ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный университет путей сообщения»
(ФГБОУ ВО УрГУПС)

ПРИКАЗ

« 11 » 03 2022 г. № 158

г. Екатеринбург

О введении в действие Положения
«О Комбинате общественного питания
(столовой) Университета»

В целях создания эффективной организационно-правовой трудовой деятельности работников комбината общественного питания (столовой) Университета,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать утратившим силу положение ПЛ 5.2.8-2017 «О комбинате общественного питания Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный университет путей сообщения».
2. Ввести в действие со дня подписания настоящего приказа положение ПСП 5.2.8-2022 «О Комбинате общественного питания (столовой) Университета».
3. Начальнику отдела информации и связей с общественностью в трехдневный срок со дня подписания настоящего приказа разместить положение ПСП 5.2.8-2022 на официальном сайте университета.
4. Контроль исполнения настоящего приказа возлагаю на проректора по капитальному строительству и инфраструктуре Суворова А.В.

Ректор А.Г. Галкин

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный университет путей сообщения»
(ФГБОУ ВО УрГУПС, УрГУПС)

О Комбинате общественного питания (столовой) Университета

Положение о структурном подразделении

ПСП 5.2.8 - 2022

Введено в действие приказом ректора
от «11» марта 2022 г. № 158

Екатеринбург
2022

Лист результатов согласования

Документ	Положение СМК
Заголовок	Положение о Комбинате общественного питания (столовой) Университета
Подпись	
Исполнители	Галимьянова Х.Ф., Директор, Столовая
Инициатор	Кожевников М.В., Помощник проректора по капитальному строительству и инфраструктуре, Секретариат
Тип согласования	Комбинированный
Срок согласования	определяется временем согласования участников
Дата начала процесса	05.03.2022 14:17:35
Дата окончания процесса	10.03.2022 14:56:42

Комментарии инициатора:
Коллеги, Ваши замечания учтены.

	Виза	Должность	Ф.И.О.	Дата и время
1	Согласен	Начальник управления	Купцов В.В.	05.03.2022 15:29:43
2	Согласен	Начальник управления	Кайгородцева О.Ю.	10.03.2022 13:54:39
3	Согласен	Главный бухгалтер	Ивукина Т.Ю.	10.03.2022 13:17:01
4	Согласен	Начальник отдела	Бендер Н.М.	05.03.2022 16:16:51
5	Согласен	Главный специалист по кадрам	Зангирова Н.А.	06.03.2022 23:28:15
6	Согласен	Помощник проректора по учебной работе и связям с производством по менеджменту качества	Скораева Е.А.	05.03.2022 14:29:10
7	Согласен	Проректор по капитальному строительству и инфраструктуре	Суворов А.В.	10.03.2022 14:56:33

Комментарии участников:

Содержание

1 Область применения 3

2 Термины и определения 3

3 Общие положения 5

4 Организационная структура 7

5 Цели и задачи 8

6 Функции 9

7 Права работников 10

8 Обязанности работников 12

9 Ответственность работников 19

10 Критерии оценки деятельности 21

11 Экономика и финансы 22

12 Основные взаимосвязи 26

Приложение А Инструкция по обслуживанию в Комбинате общественного питания (столовой) Университета инвалидов-колясочников и инвалидов по зрению 30

Приложение Б Инструкция по обслуживанию в Комбинате общественного питания (столовой) КЖТ УрГУПС людей с ограниченными возможностями здоровья 32

Приложение В Матрица ответственности и распределения функций и обязанностей работников Комбината общественного питания (столовой) Университета 34

Приложение Г Номенклатура дел 38

1 Область применения

1.1 Настоящее Положение регламентирует деятельность Комбината общественного питания (столовой) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный университет путей сообщения» (далее – Университет).

1.2 Настоящее Положение о Комбинате общественного питания (столовой) Университета (далее по тексту - Положение) определяет задачи, функции, права и ответственность работников Комбината общественного питания (столовой), порядок организации деятельности и оценки результатов его работы.

2 Термины и определения

2.1 Общественное питание – в общем смысле, отрасль, занимающаяся производством и продажей готовой пищи и полуфабрикатов.

2.2 Товарооборот – это продажа товаров в денежном выражении. Розничный товарооборот включает в себя продажу товаров за наличный и безналичный расчет.

2.3 Технологическая карта – вид технологической документации, содержащей весь процесс обработки производимого изделия, операции и их составные части, комплектующие, материалы, производственное оборудование и технологические режимы, необходимые для изготовления изделия – время, квалификация работников.

2.4 Технико-технологические карты блюд – являются нормативными документами. Они разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другими предприятиями , эти карты не действуют).В них наряду с технологией приготовления продукции и

нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции, по показатели безопасности.

2.5 Собственная продукция общественного питания – это совокупность кулинарной продукции, булочных, мучных кондитерских изделий, изготовленных непосредственно на предприятии общественного питания.

2.6 Качество – степень соответствия присущих характеристик требованиям.

2.7 Контроль – процедура установления (выявления) фактических значений основных показателей производственных факторов, сопоставления этих значений с нормативными и выработки суждений об их соответствии.

2.8 Производственная среда – совокупность условий, в которых выполняется работа. Условия включают в себя физические, социальные, психологические и экологические факторы.

2.9 Рабочее место – место, в котором работник (сотрудник) должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

2.10 Требования охраны труда – государственные нормативные требования охраны труда и требования охраны труда, установленные правилами и инструкциями по охране труда.

2.11 Требования пожарной безопасности – специальные условия социального и (или) технического характера, в целях обеспечения пожарной безопасности, установленные законодательством Российской Федерации, нормативными документами или уполномоченным государственным органом.

2.12 СанПиН – санитарные правила и нормы.

3 Общие положения

3.1 Комбинат общественного питания (столовая) Университета является структурным подразделением Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный университет путей сообщения» и подчиняется непосредственному руководителю – проректору по капитальному строительству и инфраструктуре.

3.2 Структурное подразделение Комбинат общественного питания (столовая) Университета создается и ликвидируется приказом ректора.

3.3 Юридический адрес: 620034, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Колмогорова, д. 66.

Фактический адрес: 620034, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Колмогорова, д. 66а.

3.4 Комбинат общественного питания (столовая) Университета реализует на уровне университетского комплекса делегированные ректором функции по организации питания, осуществлению производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности на принципах хозяйственного расчета и самоокупаемости в рамках требований нормативной документации, действующего законодательства РФ и правил, предусмотренных настоящим Положением.

3.5 Деятельность Комбината общественного питания (столовой) Университета осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия и коллегиальности в решении вопросов служебной деятельности, персональной ответственности работников за исполнение возложенных на них должностных обязанностей.

3.6 Комбинат общественного питания (столовая) Университета в своей работе руководствуется:

- Конституцией Российской Федерации;

- Федеральными законами Российской Федерации;

- Нормативными правовыми актами Правительства Российской Федерации, федеральных министерств и ведомств, Федерального агентств железнодорожного транспорта по вопросам образования;

- Уставом Университета;

- Правилами внутреннего трудового распорядка Университета;

- Коллективным договором;

- Приказами, распоряжениями и иными локальными нормативными актами Университета по направлению деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета;

- СанПиНами по организации общественного питания, санитарно-гигиеническим правилам содержания помещений, оборудования и инвентаря, обработке продуктов, приготовлению пищи и ее реализации;

- Сборниками технологических нормативов, технологическими картами;

- Инструкциями по правилам техники безопасности и пожарной безопасности;

- Настоящим Положением.

3.7 Комбинат общественного питания (столовую) Университета возглавляет директор, который назначается на должность и освобождается от должности приказом ректора Университета по представлению начальника управления инфраструктуры. Директор столовой в своей работе непосредственно подчиняется начальнику управления инфраструктуры.

3.8 На должность директора Комбината общественного питания (столовой) Университета назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование, стаж работы на руководящих должностях в сфере общественного питания не менее 5 лет.

3.9 В период временного отсутствия директора Комбината общественного питания (столовой) Университета его замещает лицо, назначенное приказом ректора.

4 Организационная структура

4.1 Комбинат общественного питания (столовая) Университета – единый производственно-хозяйственный комплекс объединяющий столовые, кафе, буфеты и иные торговые точки, обслуживающие работников и обучающихся головного вуза, филиалов и колледжей Университета.

Базовой столовой Комбината общественного питания (столовой) Университета является столовая головного вуза в главном учебном корпусе по адресу ул. Колмогорова, д. 66а, которой руководит директор Комбината общественного питания (столовой) Университета.

В состав Комбината общественного питания (столовой) Университета входят:

- столовая по адресу ул. Колмогорова, д. 66а;
- кафе на втором этаже, в помещении Б2-95 главного учебного корпуса на ул. Колмогорова, д. 66 (Зона целевого назначения для оказания услуг общественного питания инвалидам-колясочникам, а также инвалидам по зрению);
- столовая КЖТ на ул. Братьев Быковых, д. 36;
- столовая-раздаточная АКО на ул. Одинарка, д. 1д;
- кафе студенческое при общежитиях № 5 и 6 на ул. Машинистов, 4а;
- буфет в общежитии № 1 на ул. Колмогорова, д. 62;
- буфет в общежитии № 7, переулок Выездной, д. 1;
- буфет в спортивном комплексе на ул. Колмогорова, д. 68.

4.2 Численность работников устанавливается штатным расписанием Университета исходя из показателей объема производства продукции и товарооборота Комбината общественного питания (столовой) Университета.

4.3 К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессами производства продукции обслуживанием работников и обучающихся Университета, допускаются штатные работники Комбината общественного питания (столовой) Университета, имеющие соответствующую подготовку и квалификацию, прошедшие аттестацию и медицинское обследование в соответствии с требованиями нормативных документов.

5 Цели и задачи

5.1 Главной целью функционирования Комбината общественного питания (столовой) Университета является обеспечение полноценным питанием работников и обучающихся в процессе их образовательной, научной и иных видов деятельности в Университете.

Цель достигается выполнением задач:

5.1.1 Объединение и централизация основных функций обусловленных организацией питания работников и обучающихся подразделений Университета, процесса кулинарного производства и реализации продукции.

5.1.2 Обеспечение доступности услуг общественного питания, создание надлежащих условий и возможностей здорового питания работников в течение рабочего дня и обучающихся в период их учебы и проживания в общежитиях Университета с фиксированной наценкой. Обеспечение доступности услуг общественного питания для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.1.3 Достижение высокого уровня эффективности производственной и торгово-обслуживающей деятельности, получение стабильных доходов обеспечивающих финансовые потребности Комбината общественного питания

(столовой) Университета на оплату труда работников, на закупку продовольственных и посудо-хозяйственных товаров, оборудования, инвентаря, расходных и иных материалов.

5.1.4 Неуклонное развитие, обновление и модернизация технологического процесса на основе внедрения новых технологий, расширения ассортимента продукции, внедрение передовых направлений организации питания и обслуживания работников и обучающихся.

6 Функции

6.1 Планирование и осуществление согласно бизнес-плану производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности.

6.2 Всестороннее обеспечение технологического процесса и торгово-обслуживающей деятельности, включая проведение закупок, и организация своевременной поставки продовольственного сырья, расходных материалов, полуфабрикатов, посуды и иных товаров.

6.3 Ритмичный выпуск продукции собственного производства, разнообразной и здоровой пищи, пользующейся спросом работников и обучающихся Университета.

6.4 Своевременная доставка продукции и обеспечение необходимого ассортимента в торговых точках, организация их четкого функционирования и предоставления качественных услуг работникам и обучающимся в режиме, установленном Правилами внутреннего распорядка Университета.

6.5 Проведение мероприятий, обеспечивающих санитарно-технологический режим приготовления продукции и предоставляемых услуг общественного питания.

6.6 Организация многоступенчатого должностного и общественного контроля качества и соответствия СанПиНу предоставляемых услуг общественного питания.

6.7 Централизованное производство в базовой столовой кулинарных изделий и полуфабрикатов высокой степени готовности, снабжение этой продукцией и продукцией промышленного производства столовых и буфетов Комбината общественного питания (столовой) Университета.

6.8 Обеспечение сохранности и содержание инфраструктуры предоставленной Университетом в пользование Комбината общественного питания (столовой) Университета в надлежащем состоянии, отвечающем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил для предприятий общественного питания.

6.9 Организация материального учета, хранение документации, относящейся к деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета.

6.10 Исполнение функций внутреннего заказчика при осуществлении закупок продовольственных и иных товаров для обеспечения деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета.

6.11 Обеспечение условий для доступа и приёма пищи лицам с ограниченными возможностями здоровья. Организация сопровождения, информирование о наличии блюд и изделий, оказание консультативной помощи при выборе блюд, приём заказа и подача выбранных блюд (Приложение А, Б к настоящему Положению).

7 Права работников

7.1 Осуществление следующих видов деятельности:

- производство и реализация продукции собственного производства: обеденных блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

- реализация продуктов питания промышленного производства или продукции, изготовленной сторонними предприятиями общественного питания, за исключением алкогольной продукции и табачных изделий;

- оказание услуг по обслуживанию праздничных, торжественных и спортивно-массовых мероприятий Университета или отдельных структурных подразделений и работников Университета, иных физических и юридических лиц по их заявкам, согласованным с начальником управления инфраструктуры;

- изготовление и реализация через торговые отделы «кулинария» различных полуфабрикатов.

7.2 Определение перечня оказываемых услуг и ассортиментного перечня, выпускаемой продукции соответствующей обязательным требованиям нормативных документов и пользующейся спросом потребителей. Перечень утверждается кулинарным советом Комбината общественного питания (столовой) Университета.

7.3 Разработка и внедрение новых технологий для расширения ассортимента блюд и повышения качества продукции.

7.4 Расширение объемов производимой продукции и ее реализации в т.ч. сторонним потребителям.

7.5 Использование информационных стендов, печатных изданий и сайта Университета для доведения работникам и обучающимся информации о режиме работы столовых и буфетов, меню, прейскурантах цен, а так же для размещения рекламных материалов о продукции и услугах Комбината общественного питания (столовой) Университета.

7.6 Внесение непосредственному руководству и руководству Университета предложений, касающихся деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета.

7.7 Получение для ознакомления и работы документов и сведений необходимых для выполнения возложенных на Комбинат общественного питания (столовую) Университета функций.

7.8 Участие в обсуждении на совещаниях Университета вопросов, касающихся деятельности Университета.

7.9 Участие в переговорах с внешними юридическими и физическими лицами по вопросам организации поставок продовольственных и иных товаров для нужд Университета, а также с уполномоченными представителями надзорных органов, осуществляющих соответствующий контроль за деятельностью Комбината общественного питания (столовой) Университета.

7.10 Осуществление служебной переписки с органами государственной власти и местного самоуправления, поставщиками товароматериальных ценностей и иными внешними организациями через начальника управления инфраструктуры Университета.

8 Обязанности работников

8.1 Осуществление производства продукции требуемого ассортимента и высокого качества при неукоснительном соблюдении технологии приготовления предусмотренной технологическими и технико-технологическими картами, сохранение пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ.

8.2 Разработка и внедрение единых для Комбината общественного питания (столовой) Университета технологических и технико-технологических карт приготовления обеденных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

8.3 Использование для производства собственной продукции только доброкачественного продовольственного сырья и расходных материалов.

8.4 Доставка в нужное время, обеспечение широкого ассортимента продукции собственного производства, создание достаточного товарного запаса продукции промышленного производства в торговых точках Комбината общественного питания (столовой) Университета.

8.5 Обеспечение надлежащих условий и соблюдение режима и допустимых сроков хранения изготовленной продукции, продуктов и расходных материалов полученных от поставщиков.

8.6 Ежедневное составление меню в соответствии с правилами ценообразования и своевременное доведение до столовых, кафе и буфетов для исполнения.

8.7 Реализация собственной кулинарной продукции и покупных товаров с применением контрольно-кассовых машин и соблюдением правил торговли РФ.

8.8 Соблюдение требований СанПиН, правил этикета, культуры обслуживания, предоставление посетителям услуг общественного питания современного уровня.

8.9 Изучение потребительского спроса на продукцию и услуги общественного питания среди работников и обучающихся Университета. Принятие корректирующих действий по удовлетворению спроса.

8.10 Изучение и распространение передового опыта в сфере общественного питания, пропаганда здорового питания в университетской среде.

8.11 Мониторинг рынка продовольственных, посудо-хозяйственных и иных товаров, необходимых для функционирования Комбината общественного питания (столовой) Университета, а также услуг общественного питания.

8.12 Своевременное и грамотное формирование заявок и технических заданий для размещения заказов на поставки товаров, технологического оборудования, запасных частей к нему, посуды, столовых приборов и оказание

услуг для обеспечения деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета и предоставления услуг общественного питания работникам и обучающимся Университета.

8.13 Своевременное и грамотное составление графиков поставок продуктов, продовольственного сырья и расходных материалов, исключающих наличие сверхнормативных складских запасов или преждевременное расходование продуктов, продовольственного сырья и расходных материалов в период учебного года.

8.14 Оформление договоров поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, организация и контроль их исполнения (сроки поставки, оказания услуг, выполнения работ, сроки оплаты, представления документов по исполнению договоров, своевременное закрытие договоров и т.д.), а также исключение необоснованного заключения договоров и дополнительного расходования средств Университета.

8.15 Комиссионная приемка оборудования, продовольственных, посудохозяйственных и иных товаров от поставщиков по договорам, соблюдение правил приемки, установленных нормативной документацией.

Участие должностных лиц Комбината общественного питания (столовой) Университета в работе комиссий по приемке выполненных организациями ремонтных работ. Своевременное составление рекламаций по качеству, количеству, актов выполненных работ, по оказанию услуг.

8.16 Непосредственная ответственность должностных лиц Комбината общественного питания (столовой) Университета по своевременности предъявления поставщикам рекламаций, претензий и исков.

8.17 Ведение учета, отчетности и иной документации, предусмотренной нормативно-правовыми и локальными нормативными актами.

8.18 Осуществление грамотной эксплуатации, проведение регламентного обслуживания и планово-предупредительного ремонта технологического,

теплового, холодильного и иного оборудования и механизмов, проведение иных мероприятий, способствующих их безаварийной эксплуатации в течение установленного нормативного срока.

8.19 Поддержание в исправном состоянии, проведение совместно с причастными подразделениями Университета планово-предупредительных регламентных и ремонтных работ инженерных сетей в помещениях Комбината общественного питания (столовой) Университета.

8.20 Организация и проведение мероприятий по поддержанию инфраструктуры, предоставленной Университетом в пользование Комбината общественного питания (столовой) Университета в состоянии, отвечающем требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания:

- своевременный ремонт и замена морально и физически устаревшего технологического, торгового и холодильного оборудования;

- своевременный ремонт и гос. поверка контрольно-измерительных приборов;

- своевременный ремонт и замена вентиляционной системы в производственных цехах и вспомогательных помещениях;

- обеспечение помещений Комбината общественного питания (столовой) Университета центральным отоплением, соблюдение температурного режима поддержания микроклимата в соответствии с нормами СНиП;

- обеспечение освещенности производственных помещений в соответствии с требованиями СНиП, своевременная замена сгоревших ламп, защитных решоток, ламповых патронов, сплошных защитных стекол;

- осуществление регулярной уборки помещений, поддержание в них чистоты и порядка;

- проведение санитарной обработки помещений, технологического, теплового, холодильного, торгового оборудования, посуды, столовых приборов и мебели;

- проведение дератизации, а при необходимости дезинфекции в помещениях;

- обеспечение условий для соблюдения работниками Комбината общественного питания (столовой) Университета правил личной гигиены и производственной санитарии.

8.21 Организация повышения квалификации работников Комбината общественного питания (столовой) Университета, расстановка кадров на основе оценки уровня подготовки, личных и деловых качеств.

8.22 Организация и проведение занятий школ кулинарного мастерства, проведение контрольных варок, выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий.

8.23 Создание и функционирование кулинарного совета при Комбинате общественного питания (столовой) Университета.

8.24 Проведение инструктажей работников по правилам безопасной эксплуатации оборудования, механизмов, электроприборов и иным вопросам охраны труда.

8.25 Осуществление экономии теплоэнергетических ресурсов и расхода воды на технологические нужды без снижения качества продукции и предоставляемых услуг.

8.26 Регулярное проведение лабораторных и инструментальных исследований производственной среды и аттестации рабочих мест.

8.27 Планирование работ и исполнение предписаний государственных надзорных органов по итогам проверок, касающихся сферы деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета. Вносить предложения по совершенствованию деятельности в целях исключения случаев нарушений, которые могут возникнуть при проведении проверок.

8.28 Участие в пределах компетенции Комбината общественного питания (столовой) Университета в подготовке и исполнении управленческих решений

в части касающейся деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета.

8.29 Формирование на основе законодательных актов предложений по направлениям совершенствования деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета и организации общественного питания в Университете.

8.30 Организация и осуществление взаимодействия с подразделениями Университета по направлениям их деятельности, а также с государственными органами, в компетенции которых находится общественное питание населения.

8.31 Рассмотрение писем, жалоб и заявлений, поступающих от физических и юридических лиц по вопросам, относящимся к компетенции Комбината общественного питания (столовой) Университета. Подготовка ответов заявителям в установленные законом сроки.

8.32 Директор Комбината общественного питания (столовой) Университета осуществляет административно-хозяйственные функции по организации производственной и торгово-обслуживающей деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета, руководство внутренними подразделениями (цехами, участниками, торговыми точками), организует работу и направляет их деятельность на обеспечение качества пищи и высокой культуры обслуживания посетителей.

8.33 Директор Комбината общественного питания (столовой) Университета обязан:

- организовать своевременное обеспечение Комбината общественного питания (столовой) Университета необходимыми продовольственными и посудо-хозяйственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса;

- обеспечивать соблюдение подчиненными работниками уважения и соблюдения производственной этики по отношению к посетителям;

- обеспечивать высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;

- разрабатывать и представлять на рассмотрение бюджетного комитета бизнес-план, обеспечивать его выполнение и представлять непосредственному руководителю отчет о результатах работы;

- обеспечивать сохранность товароматериальных ценностей, соблюдение правил торговли, обслуживания и ценообразования;

- контролировать и обеспечивать качество и безопасность питания работников и обучающихся в Комбинате общественного питания (столовой) Университета;

- обеспечивать безопасные условия труда работников Комбината общественного питания (столовой) Университета, соблюдение трудовой дисциплины, содержание в надлежащем санитарном состоянии производственных и торговых помещений;

- обеспечивать исправную работу оборудования, лифтов, различных механизмов и производственного инвентаря;

- предоставлять в установленном порядке достоверную информацию о деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета;

- оформлять договоры поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг, организовывать и контролировать их исполнение (сроки поставки, оказания услуг, выполнения работ, сроки оплаты, представления документов по исполнению договоров, своевременное закрытие договоров и т.д.), а также исключать необоснованное заключение договоров и дополнительное расходование средств Университета.

8.34 Работники Комбината общественного питания (столовой) Университета обязаны:

- выполнять своевременно и в полном объеме свои должностные обязанности в соответствии с настоящим Положением и должностными инструкциями;

- нести ответственность согласно заключенным договорам за полученные материальные и денежные средства;

- использовать продукты, расходные материалы, производственное оборудование и инвентарь в соответствии с технологической документацией и их целевым назначением;

- соблюдать правила торговли, требования производственной санитарии и личной гигиены;

- не допускать случаев использования грязной и непромытой столовой и кухонной посуды и случаев попадания в пищу посторонних предметов;

- содержать рабочие места и помещения Комбината общественного питания (столовой) Университета в состоянии, отвечающем требованиям СанПиН для предприятий общественного питания;

- знать и соблюдать правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при работе с ним;

- соблюдать правила этики по отношению к посетителям.

9 Ответственность работников

9.1 Внутренний административный контроль качества и ассортимента выпускаемой продукции, ценообразования, соблюдения режима работы, санитарного состояния объектов Комбината общественного питания (столовой) осуществляют проректор по капитальному строительству и инфраструктуре и начальник управления инфраструктуры Университета.

9.2 Проведение ежегодной плановой инвентаризации и внеплановых инвентаризаций товарноматериальных ценностей вверенных Комбинату

общественного питания (столовой) организует главный бухгалтер Университета в соответствии и положениями Учетной политики.

9.3 Общественный контроль деятельности Комбината общественного питания (столовой) осуществляет комиссия, назначенная приказом ректора из представителей профсоюзных и иных общественных организаций, работников и обучающихся Университета.

9.4 Функции рассмотрения и выработки решений по наиболее важным вопросам организации общественного питания возлагаются на кулинарный совет, который создается и функционирует при Комбинате общественного питания (столовой). В состав кулинарного совета включаются должностные лица Комбината общественного питания (столовой) и административно-хозяйственных подразделений, а также представители структурных подразделений и общественных организаций Университета.

9.5 Во всех столовых, отдельно расположенных буфетах и иных торговых точках Комбината общественного питания (столовой) ведется книга отзывов и предложений. Книга предоставляется по первому требованию посетителей и находится на видном и доступном для посетителей месте. Решения по записанным в книгу жалобам и предложениям принимаются администрацией Комбината общественного питания (столовой) и вышестоящими руководителями в сроки, установленными законами РФ.

9.6 Директор Комбината общественного питания (столовой) несет персональную ответственность за несоблюдение регламентирующего законодательства в деятельности общественного питания, за ненадлежащее выполнение возложенных на Комбинат общественного питания (столовую) задач, функций и обязанностей в соответствии с настоящим Положением, а также за не достижение показателей предусмотренных бизнес-планом деятельности Комбината общественного питания (столовой).

9.7 Директор Комбината общественного питания (столовой) Университета осуществляет контроль:

- исполнения обязанностей работниками Комбината общественного питания (столовой) Университета;

- соблюдение технологического процесса в цехах и на участках, правил торговли в торговых точках Комбината общественного питания (столовой) Университета;

- содержание рабочих мест и помещений Комбината общественного питания (столовой) Университета;

- полноты вложения сырья при изготовлении продукции собственного производства (посредством организация лабораторного контроля).

9.8 Ответственность за результаты деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета несет директор.

9.9 Матрица функциональной ответственности работников Комбината общественного питания (столовой) Университета представлена в Приложении В настоящего Положения.

10 Критерии оценки деятельности

10.2 Динамика производственно-экономических показателей деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета, отсутствие убытков.

10.3 Отсутствие обоснованных жалоб и нареканий посетителей по качеству продукции, культуре обслуживания, а также наличие положительных отзывов записанных в книгу отзывов и предложений.

10.4 Отсутствие нарушений правил торговли, СанПиН и полноты вложения продуктов при приготовлении пищи.

10.5 Достижение положительных результатов при выполнении предписаний органов государственного надзора, а также планов, приказов и распоряжений руководства Университета.

10.6 Своевременность представления установленной отчетности в бухгалтерию Университета.

10.7 Отсутствие нарушений по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности.

11 Экономика и финансы

11.1 Комбинат общественного питания (столовая) Университета не имеет лицевого счета в отделении Федерального казначейства и не выделен на отдельный баланс.

Комбинат общественного питания (столовая) Университета размещается на фондах Университета, работает на принципах хозяйственного расчета.

Источниками формирования доходов являются:

- доходы, полученные за счет торговой наценки от реализации продовольственных товаров и продукции собственного производства;

- доходы от предоставления платных услуг.

11.2 Для осуществления производственной и торгово-обслуживающей деятельности Университет безвозмездно предоставляет Комбинату общественного питания (столовой) Университета полный набор площадей и цехов по выработке кулинарных и кондитерских изделий оснащенных современным оборудованием, посудой и инвентарем, а также складские, вспомогательные помещения и торговые площади, обеспечивающие нормативное число посадочных мест. Университет может выделять дополнительные средства для обеспечения работы Комбината общественного питания (столовой) Университета.

11.3 Комбинат общественного питания (столовая) Университета обеспечивает эксплуатацию предоставленной Университетом инфраструктуры, ее содержание в надлежащем состоянии и использование по назначению.

11.4 Комбинат общественного питания (столовая) Университета не имеет права самостоятельно передавать другим организациям и предприятиям, а также продавать, обменивать, сдавать в аренду, предоставлять бесплатно во временное пользование помещения, оборудование Комбината общественного питания (столовой) Университета, списывать инвентарь, посудо-хозяйственные и иные материальные ценности с баланса. Все указанные действия возможны лишь на основании решения ректора.

11.5 Университет осуществляет коммунальные платежи за потребляемые Комбинатом общественного питания (столовой) Университета воду, тепло и электроэнергию, выделяет средства на проведение текущего или освежающего ремонта помещений, а при необходимости их капитального ремонта или реконструкции, а также на оформление интерьеров обеденных залов столовых, кафе и буфетов и приобретение мебели. По решению ректора за счет средств Университета может производиться закупка отдельных видов оборудования и иных товароматериальных ценностей.

11.6 Административно-хозяйственные подразделения Университета обеспечивают деятельность Комбината общественного питания (столовой) Университета по направлениям, относящимся к их компетенции (автотранспортные, полиграфические и иные услуги) осуществляют безвозмездно.

11.7 Услуги Комбината общественного питания (столовой) Университета, предоставляемые работникам и обучающимся Университета, сторонним физическим и юридическим лицам являются платными. Финансовые средства Комбината общественного питания (столовой) Университета формируются за счет применения торговой наценки при реализации продукции собственного

производства и закупленных продовольственных товаров, доходов от предоставленных услуг по обслуживанию различных мероприятий и дополнительных средств которые могут выделяться Университетом по решению ректора. Предельные размеры наценок на продукцию и товары, реализуемые в предприятиях общественного питания, устанавливаются и применяются в соответствии с требованиями законов РФ и нормативной документации уполномоченных органов Правительства Свердловской области.

11.8 Доходы, полученные в результате производственной и торгово-обслуживающей деятельности, зачисляются на лицевой счет Университета и расходуются на оплату закупаемых продовольственных и иных товаров, основных средств, в том числе оборудование и автотехнику, одноразовой посуды, кухонного инвентаря, оплату за обслуживание контрольно-кассовой техники и услуг Роспотребнадзора, на выплату заработной платы работникам, на уплату налогов, сборов и страховых взносов и прочие расходы предусмотренные планом финансово-хозяйственной.

11.9 Отпуск (продажа) услуг физическим и юридическим лицам осуществляется после оплаты с обязательной выдачей контрольно-кассового чека. Кассир (либо лицо, его заменяющее по приказу) Комбината общественного питания (столовой) Университета в конце рабочего дня производит снятие (фискальный отчет) контрольно-кассовой машины. Ежедневно выручка со всех контрольно-кассовых машин приходуется в кассу Университета.

Сбор выручки, ее учет и инкассация производится порядком установленным нормативной документацией Центробанка РФ.

11.10 Оплата труда работников Комбината общественного питания (столовой) Университета производится согласно трудовому договору, Положению об оплате труда работников и Положению о стимулировании деятельности работников.

Объем денежных средств, направленных на оплату труда работников Комбината общественного питания (столовой) Университета, зависит от общего объема полученной выручки от реализации собственной кулинарной продукции, покупных товаров и продукции промышленного производства, а также предоставляемых услуг общественного питания.

На оплату труда работников Комбината общественного питания (столовой) Университета и начисление страховых взносов направляется не более 37,5% от общего объема полученной выручки.

Начисление заработной платы работникам Комбината общественного питания (столовой) Университета производится на основе результатов за истекший месяц: общего объема полученной выручки и непосредственного вклада каждого работника. Кроме этого, при начислении заработной платы административным работникам Комбината общественного питания (столовой) Университета учитываются общие показатели деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета за истекший месяц: объем товарооборота, объемы производства, качество предоставляемых услуг.

На оплату труда работников Комбината общественного питания (столовой) Университета могут выделяться дополнительные денежные средства в части реализации Коллективного договора на оказание социальной поддержки работников, а также в виде дотаций на дополнительное стимулирование труда.

11.11 Бухгалтерский учет финансово-хозяйственной деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета осуществляет бухгалтерия Университета в соответствии с Приказом Минфина России от 01.12.2010 г. № 157н «Об утверждении Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными

внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений и Инструкции по его применению».

Учет движения продуктов питания в ассортименте и калькулирование блюд ведется специалистом и (или) экономистом Комбината общественного питания (столовой) Университета.

11.12 Администрация и работники Комбината общественного питания (столовой) Университета обеспечивают рост производительности труда за счет внедрения высокоэффективного оборудования и высокой интенсивности труда, расширения сети торговых точек, а также изыскания способов снижения затрат (без снижения качества услуг) и дополнительных источников доходов за счет расширения ассортимента, объемов и спектра предоставляемых услуг, а также иных разрешенных видов деятельности для увеличения доходов Комбината общественного питания (столовой) Университета, роста заработной платы и возможности его полной самоокупаемости.

12 Основные взаимосвязи

Вид взаимодействия	Поставщик информации (ресурсов)	Периодичность	Результат
1.Получение корреспонденции	Ректорат, секретариат, руководители структурных подразделений	Постоянно	Регистрация и ознакомление работников Комбината общественного питания (столовой) Университета
2.Предоставление проектов штатного расписания, сметы и др. документов на рассмотрение	Отдел финансового планирования и закупок	По мере необходимости	Утверждение или не утверждение
3.Согласование документации по проведению конкурсного приобретения продуктов, материалов и оборудования	Отдел финансового планирования и закупок, УПООП	По мере необходимости	Техническая задание и заявка на проведение торгов
4.Выполение заданий в	Ректор, первый про-	Постоянно	Профессиональная

Вид взаимодействия	Поставщик информации (ресурсов)	Периодичность	Результат
соответствии с видом деятельности	ректор, проректор по КС и инфраструктуре		деятельность
5.Организация медицинского осмотра работников Комбината общественного питания (столовой) Университета	Администрация медицинских учреждений	Ежеквартально	Проведение медицинских мероприятий
6. Подготовка справок и ответов по запросам вышестоящих организаций	Органы исполнительной власти и др.	По запросу	Направление информации инициатору запроса
7.Согласование расчетов по начислению зарплаты, сдача отчетности	Отдел финансового планирования и закупок	Ежемесячно	Утверждение или не утверждение
8.Подготовка и сдача статистической отчетности	Статуправление	Ежемесячно	Обязательная отчетность
9.Регистрация и согласование документации по ККМ	ГНИ	По мере необходимости	Согласно требованиям закона
10.Взаимодействие с поставщиками продукции, материалов, оборудования. На основании заключенных договоров. Прием выполненных работ от подрядных организаций	Поставщики продукции. Внутренняя комиссия по приемке товаров	Ежедневно	Обеспечение производства продуктами, материалами, оборудованием
11. Взаимодействие с бухгалтерией по исполнению договоров	Бухгалтерия Университета	По мере необходимости	Оформление накладных счет-фактур, актов выполненных работ
12. Контроль Комбината общественного питания (столовой) Университета по санитарным показателям. Отбор проб готовой и сырой продукции для анализов	Орган Федерального государственного учреждения здравоохранения Федеральный центр гигиены и эпидемиологии по ж/д транспорту	Ежеквартально	Безопасность питания
13. Взаимодействие с исполнительными органами по подготовке документации в принятии участия в смотрах – конкурсах	Министерство торговли Свердловской области, Государственная программа «100 лучших товаров России»	По мере необходимости	Безопасность питания

Вид взаимодействия	Поставщик информации (ресурсов)	Периодичность	Результат
14. Проведение первичного инструктажа по охране труда, технике безопасности контроль и методическая помощь	Отдел охраны труда и ПБ	При поступлении на работу, постоянно	Согласно требованиям закона
15. Бизнес-план деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета, расчеты и обоснование потребностей финансирования нужд Комбината общественного питания (столовой) Университета	Проректоры, отдел финансового планирования и закупок, другие причастные подразделения	До 1 декабря на очередной год	Бизнес-план, обоснования
16. Сведения в раздел плана размещения заказов	Отдел финансового планирования и закупок	До 1 декабря на очередной год	Формирование плана госзакупок
17. Транспортное обеспечение производственного процесса и служебной деятельности	ОМТО	По необходимости	Предоставление транспорта
18. Проведение аттестации работников и рабочих мест, проверка соблюдения норм техники безопасности	Отдел охраны труда и ПБ	Согласно нормативов	Создание здоровых и безопасных условий труда
19. Получение информации о корректировке штатного расписания	Ректор, отдел финансового планирования и закупок	1 раз в месяц до 20 числа	Согласование штатной численности работников управления
20. Подбор и расстановка кадров	Управление кадров, агентства по подбору персонала	По мере необходимости	Укомплектованные вакансии
21. Ответы на запросы общественности, внешних структур, структурных подразделений УрГУПС	Отдел информации и связей с общественностью, управление информатизации, ректорат	Постоянно	Ответы
22. Годовой отчет о хозяйственной деятельности	Проректор по КС и инфраструктуре	Февраль за прошедший год	
23. Оформление договоров поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, организация и контроль их исполнения, а также исключение необос-	Отдел финансового планирования и закупок, Бухгалтерия, Проректор по КС и инфраструктуре	Постоянно	Профессиональная деятельность

Вид взаимодействия	Поставщик информации (ресурсов)	Периодичность	Результат
нованного заключения договоров и дополнительного расходования средств Университета			

Приложение А

Инструкция
по обслуживанию в Комбинате общественного питания (столовой) Университета инвалидов-колясочников и инвалидов по зрению

В Комбинате общественного питания (столовой) Университета предусмотрено обслуживание инвалидов-колясочников и инвалидов по зрению (помещение столовой на 2 этаже ауд. Б 2-95). В зале столовой предусмотрены 2 стола с настольной подставкой «Стол для обслуживания инвалидов». Обслуживание инвалидов (оказание ситуационной помощи) осуществляет администратор Комбината общественного питания (столовой) Университета.

Администратор в работе по обслуживанию инвалидов-колясочников и инвалидов по зрению руководствуется требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», в том числе:

• Администратор должен обеспечивать безопасность жизни и здоровья инвалидов, а также сохранность их имущества при пребывании в Комбинате общественного питания (столовой) Университета.

• Администратор обязан:

- оказывать помощь при входе и выходе в Комбинат общественного питания (столовую) Университета, при передвижении внутри;

- соблюдать основные правила этикета при встрече и приветствии, размещении за столом, обслуживании и выходе из зала;

- информировать о местонахождении столов с настольной подставкой «Стол для обслуживания инвалидов» и наличии свободных мест;

- сопровождать к столам с настольной подставкой «Стол для обслуживания инвалидов», оказывать помощь в размещении за столами;

- предлагать блюда, изделия, напитки, включенные в меню, предоставлять краткую информацию о них, оказывать консультационную помощь при выборе блюд и напитков;

- информировать о стоимости блюд по меню и формах оплаты; производить расчет за выбранные блюда;

- осуществлять прием заказов на блюда, изделия, напитки;

- подавать выбранные блюда инвалиду и осуществлять уборку стола после приема пищи;

- проводить эвакуацию из Комбината общественного питания (столовой) Университета в чрезвычайных ситуациях.

Приложение Б

Инструкция

по обслуживанию в Комбинате общественного питания (столовой) КЖТ УрГУПС людей с ограниченными возможностями здоровья

В Комбинате общественного питания (столовой) КЖТ УрГУПС предусмотрено обслуживание инвалидов-колясочников и инвалидов по зрению (помещение столовой на 1 этаже по адресу: г. Екатеринбург, ул. Братьев Быковых, 36). В зале столовой предусмотрены 2 стола с настольной подставкой «Стол для обслуживания инвалидов». Обслуживание инвалидов (оказание ситуационной помощи) осуществляет специалист 2 категории Комбината общественного питания (столовой) КЖТ УрГУПС.

Специалист 2 категории в работе по обслуживанию инвалидов-колясочников и инвалидов по зрению руководствуется требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», в том числе:

• Специалист 2 категории должен обеспечивать безопасность жизни и здоровья инвалидов, а также сохранность их имущества при пребывании в Комбинате общественного питания (столовой) КЖТ УрГУПС.

• Специалист 2 категории обязан:

- оказывать помощь при входе и выходе в Комбинат общественного питания (столовую) КЖТ УрГУПС, при передвижении внутри;

- соблюдать основные правила этикета при встрече и приветствии, размещении за столом, обслуживании и выходе из зала;

- информировать о местонахождении столов с настольной подставкой «Стол для обслуживания инвалидов» и наличии свободных мест;

- сопровождать к столам с настольной подставкой «Стол для обслуживания инвалидов», оказывать помощь в размещении за столами;

- предлагать блюда, изделия, напитки, включенные в меню, предоставлять краткую информацию о них, оказывать консультационную помощь при выборе блюд и напитков;

- информировать о стоимости блюд по меню и формах оплаты; производить расчет за выбранные блюда;

- осуществлять прием заказов на блюда, изделия, напитки;

- подавать выбранные блюда инвалиду и осуществлять уборку стола после приема пищи;

- проводить эвакуацию из Комбината общественного питания (столовой) КЖТ УрГУПС в чрезвычайных ситуациях.

Приложение В

Матрица ответственности и распределения функций и обязанностей работников Комбината общественного питания (столовой) Университета

п/п	Должность Вид работ	Директор	Специалист/Экономист	Зам директора по пр-	Администратор	Зав. складом	Повар	Пекарь	Кондитер	Буфетчица	Кассир	М/посуды	Грузчик	Механик по оборуд
1	Производственно-хозяйственная и торгово-обслуживающая деятельность Комбината общественного питания (столовой) Университета, обеспечивающая высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания посетителей, соблюдение производственной этики по отношению к посетителям	О/И	У	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
2	Своевременное обеспечение подразделений столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгового-обслуживающего процесса.	О/И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
3	Мониторинг цен и подготовка материалов по проведению конкурсного приобретения продуктов, материалов, оборудования, услуг.	О/И	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
4	Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.	О/И	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
5	Изучение спроса потребителей на продукцию общественного питания с учетом рыночных методов хозяйствования.	О	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
6	Ведение учета и своевременное предоставление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности Комбината общественного питания (столовой) Университета	О/И	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
7	Применение действующих форм и положений стимулирования труда.	О/И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

п/п	Должность Вид работ	Директор	Специалист/Экономист	Зам директора по пр-	Администратор	Зав. складом	Повар	Пекарь	Кондитер	Буфетчица	Кассир	М/посуды	Грузчик	Механик по оборуд
8	Соблюдение правил торговли и ценообразования.	О	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
9	Осуществление организации ведения нормативно-справочной информации, относящейся к функциям Комбината общественного питания (столовой) Университета.	О/И	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
10	Использование наценок на продукцию в соответствии с действующим законодательством: Указом Президента РФ от 28.02.1995 г. № 221 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», Постановлением Правительства РФ от 07.03.1995 г. № 239. Наценки на продукцию (товары) устанавливаются аналогично наценкам на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях.	О	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
11	Обеспечение содержания помещений, оборудования и т.п. в надлежащем санитарном состоянии.	О	У	И	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У
12	Соблюдение правил эксплуатации оборудования, соблюдение правил техники безопасности и обеспечение сохранности имущества Комбината общественного питания (столовой) Университета.	О	У	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У
13	Соблюдение технологии приготовления пищи, блюд и изделий.	О	И	И	У	У	И	И	И	У	У	У	У	У
14	Соблюдение санитарных правил и норм.	О/И	У	И	И	И	И	И	И	И	И	И	И	И
15	Организация и осуществление взаимодействия с другими структурными подразделениями Университета по направлениям деятельности Комбината общественного питания (сто-	О/И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

п/п	Должность Вид работ	Директор	Специалист/Экономист	Зам директора по пр-	Администратор	Зав. складом	Повар	Пекарь	Кондитер	Буфетчица	Кассир	М/посуды	Грузчик	Механик по оборуд
	ловой) Университета.													
16	Организация повышения квалификационного уровня работников Комбината общественного питания (столовой) Университета.	О/И	У	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
17	Организация расстановки кадров на основе оценки их квалификации, личных и деловых качеств.	О/И	У	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
18	Организация и контроль за регулярным прохождением медицинского и профосмотров работниками Комбината общественного питания (столовой) Университета.	О/И	У	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
19	Проведение инструктажей по соблюдению правил по охране труда: первичных, повторных, внеплановых.	О/И	У	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
20	Проведение различного рода обслуживаний по указанию ректора.	О/И	И	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У
21	Ведение статистической отчетности по деятельности общественного питания. Подготовка информации по запросам вышестоящих органов.	О/И	У	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
22	Регулярное проведение лабораторных и инструментальных исследований в Комбинате общественного питания (столовой) Университета в соответствии с производственной программой.	О/И	У	И	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У
23	Регулярное проведение опроса (путем анкетирования) студентов, преподавателей и сотрудников Университета по вопросам работы Комбината общественного питания(столовой) Университета.	О/И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
24	Выполнение приказов и распоряжений ректора по основному направлению деятельности Комбината общественного	О/И	И	И	И	И	И	И	И	И	И	И	И	И

п/п	Должность Вид работ	Директор	Специалист/Экономист	Зам директора по пр-	Администратор	Зав. складом	Повар	Пекарь	Кондитер	Буфетчица	Кассир	М/посуды	Грузчик	Механик по оборуд
	питания (столовой) Университета.													
25	Оформление договоров поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, организация и контроль их исполнения, а также исключение необоснованного заключения договоров и дополнительного расходования средств Университета.	О/И	У	И	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

Условные обозначения:

О – ответственный;

И – исполнитель;

У – Участник.

Приложение Г
Номенклатура дел

Индекс дела	Заголовок дела (тома, части)	Кол-во дел (томов)	Срок хранения и № статьи по перечню	Примечание
223-01	Положение о Комбинате общественного питания (столовой) Университета. Должностные инструкции сотрудников. Копии		ДМН	Подлинники находятся в деле УК. Подлинники находятся в Управлении кадров
223-02	Приказы и распоряжения ректора и проректоров Университета по основной деятельности. Копии		ДМН	Подлинник находится в ОДС
223-03	Акты документальных ревизий финансово-хозяйственной деятельности Университета, документы (справки, информации докладные записки) к ним.		5 лет, Ст.334	При условии завершения ревизии
223-04	Акты проверки кассы и другие		5 лет, Ст.336	
223-05	Документы (протоколы - заседаний инвентаризационных комиссий, инвентарные описи, акты, сличительные ведомости) об инвентаризации		5 лет Ст.323	При условии завершения ревизии. В случае возникновения споров разногласий, следственных и судебных дел сохраняются до вынесения окончательного решения
223-06	Документы (справки, акты, обязательства, переписка) по дебиторской задолженности, недостачах, хищениях, растратах.		ДМН Ст.328	Не менее 5 лет
223-07	Паспорта оборудования		3 года Ст.331 После ликвидации основных средств	
223-08	Вспомогательные и контрольные книги, журналы, кассовые книги, оборотные ведомости		5 лет Ст.317	
223-09	Договоры, соглашения (хозяйственные, операционные, трудовые и другие) (копии)		5 лет Ст.337	После истечения срока договора, соглашения при условии завершения ревизии

Индекс дела	Заголовок дела (тома, части)	Кол-во дел (томов)	Срок хранения и № статьи по перечню	Примечание
223-10	Номенклатура дел Комбината общественного питания (столовой) Университета		До замены новой	
223-11	Описи дел на хранение в архив, акты на уничтожение.		3 года года Ст.1176	В архив Университета постоянно