МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 37396
от "26" мая 2015 г.

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

7 мая 2015 г. № 283н

Москва

Об утверждении профессионального стандарта «Сомелье/кавист»

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 4, ст. 293; 2014, № 39, ст. 5266), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт «Сомелье/кавист».

Министр М.А. Топилин

КОПИЯ ВЕРНА
Старший специалист 1 разряда Общего отдела департамента управления делами _____ О.А. Нефедова
7.05 2015 г.

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «7» мая 2015 г. №283н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Сомелье/кавист

465
Регистрационный номер

Содержание

I. Общие сведения 1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций 4
3.1. Обобщенная трудовая функция «Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками» 4
3.2. Обобщенная трудовая функция «Организация работы винного погреба» 8
3.3. Обобщенная трудовая функция «Управление деятельностью сотрудников службы сомелье» 11
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 15

I. Общие сведения

Организация обслуживания гостей вином, прочими напитками	33.006
(наименование вида профессиональной деятельности)	Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Обеспечение качественного обслуживания гостей предприятий питания вином, крепкими спиртными напитками, пивом, минеральной водой, чаем, кофе, прочими напитками

Группа занятий:

1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
3429	Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
(код ОКЗ[1])	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56.1	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.2	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания
56.3	Подача напитков
(код ОКВЭД[2])	(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками	4	Разработка винной политики предприятия питания и управления продажами вин, прочих напитков	A/01.4	4
			Разработка чайного и кофейного меню	A/02.4	4
			Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками	A/03.4	4
			Контроль качества работы обслуживающего персонала и продукции бара	A/04.4	4
			Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях	A/05.4	4
B	Организация работы винного погреба	4	Управление процессом создания, оборудования и функционирования винного погреба на предприятии питания	B/01.4	4
			Контроль расхода и хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе	B/02.4	4
C	Управление деятельностью сотрудников службы сомелье	5	Управление ресурсами службы сомелье	C/01.5	5
			Обучение сотрудников службы сомелье обслуживанию гостей вином, прочими напитками	C/02.5	5

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками	Код	A	Уровень квалификации	4

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей. профессий	Сомелье, кавист

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев на 3-м квалификационном уровне
Особые условия допуска к работе	Наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке[3] Возраст старше 18 лет[4]
Другие характеристики	-

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3429	Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы
ОКСО[5]	100114	Организация обслуживания в общественном питании
	260807	Технология продукции общественного питания

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Разработка винной политики предприятия питания и управление продажами вин, прочих напитков	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Анализ факторов внешней и внутренней среды, влияющих на винную политику предприятия питания и продажи вин, прочих напитков
	Разработка предложений по совершенствованию винной политики предприятия питания и управлению продажами вин, прочих напитков
	Составление винной карты предприятия питания
	Приобретение для предприятия питания ежегодных справочников по винам, прочим напиткам, другой профессиональной литературы
Необходимые умения	Владеть технологиями исследования конъюнктуры рынка винной продукции
	Владеть навыками разработки и актуализации винной карты предприятия питания
	Разрабатывать меры по повышению рейтинга непопулярного ассортимента вин, прочих напитков
	Корректировать винную коллекцию предприятия питания на основе истории продаж каждого вина и вносить новые напитки в винную коллекцию предприятия питания с учетом возникших потребностей потребителей
	Осуществлять взаимодействие с шеф-поваром (поваром) для обеспечения совместимости винного и гастрономического меню предприятия питания
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения
	Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, прочих напитков
	Технологии стимулирования продаж вин и прочих напитков на предприятиях питания
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Разработка чайного и кофейного меню	Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Анализ чайного меню предприятия питания и разработка мер по его совершенствованию
	Анализ кофейного меню предприятия питания и разработка мер по его совершенствованию
Необходимые умения	Владеть навыками исследования факторов, влияющих на разработку чайного, кофейного меню предприятия питания
	Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания
	Оценивать реальные возможности предприятия питания по внедрению предложенного чайного и кофейного меню и поддержанию их в актуальном состоянии
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения
	Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, прочих напитков
	Маркетинг и технологии продаж вин, прочих напитков
Другие характеристики	

3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками	Код	A/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Предоставление потребителям полной информации о характеристиках различных видов вин, прочих напитков их сочетаемости с блюдами и другими напитками
	Декантирование и подача вина, прочих напитков гостям предприятия питания
	Обучение обслуживающего персонала правилам презентации и подачи вина, прочих напитков, сервировки стола
Необходимые умения	Владеть навыками обслуживания вином, прочими напитками в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях (кейтеринге)
	Владеть навыками разрешения спорных вопросов с потребителями в области соответствия вин, напитков заявленному уровню
	Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей вином, прочими напитками
	Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятия питания
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения
	Винные аксессуары и их назначение
	Правила этикета и особенности обслуживания различных групп

	потребителей вином, прочими напитками
Другие характеристики	-

3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Контроль качества работы обслуживающего персонала и продукции бара	Код	A/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Контроль процедур презентации обслуживающим персоналом ассортимента винной продукции предприятия питания и предоставления рекомендаций по вину, прочим напиткам, правильному сочетанию блюд и напитков
	Контроль процесса подачи обслуживающим персоналом вина, прочих напитков, соблюдения протокола и этикета
	Контроль соблюдения санитарных правил и гигиенических норм, правил по охране труда, противопожарной безопасности в процессе работы обслуживающего персонала
	Проверка и оценка соответствия условий в баре требованиям к качеству приготовления и безопасности продукции бара, принятие мер по устранению отклонений
	Контроль соблюдения работниками рецептуры и технологии приготовления продукции бара, приготовления заготовок и безопасности их хранения
Необходимые умения	Владеть методами выявления рисков в области качества приготовления и безопасности продукции бара и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению
	Владеть навыками отбора средней пробы продукции бара для проведения лабораторных исследований
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Методы контроля качества продукции бара и работы обслуживающего персонала
	Характеристики различных видов продукции бара, требования к их качеству и безопасности, условиям хранения
	Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином, прочими напитками
Другие характеристики	-

3.1.5. Трудовая функция

Наименование	Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях	Код	A/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Посещение профессиональных дегустаций вина и прочих напитков, обучающих семинаров и других профессиональных мероприятий
	Подготовка к участию и выступление на профессиональных конкурсах сомелье
	Организация презентаций, промоакций и дегустаций продукции поставщиков вин, прочих напитков на территории предприятия питания
Необходимые умения	Владеть навыками планирования и подготовки к участию в профессиональных конкурсах, выставках и дегустациях
	Владеть методами организации винных мероприятия и мероприятий по представлению других напитков на предприятии питания
	Организовывать презентации и промоакции поставщиков вин, прочих напитков на территории предприятия питания
	Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков
	Технологии организации презентаций и промоакций винной продукции, прочих напитков предприятий питания
	Особенности дегустации различных видов вин, прочих напитков
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация работы винного погреба	Код	B	Уровень квалификации	4

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Руководитель винного погреба Заведующий винным погребом

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки сомелье/кавистов
Требования к опыту практической работы	Не менее года на 3-м квалификационном уровне
Особые условия допуска к работе	Наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке Возраст старше 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1210	Руководители учреждений, организаций и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
	3429	Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы
ОКПДТР[6]	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ЕКС[7]	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО	100114	Организация обслуживания в общественном питании
	260807	Технология продукции общественного питания

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Управление процессом создания, оборудования и функционирования винного погреба на предприятии питания	Код	B/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка проекта создания винного погреба
	Выбор и заключение договоров на поставку оборудования для винного погреба

	Контроль поставок и установки оборудования для винного погреба
	Контроль создания необходимого температурно-влажностного режима в винном погребе
	Контроль соблюдения в процессе создания винного погреба на предприятии питания санитарных правил и гигиенических нормативов, правил по охране труда, противопожарной безопасности
	Внесение предложений по улучшению организации винного погреба на предприятии питания
Необходимые умения	Владеть методами планирования процесса создания и оборудования винного погреба на предприятии питания
	Владеть навыками организации и контроля процесса создания и оборудования винного погреба на предприятии питания
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения
	Виды оборудования винного погреба на предприятии питания
	Правила по охране труда, пожарной безопасности, санитарные нормы и другие требования к организации винного погреба на территории предприятия питания
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Контроль расхода и хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе	Код	B/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Инвентаризация товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе
	Подбор фирм-поставщиков вина, прочих напитков
	Организация закупки ин, прочих напитков, винных и других аксессуаров
	Организация хранения запасов вин и прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе
	Контроль поставок и условий хранения вин, прочих напитков в ресторане/баре, расхода и наличия запасов напитков в винном погребе
	Отслеживание товарных остатков вин, прочих напитков, срока действия документов на винную продукцию, составление графиков пополнения запасов
Необходимые умения	Владеть методами планирования, организации поставки и хранения запасов вин, прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе
	Владеть навыками проведения контрольных мероприятий по оценке товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе, выявления и предупреждения злоупотреблений и случаев хищения
	Владеть навыками проверки нормы вложения алкогольных напитков в коктейлях, объема порций отпускаемых напитков, выявлять несоответствие норм вложения напитков и выхода готовых напитков, разрабатывать меры

	по их устранению Разрабатывать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов вин и прочих напитков в ресторане/баре или винном погребе Владеть методами проверки использования и содержания в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования, соблюдения температурного и влажностного режима в ресторане/баре или винном погребе предприятия питания/ винного погреба
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Характеристики различных видов вин, прочих напитков Нормы расхода товарных запасов вин, иных напитков в ресторане/баре или винном погребе Требования к условиям хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление деятельностью сотрудников службы сомелье	Код	C	Уровень квалификации	5

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Старший сомелье (кавист) Шеф-сомелье (кавист) Руководитель службы сомелье (кавистов)

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена Дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки сомелье / кавистов и по управлению предприятиями
Требования к опыту практической работы	Не менее пяти лет практического опыта не ниже 4-го квалификационного уровня
Особые условия допуска к работе	Наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке Возраст старше 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1210	Руководители учреждений, предприятия питания и предприятий
	1315	Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц
	1225	Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания
	3429	Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы
ОКПДТР	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ЕКС	-	Руководитель (заведующий, начальник, директор, управляющий) структурного подразделения
ОКСО	100114	Организация обслуживания в общественном питании
	260807	Технология продукции общественного питания

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Управление ресурсами службы сомелье	Код	С/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Руководство разработкой винной политики предприятия питания, создания и актуализации чайного и кофейного меню
	Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале
	Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных
	Координация и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы
	Взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания
	Управление конфликтными ситуациями в службе сомелье
	Стимулирование подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности
	Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
Необходимые умения	Анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению
	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания

	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы
	Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей
	Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных
	Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов
	Владеть методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности
	Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива службы
	Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин
Необходимые знания	Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельности предприятий питания
	Характеристики различных видов вин, прочих напитков
	Основы организации процесса обслуживания потребителей вином, прочими напитками на предприятиях питания
	Основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и его психологические особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии продаж вина, прочих напитков на предприятиях питания
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Обучение сотрудников службы сомелье обслуживанию гостей вином, прочими напитками	Код	С/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка кадрового потенциала службы сомелье или обслуживающего персонала
	Определение потребности в профессиональном обучении и развитии сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала
	Обучение сотрудников на рабочем месте, контроль процесса обучения с отрывом от производства
	Анализ и оценка результатов обучения и развития сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала и корректировка план обучения с учетом выявленных отклонений
	Подготовка сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала к участию в профессиональных конкурсах, выставках и дегустациях

	Проведение тематических инструктажей на рабочем месте с различными категориями персонала предприятия питания
	Отслеживание использования результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала
	Организация аттестации сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала и участие в ней
	Разработка и внедрение мер по совершенствованию организации обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками
Необходимые умения	Владеть методами выбора форм и методов обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала в зависимости от категории работников и производственных потребностей предприятия питания
	Проводить сравнительную оценку условий проведения обучения на рабочем месте и с отрывом от производства
	Владеть навыками обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками (профессиональные тренинги на рабочем месте, мастер-классы, дегустации напитков)
	Оценивать эффективность системы обучения сотрудников службы сомелье или обслуживающего персонала обслуживанию гостей вином, прочими напитками
Необходимые знания	Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельности предприятий питания
	Технологии обучения персонала и методы оценки эффективности обучения
	Теории мотивации персонала и его психологические особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы
Другие характеристики	-

IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Общероссийское объединение работодателей «Российский союз промышленников и предпринимателей», город Москва
Исполнительный вице-президент Кузьмин Дмитрий Владимирович

4.2.Наименования организаций – разработчиков

1	Некоммерческое партнерство «Федерация рестораторов и отельеров», город Москва

[1] Общероссийский классификатор занятий.
[2] Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.
[3] Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), приказ Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (зарегистрирован Минюстом России 1 июня 2005 г., регистрационный № 6674), с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10 июля 2007 № 215 (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2007 г., регистрационный № 9839) и от 7 апреля 2009 г. № 321 (зарегистрирован Минюстом России 28 апреля 2009 г., регистрационный № 13857).
[4] Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №10, ст. 1131; 2001, № 26, ст. 2685; 2011, № 26, ст. 3803).
[5] Общероссийский классификатор специальностей по образованию.
[6] Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.
[7] Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих.

gost.e-ecolog.ru