



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор филиала КузГТУ  
в г. Новокузнецке

Э.И. Забнева  
2017 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о комбинате питания**

### **1. Общие задачи**

1.1. Комбинат питания является структурным подразделением филиала КузГТУ в г. Новокузнецке (далее филиал).

1.2. Комбинат питания осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Положением о филиале и настоящим Положением.

1.3. Комбинат питания является предприятием общественного питания смешанного типа: занимается заготовительной, перерабатывающей и торговой деятельностью. В состав комбината питания входят столовая и буфет.

1.4. Комбинат питания возглавляет заведующий производством, назначаемый на должность и освобождаемый от занимаемой должности приказом директора филиала КузГТУ в г. Новокузнецке.

### **2. Цели и задачи**

2.1. Организация питания студентов и сотрудников филиала, продажа полуфабрикатов и отдельных видов продовольственных товаров (при наличии разрешения).

2.2. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

2.3. Обслуживание официальных мероприятий филиала.

2.4. Решение иных задач в соответствии с целями филиала.

### **3. Структура подразделения**



3.1. Структура управления и штатная численность комбината питания устанавливается директором филиала.

3.2. Распределение обязанностей между работниками комбината питания производится заведующим производством и регламентируется должностными инструкциями, которые закрепляют рациональное распределение труда, предусматривают равномерную загрузку работников.

## **4. Функции**

4.1. Самостоятельно осуществляет закуп сырья и товаров, необходимых для его деятельности.

4.2. Осуществляет доставку и заготовку продуктов питания, проверяет их качество.

4.3. Определяет стоимость блюд и реализуемых товаров в соответствии с действующими нормативно-правовыми, правовыми актами.

4.4. Обеспечивает высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания посетителей.

4.5. Осуществляет производственную деятельность в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами :

- обеспечивает выполнение требований санитарных норм и правил при хранении, переработки и реализации продуктов питания;

- обеспечивает регулярное прохождение сотрудниками комбината медицинского осмотра.

4.6. Комбинат питания самостоятельно ведет учет своей хозяйственной деятельности, с помощью ведущего бухгалтера, который ежемесячно представляет отчет главному бухгалтеру филиала.

## **5. Управление и контроль деятельности комбината питания**

5.1. Руководство столовой осуществляет заведующий производством, назначаемый и освобождаемый от должности директором филиала.

5.2. Комбинат питания работает на основании штатного расписания, утвержденного директором филиала.

5.3. Контроль финансового и налогового учетов комбината питания ведет бухгалтерия филиала. Она же осуществляет контроль за составлением калькуляций меню, составляет и представляет руководству филиала отчетность по деятельности.

5.4. Контроль за деятельностью комбината питания включает:

- плановые ревизии или проверки проводятся бухгалтерией филиала и специально уполномоченными органами.- контроль расходования товарно-материальных ценностей производится комиссией для снятия остатков ТМЦ, утвержденной приказом директора не реже одного раза в квартал;

- качество продукции, соответствие веса, правильность установленных наценок и уровень цен контролируется постоянно действующей комиссией по проверке выхода блюд готовой продукции, не реже одного раза в квартал.

## **6. Права**

6.1. На сотрудников комбината питания распространяются права, которыми пользуются сотрудники филиала.

6.2. Комбинат питания имеет право:

- получать поступающие в филиал документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;

- самостоятельно определять содержание и конкретные формы своей деятельности в соответствии с целями и задачами, указанными в положении;

- запрашивать и получать от руководителей филиала и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на него задач и функций;

- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и филиала в целом;

- разрабатывать и представлять руководству предложения по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности комбината питания;

- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;

- вносить предложения руководству филиала по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников комбината питания;

- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

## 7. Ответственность

7.1. Руководитель комбината питания несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на комбинат питания функций и задач;

- организацию работы столовой и буфета, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;

- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;

- состояние трудовой и исполнительской дисциплины, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;

- соблюдение работниками комбината питания правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;

- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;

- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой.

7.2. Персональная ответственность работников комбината питания устанавливается их должностными инструкциями.

Заведующая производством



Н.А. Лиманская

Согласовано:

Юрисконсульт



Е.Г. Большева