**Тема 5 Рабочее время, условия труда и организация рабочих мест в торговле**

**1 Условия труда**

**2 Классификация рабочих мест в организациях торговли**

**1 Условия труда**

**Условия труда** – это совокупность факторов, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье человека в процессе труда.

Создание благоприятных условий труда в магазине способствует получению как экономического, так и социального эффекта.

Э к о н о м и ч е с к и й эффект заключается в уменьшении потерь рабочего времени, повышении производительности труда, снижении издержек обращения и повышении рентабельности работы магазина.

С о ц и а л ь н ы й эффект – это снижение текучести кадров, снижение заболеваемости, улучшение настроения и работоспособности.

Условия труда в магазине определяются рядом факторов.

К *санитарно-гигиеническим факторам* относятся микроклимат, состояние воздушной среды, освещения, санитарно-бытовых помещений и шума).

СниП предусматривают конкретные расчетные показатели по этим факторам в торговом зале, подсобных и административных помещениях. Например, температура в торговом зале магазина должна быть не ниже +17-220С , относительная влажность воздуха 55-75 %, наименьшая освещенность 300-400 лк при люминесцентных лампах и 100-200 лк при лампах накаливания, нормальный уровень шума до 55*д*Б и т.д.

*Эстетические факторы* непосредственно влияют как на работника торговли, так и на покупателей (оформление магазина, его интерьер, спец. одежда, функциональная музыка и т.п.).

К *социально-психологическим факторам* относится климат в коллективе магазина (взаимоотношения между сотрудниками и покупателями, интенсивность труда, продвижение по службе и т.д.).

К *психофизиологическим факторам* относятся нервно-психическое напряжение, нагрузки на нервно-двигательный аппарат, темп и ритм работы, режим труда и отдыха.

Степень влияния всех факторов трудового процесса на человека называется *тяжестью физического труд*а.

*Напряженность труда* – это степень влияния на человека умственного труда.

У торговых работников имеет место и тяжесть и напряженность труда, что приводит к утомлению: физическому, умственному и эмоциональному.

В связи с этим большое значение имеет правильное научно-обоснованное установление режима труда и отдыха работников, под которым понимается порядок чередования работы и отдыха работников.

Режим работы торгового предприятия должен отвечать ряду требований:

* соответствовать интенсивности покупательского потока;
* обеспечивать эффективное использование рабочего времени;
* обеспечивать максимальное улучшение режима труда и отдыха с учетом запросов работников.

При определении режима работы магазина учитывается:

* контингент обслуживаемых покупателей;
* режим работы близ лежащих торговых и иных предприятий и учреждений;
* обеспеченность данного района торговой сетью;
* коэффициент использования рабочего времени работников магазина и др.

Во внешнем режиме работы магазина должно быть определено:

* время начала и окончания работы;
* продолжительность рабочего дня и обеденного перерыва;
* выходные и санитарные дни.

Время работы магазина и выходные дни согласовываются с местными органами власти и указываются в лицензии на право деятельности.

Режим работы магазина может быть:

* односменный;
* полутаросменный;
* двухсменный;
* круглосуточный.

Внутренний режим работы магазина или режим работы персонала определяется правилами внутреннего трудового распорядка и общим режимом работы магазина.

В зависимости от этого в магазинах могут применяться различные графики работы персонала.

Графики выхода на работу разрабатываются исходя из годового фонда рабочего времени, как правило, на каждый месяц. Они согласовываются с профсоюзной организацией и доводятся до работника за 2 недели до их введения. В них указывается:

* время начала и окончания работы;
* время перерыва на обед и отдых;
* выходные дни.

При 7-часовом рабочем дне устанавливается шестидневная рабочая неделя с одним выходным днем.

При 8-часовом – пятидневная неделя с двумя выходными.

Общая продолжительность рабочей недели – 40 часов.

В торговле могут использоваться различные графики работы персонала:

* график с одновременного выхода всех работников с одним или двумя выходными днями;
* график суммированного рабочего времени применяется в тех случаях, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности, при этом продолжительность рабочего дня не должна превышать 11 часов 30 минут с предоставлением отдыха на следующий день;
* ленточный (скользящий) график может устанавливаться в 1,5-2 сменных и круглосуточных магазинах с неравномерным покупательским потоком, в этом случае предусматривается выход на работу группами в разные часы работы.

Карта состояния условий труда в магазине

 на « » 20 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | По действующим нормам | Фактически | Проектируется |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **I. Режим труда и отдыха**Продолжительность рабочей недели -//- сменыПерерывы на обед -//- на отдых, мин Вид отдыха активный пассивныйПроизводственная гимнастика регулярность (число в смену) продолжительность, мин. время суток |  |  |  |
| **II. Санитарно-гигиенические условия**Температура в торговом зале, °СВлажность воздуха, %Скорость движения воздуха, м/сек Запыленность воздуха, мг/м3Уровень шума, дБОсвещение на уровне 0,8 м от пола, лк естественное искусственное |  |  |  |
| **III. Эстетические условия**Общее оформление торговых помещений торгового зала подсобных и бытовых помещенийОкраска в торговом зале потолка пола стен  колонн торгового оборудования подъемников, лифтов транспортных средствНаличие художественного оформле­ния рекламных витрин и стендов |  |  |  |
| **IV. Бытовые условия**Чистота в торговых помещенияхОбеспеченность питьевой водойОбеспеченность водой для умывания и умывальникамиОбеспеченность душевымиОбеспеченность гардеробнымиНаличие комнаты отдыха и приема пищиНаличие санузловНаличие буфета или столовойНаличие и состояние спецодежды и спецобувиНаличие настилов на каменном полуНаличие откидных или складных стульев на рабочих местах для крат­ковременного отдыха работниковОбщие выводы и предложения |  |  |  |

Сравнивая фактические и нормативные показатели можно спроектировать мероприятия по улучшению условий труда в магазине.

**4 Классификация рабочих мест в организациях торговли**

**Рабочее место** – это зона трудовой деятельности одного или группы работников, оснащенного необходимым оборудованием и запасом товаров, предназначенная для выполнения определенного вида работ.

Рабочее место в магазине включает площади для выполнения работ, размещения средств труда, оборудования, транспортных и подъемных средств, закрепленных за рабочим местом.

Рабочие места в торговле можно классифицировать по различным признакам (рис.1.).

## Индивидуальные

По степени

разделения труда

Коллективные (бригадные)

По степени

механизации труда

## Ручной работы

## Механизированные работы

## Автоматизированные работы

## Стационарные

По характеру

 работы

## Передвижные



Без применения оборудования

С применением оборудования

По используемому оборудованию

В магазинах самообслуживания

По методу

торгового обслуживания

В магазинах с традиционным методом продажи

В магазинах, применяющих другие прогрессивные методы продажи

По степени специализации

## Специализированные

Универсальные

Рисунок 1 – Классификация рабочих мест в магазинах

Организация рабочего места заключается в его планировке и оснащении.

Планировка рабочего места заключается в определении его площади и месторасположения.

Различают внешнюю и внутреннюю планировку.

***Внешняя*** *планировка* заключается в установлении месторасположения рабочего места по отношению к другим рабочим местам в магазине или секции (руководителя, бухгалтера, товароведа, кассира-контролера и т.п.).

Площадь рабочего места и его местоположение в магазине определяется согласно СНиП, санитарных норм проектирования, габаритов торгового оборудования, норм техники безопасности, ширины проходов и т.п. В СНиП, например, установлены конкретные нормы состава и площадей кафетерия в магазине, отделов запасов, дополнительного обслуживания (мастерская подгонки одежды, мелкого ремонта и т.д.), ширины проходов, помещений для хранения и подготовки к продаже и т.д.

***Внутренняя*** *планировка* рабочего места означает рациональное размещение на его площади всех предметов оснащения, их рациональную компоновку друг к другу и работнику.

*Оснащение рабочего места* – это обеспечение его всеми необходимыми средствами с целью создания условий для выполнения функциональных обязанностей.

Основными видами оснащения предприятий торговли являются:

* основное технологическое оборудование для выполнения основной работы (кассовые аппараты – для кассира-контролера; весовое оборудование – для фасовщиков и т.д.).
* вспомогательное оборудование (транспортирующие средства: тележки, лифты, холодильные шкафы и т.д.).
* технологическая оснастка (мерные кружки, брусковые метры, мясорубки, ножницы и т.п.).
* организационная оснастка (мебель, компьютеры, факсы и т.д.)
* рабочая документация (стандарты, ТУ, правила, положения, инструкции, справочники и т.д.).
* средства безопасности (спец.одежда, обувь, противопожарные средства и т.п.).
* средства освещения, связи, сигнализации, отопления.
* тара и упаковка.

Задача НОТ – обеспечить комплексность в организации и технической оснащенности рабочего места. Эту задачу возможно решить путем типового проектирования рабочих мест работников массовых профессий в торговле: кассира-контролера, продавца, фасовщика и т.п.

В свое время был разработан и утвержден Министерством торговли СССР типовой проект организации рабочего места контролера-кассира магазина самообслуживания, в котором определены конкретные размеры кассовой кабины, ее технической оснащенности, обязанности кассира-контролера, приемы работы и обслуживания рабочего места, условия труда, квалификационные требования, документация.

Важное значение в торговле имеет аттестация и рационализация рабочих мест, проводимая в соответствии с «Положением об аттестации и рационализации рабочих мест в торговле и общественном питании».

А т т е с т а ц и я рабочих мест представляет собой комплексную проверку на соответствие техническим, экономическим, организационным и социальным требованиям.

Первичным моментом аттестации рабочих мест является их детальная и полная инвентаризация, в ходе которой определяется число рабочих мест, их группировка по видам, технической оснащенности и т.п.

По результатам инвентаризации проводится комплексная проверка – аттестация рабочих мест по 3 группам вопросов:

1. Технический и технологический уровень, его соответствие нормативам и достижениям научно-технического прогресса в торговле;
2. Организационный уровень – соответствие рабочего места требованиям НОТ или типовым проектам организации рабочего места.
3. Условия труда и техники безопасности и их соответствие нормам санитарно-гигиенических требований, охраны руда и техники безопасности и т.д.

По этим условиям рассчитываются соответствующие коэффициенты, выводится общая оценка рабочего места.

По итогам аттестации принимается решение:

* аттестовать рабочее место (коэффициент больше 0,75);
* рабочее место подлежит рационализации (коэффициент 0,5-0,75);
* рабочее место подлежит ликвидации (коэффициент ниже 0,5).

Р а ц и о н а л и з а ц и я рабочих мест заключается в доведении их показателей до современного технического и организационного уровня.

На предприятиях по результатам аттестации составляется план рационализации рабочих мест, в котором отражается:

* наименование рабочего места;
* виды работ по рационализации;
* сроки проведения;
* затраты на рационализацию;
* исполнители работ;
* отметка о сроке выполнения.

Работу по аттестации и рационализации на предприятиях проводят специальные комиссии, куда входят руководители и специалисты, работники служб охраны труда и техники безопасности, профсоюзов и др.

Организация обслуживания рабочего места заключается в установлении системы взаимодействия рабочего места и работника, занятого на нем, с другими местами и работниками, обеспечивающими его бесперебойную работу.