

54  
УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВПО «СКГМИ (ГТУ)»



 Н.Е.Шубин

6 » 02

2013 г.

## Внутренний регламент предприятия общественного питания

### I. Общие положения

1. Предприятие общественного питания (далее Предприятие) является структурным подразделением университета.
2. Работники Предприятия назначаются и освобождаются от должности на основании приказа ректора по представлению директора Предприятия.
3. В соответствии с общероссийским классификатором видов экономической деятельности (ОКВЭД-2007) СКГМИ (ГТУ) имеет следующие коды:  
55.51 – Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях  
52.24.2 – Розничная торговля кондитерскими изделиями  
52.25.2 - Розничная торговля безалкогольными напитками
4. В соответствии с сертификатом соответствия №0044153, приложением №0014962 Предприятие имеет сертификат на реализацию продукции вне Предприятия.

### II. Структура Предприятия

1. **Зал №1.** Питание осуществляется по методу самообслуживания. Раздача обслуживает питающихся по талонам на комплексные обеды, а также за наличный расчет. Режим работы с 11<sup>00</sup> до 16<sup>00</sup>.
2. **Зал №2 (Диет-зал).** Трехразовое питание студентов, направленных на оздоровление в санаторий - профилакторий СКГМИ (ГТУ) осуществляется по методу самообслуживания за счет средств федерального бюджета по закупочным ценам. Режим работы с 9<sup>00</sup> до 17<sup>00</sup>.
3. **Зал №3.** Питание осуществляется по методу самообслуживания. Режим работы с 11<sup>00</sup> до 16<sup>00</sup>.

### III. Основные задачи Предприятия.

Основной задачей Предприятия является организация питания студентов и работников университета, в том числе в период производственных практик и оздоровительных мероприятий на базах университета.

### IV. Функции Предприятия

1. Непосредственное руководство **Предприятием** осуществляет директор, назначаемый и отстраняемый от должности приказом ректора по представлению первого проректора.
2. Бухгалтерский учет осуществляется с помощью программы 1С «Общепит». В конце каждого месяца данные выгружаются в центральную программу 1С Бухгалтерия. Ответственность за ведение бухгалтерского учета возложена на начальника отдела учета и сбыта, который ежемесячно представляет всю документацию в финансово-экономическое управление.
3. **Склад** предназначен для приема, хранения и передачи в производство Товаро-Материальных Ценностей (ТМЦ). Руководит заведующий складом, которому непосредственно подчиняется грузчик.
4. **Кухня** осуществляет производство кулинарной и мучной продукции. Возглавляет кухню заведующий производством, которому подчиняются повара и кухонные рабочие.
5. **Кондитерский цех** осуществляет производство кондитерских изделий. Кондитер получает продукты со склада, приготавливает, оформляет кондитерские изделия и передает их на склад.
6. В **Зале №1** осуществляется реализация кулинарных, кондитерских и мучных изделий и организация их потребления по методу самообслуживания. Администратор зала столовой обеспечивает соблюдение порядка в зале, регулирует работу моечного цеха и посудомойщиц, а также определяет обязанности и контролирует их выполнение студентами, направленными на прохождение трудовой практики на Предприятие.
7. Основная функция **Зала №3** - реализация кухонной, буфетной продукции и кондитерских изделий, а также организация их потребления. Администратор зала регулирует порядок в зале №3, контролирует работу кухонных рабочих, а также определяет обязанности и контролирует их выполнение студентами, направленными на прохождение трудовой практики на Предприятие. Кассир осуществляет операции по приему, учету и выдаче денежных средств, ведет на основе приходных и расходных документов кассовую книгу.
8. Основными функциями Предприятия являются:
  - производство и реализация продукции и полуфабрикатов с соблюдением санитарно-гигиенических норм и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;

- оказание дополнительных платных услуг по организации и проведению приемов и банкетов, обслуживанию вечеров и торжественных мероприятий в соответствии с утвержденными сметами для работников и обучающихся на очной форме обучения, а также сторонних заказчиков; изготовление на заказ кулинарных изделий и др.;

- реализация мер, направленных на увеличение количества питающихся студентов на Предприятии: поиск путей удешевления питания, расширения ассортимента выпускаемой продукции, повышения ее качества, установление оптимального режима работы и т.п.;

- разработка новых направлений в организации питания и т. п.

- разработка и представление руководству предложений по совершенствованию и оптимизации производственно-хозяйственной и торговообслуживающей деятельности Предприятия.

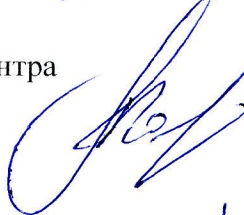
Согласовано:

Первый проректор



А. А. Баликоев

Заместитель проректора – директора Центра стратегического прогнозирования и программ развития



В.И.Карлов

Начальник финансово-экономического отдела



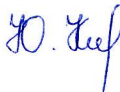
А.М.Османова

Начальник правового отдела



К. В. Акопов

Директор ПОП



Ю. И. Ковалева