциплины Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.4. Соблюдение правил и нормы охраны труда и противопожарной защиты Да Нет	1 0
1.5 Отсутствие замечаний за несоблюдение санитарно-гигиенических норм Есть замечания Нет замечаний	0 1
<b>Максимальный балл по первому критерию</b>	<b>5</b>
<i>Критерии оценки II: За интенсивность работы</i>	
2.1 Содержание в чистоте стеллажей для кухонного инвентаря Да Нет	1 0
2.2 Своевременное и качественное выполнение приказов и распоряжений непосредственного руководителя Да Нет	1 0
2.3. Рациональное использование дезинфицирующих и моющих средств в соответствии с нормативами и технологией их использования. Да Нет	1 0
2.Содержание кухонного инвентаря в соответствии с требованиями СанПин Да Нет	1 0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>4</b>
<i>Критерии оценки II: За укрепление материально-технической базы</i>	
2.1.Активное участие	2
2.2. Участие	1
2.3. Не принимает участия	0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>2</b>

<b>Максимально возможное количество баллов по всем критериям</b>	11
<b>Должность: уборщик служебных помещений-</b>	
<b>Критерии оценки: За качество выполняемых работ</b>	
1.1. Рациональная организация труда на рабочем месте Да Нет	1 0
1.2. Отсутствие замечаний за нарушение правил техники безопасности Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.3 Отсутствие замечаний за нарушения со стороны администрации Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.4. Отсутствие замечаний за несоблюдение санитарно-гигиенических норм при уборке помещения Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.5. Соблюдение правил и нормы охраны труда и противопожарной защиты Да Нет	1 0
<b>Максимальный балл по первому критерию</b>	5
<b>Критерии оценки II: За интенсивность работы</b>	
2.1 Обеспечение правильной технической эксплуатации материалов, инструментов, инвентаря Да Нет	1 0
2.2 Своевременная и качественная уборка служебных помещений Да Нет	1 0
2.3 Своевременное и качественное выполнение приказов и распоряжений администрации Да Нет	1 0
2.4 Рациональное использование дезинфицирующих и моющих средств в соответствии с нормативами и технологией их использования. Да Нет	1 0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	4

<b>Критерии оценки II: За укрепление материально-технической базы</b>	
2.1. Активное участие	2
2.2. Участие	1
2.3. Не принимает участия	0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>2</b>
<b>Максимально возможное количество баллов по всем критериям</b>	<b>11</b>
<b>Должность: слесарь-электрик, слесарь-сантехник -</b>	
<b>Критерии оценки: За качество выполняемых работ</b>	
1.1. Рациональная организация труда на рабочем месте Да Нет	1 0
1.2. Отсутствие замечаний со стороны администрации Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.3 Соблюдение правил техники безопасности, правил охраны труда Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.4 Соблюдение правил противопожарной защиты Да Нет	1 0
1.5 Обеспечение правильной технической эксплуатации. Да нет	1 0
<b>Максимальный балл по первому критерию</b>	<b>5</b>
<b>Критерии оценки II За интенсивность работы</b>	
2.1 Своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений и поручений руководства по своей деятельности. Да Нет	1 0
2.2 Соблюдение норм расхода материалов и запасных частей Да Нет	2 0
2.3 Своевременное выявление причин износа оборудования, принятие мер по их предупреждению и устранению	

Да Нет	1 0
2.4 Своевременное и качественное обеспечение работы сантехнического и электрооборудования Да Нет	2 0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>6</b>
<b><i>Критерии оценки III: За укрепление материально-технической базы</i></b>	
2.1. Активное участие	2
2.2. Участие	1
2.3. Не принимает участия	0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>2</b>
<b>Максимально возможное количество баллов по всем критериям</b>	<b>13</b>

**Должность: водитель автомобиля**

***Критерии оценки: За качество выполняемых работ***

1.1. Отсутствие замечаний за несоблюдение сроков технического осмотра автомобиля Есть замечания Нет замечаний	0 1 0
1.2 Отсутствие замечаний за нарушение правил эксплуатации автомобиля Есть замечания Нет замечаний	0 1 0
1.3. Отсутствие нарушений в ходе перевозки обучающихся (воспитанников), работников Да Нет	1 0 0
1.4. Отсутствие замечаний на нарушение техники безопасности Есть замечания Нет замечаний	0 2 0
1.5 Соблюдение правил по охране труда и пожарной безопасности. Да Нет	1 0 0
1.6 Наличие нарушений правил дорожного движения Да Нет	0 2 0

<b>Максимальный балл по первому критерию</b>	8
<b><i>Критерии оценки II: За интенсивность работы</i></b>	
2.1 Качественное и аккуратное ведение и содержание документации – путевых листов и др. документации в надлежащем порядке Да Нет	1 0
2.2. Содержание автомобиля в чистоте Да Нет	1 0
2.3 Оперативно устранять возникшие во время работы на линии эксплуатационные неисправности обслуживаемого транспорта, не требующие разборки механизмов Да Нет	1 0
2.4 Соблюдение норм расходов ГСМ Да Нет	1 0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	4
<b><i>Критерии оценки III: За укрепление материально-технической базы</i></b>	
2.1.Активное участие	2
2.2. Участие	1
2.3. Не принимает участия	0
<b>Максимальный балл по второму третьему критерию</b>	2
<b>Максимально возможное количество баллов по всем критериям</b>	14
<b>Должность: повар</b>	
<b><i>Критерии оценки: За качество выполняемых работ</i></b>	
1.1. Рациональная организация труда на рабочем месте Да Нет	1 0
1.2. Отсутствие замечаний за нарушение правил техники безопасности. Есть замечания Нет замечаний	0 1
1.3. Отсутствие замечаний со стороны администрации	

Есть замечания	0
Нет замечаний	1
1.4. Соблюдение правил и нормы охраны труда и противопожарной защиты	
Да	1
Нет	0
1.5 Содержание рабочего места, спец. одежды и внешнего вида в надлежащем санитарном состоянии	
в соответствии всем требованиям СанПиН;	2
с нарушениями требований СанПиН	0
<b>Максимальный балл по первому критерию</b>	<b>6</b>
<b><i>Критерии оценки II: За интенсивность работы</i></b>	
2.1 Обеспечение надлежащих условий для осуществления технологического процесса приготовления пищи.	
Да	1
Нет	0
2.2 Соблюдение правил обработки готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов	
Да	1
Нет	0
2.3 Соблюдение физиологических норм при выдаче пищи	
Да	1
Нет	0
2.4 Отсутствие жалоб на качество блюд	
Есть жалобы	0
Нет жалоб	1
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>4</b>
<b><i>Критерии оценки III: За укрепление материально-технической базы</i></b>	
2.1.Активное участие	2
2.2. Участие	1
2.3. Не принимает участия	0
<b>Максимальный балл по второму критерию</b>	<b>2</b>
<b>Максимально возможное количество баллов по всем критериям</b>	<b>12</b>