УТВЕРЖДАЮ
И.О.Ректора ФГБОУ ВО
МГХПА имени С.Г. Строганова
_____ С.В. Курасов
«01» декабря 2016 год

ПОЛОЖЕНИЕ
о Комбинате питания

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Комбинат питания (далее по тексту – Комбинат) является структурным подразделением Московской государственной художественно-промышленной академии имени С.Г. Строганова (далее по тексту – Академия).

1.2. Настоящее Положение регулирует деятельность Комбината, определяет его задачи, функции, права и обязанности работников, порядок организации работы, реорганизации и ликвидации Комбината.

1.3. В своей деятельности Комбинат руководствуется законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами и методическими документами по организации общественного питания, уставом и локальными нормативными актами Академии, а также настоящим Положением.

1.4. Координацию деятельности Комбината осуществляет начальник управления КИИК и АХР (далее по тексту - координирующий руководитель).

1.5. Структуру, численность и штатное расписание, изменения в структуру и штатное расписание Комбината утверждает ректор Академии по представлению координирующего руководителя.

1.6. Трудовые обязанности работников Комбината, условия их труда определяются трудовыми договорами, заключаемыми с каждым работником, Правилами внутреннего распорядка Академии и иными локальными нормативными актами Академии, а также должностными инструкциями работников Комбината.

Должностные инструкции работников Комбината утверждает координирующий руководитель по представлению директора Комбината.

1.7. К документам Комбината имеют право доступа, помимо его работников, ректор, координирующий руководитель, лица, уполномоченные ими для проверки деятельности Комбината, а также иные лица в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.8. Комбинат может быть ликвидирован или реорганизован на основании приказа ректора Академии.

1.9. Настоящее Положение, вносимые в него изменения утверждаются приказом Академии.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами Комбината являются:

2.1. организация питания обучающихся и работников Академии;

2.2. обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей;

2.3. изучение и распространение передового опыта в сфере общественного питания, пропаганда здорового питания.

## 3. ФУНКЦИИ

В соответствии с возложенными задачами Комбинат выполняет следующие функции:

3.1. организует производство необходимого ассортимента блюд и продуктов собственного приготовления в строгом соответствии с технологией и с соблюдением санитарных норм Российской Федерации;

3.2. организует производство и хранение собственной продукции, продуктов и расходных материалов, полученных от поставщиков, в строгом соответствии с условиями хранения, сроками хранения и санитарно–технологическими требованиями Российской Федерации;

3.3. осуществляет производственный контроль технологического процесса в цехах и точках общественного питания Комбината;

3.4. реализует собственную кулинарную продукцию и покупные товары через свои точки общественного питания;

3.5. осуществляет контроль соблюдения правил торговли Российской Федерации работниками Комбината, с применением контрольно – кассовых машин при денежных расчетах с покупателями;

3.6. обеспечивает контроль соблюдения правил эксплуатации оборудования и техники безопасности при работе с ним работниками Комбината, содержание его в надлежащем санитарном состоянии;

3.7. осуществляет изучение спроса потребителей на продукцию Комбината;

3.8. осуществляет ведение учета и своевременное представление отчетности в соответствующие службы Академии о производственно–хозяйственной деятельности Комбината;

3.9. осуществляет контроль содержания помещений Комбината его работниками в состоянии, отвечающим требованиям санитарно–гигиенических норм и правил для предприятий общественного питания, осуществляет противоэпидемические мероприятия.

## 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ КОМБИНАТА

4.1. Работники Комбината имеют право:

4.1.1. вносить предложения директору Комбината по улучшению питания и культуры обслуживания обучающихся и работников Академии;

4.1.2. запрашивать в установленном порядке от структурных подразделений Академии информацию (материалы) по вопросам, входящим в компетенцию Комбината;

4.1.3. пользоваться компьютерной, множительной и иной оргтехникой, средствами связи, а также иными материальными ресурсами, имеющимися в Университете, необходимыми для обеспечения деятельности Комбината;

4.1.4. участвовать в мероприятиях по вопросам деятельности Комбината с целью повышения квалификации.

4.2. Работники Комбината обязаны:

4.2.1. выполнять решения ученого совета Академии, приказы Академии, поручения ректора Академии, координирующего руководителя, директора Комбината в установленные сроки;

4.2.2. качественно и в полном объеме выполнять возложенные на них должностные обязанности;

4.2.3. соблюдать правила торговли и санитарные требования;

4.2.4. соблюдать правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при работе на нем;

4.2.5. содержать помещения комбината в состоянии, отвечающем требованиям санитарно–гигиенических норм и правил для предприятий общественного питания;

4.2.6. осуществлять учет и хранение документов, относящихся к деятельности Комбината;

4.2.7. сохранять конфиденциальность сведений, содержащихся в документах Комбината;

4.2.8. совершенствовать и развивать деятельность Комбината.

## 5. РУКОВОДСТВО И СТРУКТУРА КОМБИНАТА ПИТАНИЯ

5.1. Комбинат возглавляет директор Комбината (далее по тексту - Директор), назначаемый на должность ректором Академии.

5.2. Директор осуществляет текущее руководство деятельностью Комбината и непосредственно подчиняется координирующему руководителю.

5.3. Директор выполняет следующие обязанности:

5.3.1. руководит деятельностью Комбината, обеспечивает организацию его работы, выполнение задач и функций, определенных настоящим Положением, а также решений ученого совета, приказов Академии и поручений руководства Академии;

5.3.2. осуществляет контроль деятельности работников Комбината;

5.3.3. вносит предложения координирующему руководителю по совершенствованию деятельности Комбината, повышению эффективности его работы;

5.3.4. разрабатывает проекты документов, связанных с организацией деятельности Комбината;

5.3.5. организует повышение квалификации работников Комбината совместно с подразделениями Академии, отвечающими за указанное направление;

5.3.6. обеспечивает создание на рабочих местах оптимальных условий для высокопроизводительного, качественного труда;

5.3.7. контролирует соблюдение работниками Комбината законодательства Российской Федерации, устава и локальных нормативных актов Академии, в том числе Правил внутреннего распорядка Академии, правил охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности;

5.3.8. разрабатывает проекты Положения о Комбинате и должностных инструкций работников Комбината;

5.3.9. осуществляет контроль за соблюдением правил торговли и ценообразования в Комбинате;

5.3.10. обеспечивает контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и работников Академии в Комбинате.

5.4. Директор имеет право:

5.4.1. требовать от работников Комбината выполнения в полном объеме и на высоком качественном уровне обязанностей, определенных должностными инструкциями;

5.4.2. требовать соблюдения работниками Комбината законодательства Российской Федерации, устава Академии, Правил внутреннего распорядка Академии, правил охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, выполнения решений ученого совета, приказов, и иных локальных нормативных актов Академии, поручений руководства Академии;

5.4.3. запрашивать у руководителей других структурных подразделений Академии материалы и информацию, необходимые для выполнения задач и функций, возложенных на Комбинат;

5.4.4. вносить координирующему руководителю предложения по улучшению питания и обслуживания обучающихся и работников Академии.

5.5. Директор несет ответственность за:

5.5.1. некачественное и неполное исполнение задач и функций, возложенных на Комбинат настоящим Положением, невыполнение в полном объеме и в установленные сроки поручений руководства, приказов Академии;

5.5.2 несоблюдение законодательства Российской Федерации, недостоверность информации, представляемой руководству Академии;

5.5.3. утрату документов, образующихся в результате деятельности Комбината, и разглашение конфиденциальной информации, которой располагает Комбинат;

5.5.4. непринятие мер по организации и ведению делопроизводства в Комбинате.

5.6. В структуру Комбината питания входят следующие точки общественного питания:

- столовая, Волоколамское шоссе, д. 9 стр. 1;
- буфет – 1, Волоколамское шоссе, д. 9 стр. 1;
- буфет – 2, Волоколамское шоссе, д. 9 стр. 1;
- буфет – 3, Стрелецкая ул., д. 2.

## 6. ПРИОБРЕТЕНИЕ И ПОСТАВКА НА УЧЕТ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

6.1. Приобретая продукты питания, комбинат питания заключает договор с поставщиком на поставку продуктов. Заключая договоры (контракты) на поставку продуктов питания, образовательное учреждение вправе предусмотреть 30%-ую предоплату. При отгрузке продуктов питания поставщик выписывает товаросопроводительные документы: товарную накладную, счет-фактуру или универсальный передаточный документ. Поступившие в учреждение продукты питания на основании накладной принимаются материально ответственным лицом. На основании товарных накладных производятся записи в Накопительную ведомость

по приходу продуктов питания (ф.0504037) по поступившим в учреждение продуктам питания в количественном и стоимостном выражении в течение месяца.

6.2. Учет продуктов питания и товаров в бухгалтерии ведется оперативно-бухгалтерским (сальдовым) методом:

- в управлении бухгалтерского учета и финансов - суммарно в денежном выражении по учетным ценам.

6.3. Сырье, используемое для производства собственной продукции в организациях общественного питания, относится к материально-производственным запасам (МПЗ). МПЗ принимаются к учету по фактической себестоимости, под которой понимается сумма фактических затрат приобретение МПЗ, за исключением НДС.

## 7. ОТПУСК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВО И СПИСАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

7.1. В комбинате питания отсутствует склад. В связи с этим продукты питания, в том числе сырье поступают непосредственно на производство.

7.2. Поступающие в буфет изделия, полуфабрикаты и товары из производства передаются под материальную ответственность буфетчику по товарной накладной на внутреннее перемещение, передачу товаров (ф.0330213).

7.3. Товары и изделия кухни, находящиеся в буфете учитываются суммарно по цене приобретения с добавлением единого показателя наценки.

7.4. Комбинат питания реализовывает готовую продукцию путем наличного расчета. При наличном расчете реализации продукции осуществляется с применением ККМ. Выручка за проданные товары и изделия кухни ежедневно сдается в кассу университета.

7.5. Списание реализованной готовой продукции осуществляется Актом о списании материальных запасов (ф.0504230). Акт подписывается начальником управления КИИК и АХР, директором Комбината питания, кассиром, бухгалтерами и утверждается Ректором.

Разработал:

Директор Комбинат питания _____ (подпись) А. А. Париев 01.09.2016 (дата)

Согласовано:

Начальник юридического отдела _____ (подпись) В. В. Продайвода 01.09.2016 (дата)

Начальник управления КИИК и АХР _____ (подпись) М. М. Волков 01.09.2016 (дата)