



20.06.2018

## П Р И К А З

Санкт-Петербург

№ 962 адм

### Об утверждении Положения об управлении по организации питания- комбинате общественного питания

В соответствии с Уставом Университета и статьей 27 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

### П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Положение об управлении по организации питания – комбинате общественного питания федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский горный университет» с 20.06.2018.

2. Признать утратившим силу ранее действовавшее Положение о комбинате общественного питания федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Национальный минерально-сырьевой университет «Горный».

3. Контроль за исполнением приказа возложить на проректора по эксплуатации имущественного комплекса Сулова А.П.

Ректор

В. Литвиненко



КОПИЯ ВЕРНА:

директор отдела  
делопроизводства

Е.Р. Яновичкая

" 20 " 06 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ректора  
Горного университета

от 20.06.2018 № 962/агн

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ УПРАВЛЕНИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Санкт-Петербургский горный университет»**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и определяет порядок создания, цели, задачи, функции, права, ответственность и взаимодействие с другими подразделениями управления по организации питания комбината общественного питания федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский горный университет» (далее – управление по организации питания, управление; Университет).

1.2 Основная цель заключается в организации и обеспечении питания для студентов, аспирантов, преподавателей и сотрудников Университета, в том числе в период производственных практик на учебных базах Университета, а также для участников мероприятий проводимых в рамках Университета, согласно приказам и распоряжениям ректора Университета.

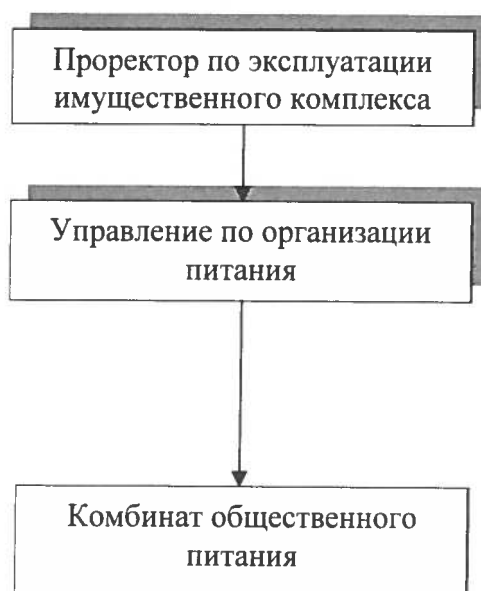
1.3 В своей деятельности управление по организации питания руководствуется законодательством Российской Федерации, Постановлениями и Распоряжениями Правительства РФ и другими нормативно-правовыми документами регламентирующими деятельность в области общественного питания, Уставом и локальными нормативными актами Университета, а также настоящим Положением.

1.4 Для выполнения возложенных задач и функций управление по организации питания использует печать структурного подразделения с полным наименованием.

## 2. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА

2.1. Управление по организации питания входит в состав структурных подразделений, подчиненных проректору по эксплуатации имущественного комплекса.

2.2. Управление по организации питания имеет в своем составе комбинат общественного питания согласно нижеприведенной схеме:



2.3 Управление возглавляет начальник, который назначается на должность приказом ректора по представлению проректора по эксплуатации имущественного комплекса.

## 3. ЗАДАЧИ

3.1 Операционное управление персоналом и пунктами питания управления по организации питания.

3.2 Организация питания для преподавателей, аспирантов, студентов, сотрудников.

3.3 Организация питания в период производственных практик на учебных базах Университета.

3.4 Изучение и распространение передового опыта в сфере общественного питания, пропаганда здорового питания.

3.5 Использование только доброкачественных продуктов при производстве собственной продукции, строгое соблюдение технологии производства.

3.6 Организация питания для участников проводимых мероприятий в рамках Университета, согласно приказам и распоряжениям ректора Университета.

3.7 Документационное обеспечение работы управления по организации питания.

3.8 Организация деятельности по соблюдению санитарных норм и правил в управлении по организации питания.

#### **4. ФУНКЦИИ**

4.1 Обеспечение обучающихся, профессорско-преподавательского состава и сотрудников «Университета» вкусной, качественной и полезной пищей, разнообразными кондитерскими и хлебобулочными изделиями на основе постоянного изучения спроса потребителей.

4.2 Изготовление продукции общественного питания с соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, согласно разработанных технологических и калькуляционных карт.

4.3 Расширение ассортимента выпускаемой продукции, повышение ее качества.

4.4 Совершенствование и разработка новых направлений в организации рационального и сбалансированного питания.

4.5 Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при обработке сырья и приготовлении блюд и изделий с целью выпуска продукции, безопасной для здоровья людей.

4.6 Проведение комплексного медицинского обслуживания для сотрудников комбината общественного питания, согласно санитарно-гигиенических правил и требованию Роспотребнадзора.

4.7 Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01, соблюдение правил личной гигиены работников.

4.8 Строгое соблюдение сроков и условий реализации продуктов в комбинате общественного питания.

4.9 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

4.10 Организация системы управления за качеством и безопасностью пищевых продуктов ХАСПП согласно Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011.

4.11 Реализация мер, направленных на увеличение количества питающихся студентов и сотрудников.

4.13 Анализ результата деятельности Управления и прогнозы развития.

4.12 Организация мероприятий по своевременному обеспечению продуктами питания, продовольственными товарами, оборудованием, услугами, материалами необходимыми для ведения производственного, торгово-технологического и обслуживающего процесса.

4.13 Планирование закупок, работ, услуг, определение Поставщиков по средствам мониторинга цен.

4.14 Организация работы по заключению договоров с Поставщиками (Подрядчиками, Исполнителями) в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

4.15 Набор квалифицированного персонала для бесперебойной работы управления.

4.16 Организация по совершенствованию и обслуживанию рабочих мест.

4.17 Внедрение передовых приемов и методов труда.

4.18 Улучшение условий труда Управления.

4.19 Организация мероприятий по соблюдению правил техники безопасности, санитарно-гигиенических требований, связанных с производственным контролем в области труда на производстве.

4.20 Организация мероприятий направленных на создание безопасных условий труда и предотвращения несчастных случаев на производстве.

4.21 Организация условий к требованиям личной гигиены на производстве.

4.22 Обеспечение сотрудников управления средствами индивидуальной защиты, санитарной и форменной одеждой.

4.23 Рационализация режимов труда и отдыха.

4.24 Укрепление дисциплины труда.

4.25 Совершенствование нормирования труда.

4.26 Техническое оснащение и степень совершенства оборудования на предприятиях.

4.27 Повышение уровня механизации и автоматизации производства в результате обновления оборудования.

4.27 Эффективность использования оборудования.

4.28. Проведение работ по ремонту и техническому обслуживанию торгово-технологического, холодильного, теплового оборудования.

4.29 Техническое обслуживание контрольно-кассовой техники используемой в кафе и столовых Университета.

4.30 Постановка оборудования на инвентарный учет.

4.31 Списание основных средств, материальных и хозяйственных запасов.

## **5. ПРАВА**

Управление по организации питания и его сотрудники имеют право:

5.1 Запрашивать и получать от руководителей и уполномоченных ими сотрудников структурных подразделений Университета документы и сведения, необходимые для реализации целей и задач, возложенных на управление.

5.2 Определять соответствие действий, осуществляемых работниками, требованиям действующего трудового, административного законодательства, внутренних документов Университета, процедуры принятия и реализации решений, организации учета и отчетности, включая внутреннюю информацию о принимаемых решениях.

5.3 Привлекать при необходимости работников иных структурных подразделений Университета для решения задач управления по организации питания.

5.4 Давать рекомендации руководству и должностным лицам Университета по вопросам в организации питания.

5.5 Вносить на рассмотрение руководству Университета предложения о разработке и утверждении локальных нормативных актов.

5.6 В пределах своей компетенции подписывать и визировать документы.

5.7 Представлять предложения о поощрении отличившихся работников управления по организации питания, о привлечении работников управления по организации питания к дисциплинарной и материальной ответственности.

5.8 Вести переписку с организациями, физическими лицами и структурными подразделениями Университета по вопросам, входящим в компетенцию управления.

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

6.1 Всю полноту ответственности за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим положением на управление по организации питания задач и функций несет начальник управления.

На начальника управления по организации питания, в частности, возлагается персональная ответственность за ненадлежащее исполнение или неисполнение обязанностей по:

- эффективному руководству деятельностью подчиненного ему управления;
- эффективному планированию объемов приобретаемых продуктов питания, услуг;
- своевременному представлению технического задания на приобретение продуктов питания, материалов, оборудования;
- разработке проектно-сметной документации;
- обеспечению наличия на каждую партию продовольственных товаров, в т.ч. сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта

(сертификата соответствия, технического регламента, гигиенического заключения, пр.).

- предоставлению сведений, связанных с оказанием услуг общественного питания контролирующим органам;
- осуществлению контроля за соблюдением требований техники безопасности на пищевом производстве;
- осуществлению проверки приобретенных продуктов питания, материалов и оборудования, применение которых предусмотрено проектной документацией, и их соответствие проекту;
- достоверному анализу затрат по статьям расходов, видам работ и услуг, принимаемым мерам по эффективному использованию выделяемых ресурсов;
- обеспечению контроля за расходованием денежных средств и списанием материальных ресурсов;
- правильному применению форм и системы оплаты труда и материального стимулирования;
- отсутствию контроля и надзора по сохранности товарно-материальных ценностей, имущества, закрепленного за «Управлением»;
- соблюдению правил и норм охраны труда, техники безопасности, санитарии и противопожарной защиты;
- соблюдению правил внутреннего трудового распорядка;
- сохранению конфиденциальности служебной информации и персональных данных работников;
- соблюдению норм этики делового общения;
- бережному отношению к имуществу Работодателя, в том числе находящемуся у Работодателя имуществу третьих лиц, имуществу других работников;
- обеспечению сохранности имущества и иных материальных ценностей Работодателя, переданных для выполнения им должностных обязанностей;
- выполнению служебных поручений вышестоящего руководства;
- соблюдению корпоративных требований по ношению форменной одежды.



- надлежащему соблюдению требований по ношению санитарной одежды;
- эффективному руководству работой сотрудников, контроль за их деятельностью, состояние трудовой и производственной дисциплины;
- выполнению приказов, распоряжений и поручений вышестоящего руководства Университета, при условии предварительного ознакомления с приказом, распоряжением и поручением, содержащим сведения о начальнике управления по организации питания - директоре как ответственном лице;
- причинению материального ущерба в пределах, определённых действующим трудовым и гражданским законодательством РФ;
- правонарушениям, совершенным в процессе осуществления своей деятельности, в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

6.2. Степень ответственности работников управления по организации питания устанавливается должностными инструкциями, составленными в соответствии с положениями Трудового кодекса РФ, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, пункта 1 «Должности руководителей», пункта 2 «Должности специалистов», пункта 3 «Должности других служащих (технических исполнителей)» раздела I «Общепрофессиональные квалификационные характеристики должностей работников, занятых на предприятиях, в учреждениях и организациях» утвержденного постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. № 37, Приказа Минздрава СССР от 21 июля 1988г. №579 «Об утверждении квалификационных характеристик врачей-специалистов», Единого квалификационного справочника работ и профессий рабочих выпуск 51, раздела п.1.1 «Торговля и общественное питание», утвержденного постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004г. № 30, Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н, Профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н, Тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих, утвержденным Постановлением Минтруда России от 10.11.1992 № 31.

## 7. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ С ДРУГИМИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ

7.1. Управление по организации питания взаимодействует:

– с руководством Университета, от которого получает распоряжения, документы, письма, задания, предоставляя в ответ проекты приказов, отчеты, служебные и докладные записки, информационные материалы;

– с подразделениями Университета, по обеспечению жизнедеятельности управления по организации питания.

– с другими организациями; получает и направляет письма, заявки, информационные материалы.

7.2. Управление по организации питания оказывает консультационную помощь по вопросам организации питания в рамках деятельности Университета.

Составил:

Начальник управления  
по организации питания



К.И. Захов

Согласовано:

Проректор по эксплуатации  
имущественного комплекса



А.П. Суслов

Начальник управления  
по работе с персоналом



Н.В. Сигитова

Начальник юридического управления



А.И. Волк