

ПОЛОЖЕННЯ
про комплекс громадського харчування
Дніпропетровського державного університету внутрішніх справ

1. Загальні положення

1.1. Комплекс громадського харчування є самостійним структурним підрозділом, який підпорядковується проректору за напрямом діяльності.

1.2. Комплекс громадського харчування у своїй діяльності керується Конституцією України, законами України, санітарно-гігієнічними нормами України, указами та розпорядженнями Президента України, постановами Кабінету Міністрів України, нормативно-правовими актами Міністерства внутрішніх справ України, Міністерства освіти і науки, Статутом університету, Положенням про Вчену раду, Положенням про ректорат університету та даним Положенням.

1.3. Комплекс громадського харчування здійснює свою роботу в тісному контакті з керівництвом, Вченою радою та структурними підрозділами університету.

1.4. Комплекс громадського харчування очолює завідувач, який призначається на посаду та звільняється наказом ректора. Кандидатура завідувача погоджується проректором за напрямом діяльності.

1.5. Штатна чисельність комплексу громадського харчування, визначається штатом університету. До складу комплексу громадського харчування входять такі підрозділи: їдальня, буфет, пекарський цех, кафетерій.

2. Основні завдання комплексу громадського харчування

2.1. Основними завданнями комплексу громадського харчування є:

2.1.1. Організація роботи їдальні, кафетерію, буфетів, пекарського цеху, утримання в належному стані технологічного обладнання, кухонного та іншого майна.

2.1.2. Утримання всіх приміщень комплексу в зразковому стані з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог.

2.1.3. Постійне вдосконалення організації харчування, розширення та поновлення асортименту.

3. Функції комплексу громадського харчування

3.1. На комплекс громадського харчування покладаються такі функції:

3.1.1. Організація обліку, зберігання продуктів харчування на складі та виробництві.

3.1.2. Утримування в справному стані устаткування та обладнання підрозділів комплексу громадського харчування, які забезпечують обробку і збереження продуктів, механізацію робіт.

3.1.3. Додержання санітарних правил.

4. Права і обов'язки комплексу громадського харчування

4.1. Комплекс має право:

4.1.1. Надавати пропозиції керівництву щодо покращення умов праці, усунення недоліків у роботі підрозділу.

4.1.2. Відстоювати свої права згідно з трудовим законодавством.

4.2. До обов'язків комплексу належать:

4.2.1. Забезпечення раціонального використання продуктів, скорочення відходів при їх обробці.

4.2.2. Проведення заходів, які направлені на поліпшення організації харчування.

4.2.3. Обов'язкове використання кулінарних правил приготування їжі, суворе виконання санітарно гігієнічних вимог при обробці продуктів та приготуванні їжі.

4.2.4. Додержуватись правил внутрішнього розпорядку, вимог правил охорони праці.

5. Відповідальність комплексу громадського харчування

5.1. Комплекс громадського харчування несе відповідальність за невиконання або неналежне виконання поставлених завдань та функцій, передбачених даним Положенням та іншими нормативно-правовими актами.

6. Керівництво комплексу громадського харчування

6.1. На посаду завідувача призначається особа, яка вільно володіє українською мовою, має вищу освіту та досвід роботи на керівній посаді не менше 2 років.

6.2. Завідувач комплексу громадського харчування підпорядковується проректору за напрямом діяльності, а в питаннях компетенції-проректорам за напрямками.

6.3. У разі тимчасової відсутності завідувача (відрядження, відпустки, тимчасової втрати працездатності тощо) виконання його обов'язків покладається на особу, визначену завідувачем.

6.4. Завідувач комплексу громадського харчування:

6.4.1. Планує харчування постійного та перемінного складу університету, розробляє та здійснює найбільш раціональне харчування.

6.4.2. Веде діловодство, облік та звітність комплексу громадського харчування.

6.4.3. Організовує заходи щодо боротьби з комахами, (мухами, тарганями), іншими шкідниками та гризунами в їдальні.

6.5. Завідувач комплексу громадського харчування має право:

6.5.1. Представляти університет на підприємствах та установах з питань,

що належать до його компетенції.

6.5.2. Проводити раптові перевірки наявності і якісного стану продуктів харчування та матеріальних цінностей, які знаходяться на складі.

6.5.3. Давати вказівки всім посадовим особам комплексу громадського харчування по поліпшенню роботи і усуненню недоліків.

6.6. Завідувач комплексу зобов'язаний:

6.6.1. Знати накази та розпорядження МВС України та університету, інші керівні документи, що регламентують діяльність підрозділу.

6.6.2. Організовувати своєчасне забезпечення продовольством, технологічним обладнанням, посудом та інвентарем для організації якісного харчування особового складу та робітників університету.

6.6.3. Забезпечувати та контролювати виконання санітарно гігієнічних вимог при зберіганні, видачі та обробці продуктів, приготуванні і прийманні їжі, в утриманні продовольчого складу, приміщень комплексу громадського харчування, а також технологічного і холодильного обладнання, столово-кухонного посуду та інвентаря.

6.6.4. Вимагати від підпорядкованих посадових осіб, виконання посадових обов'язків та розпоряджень згідно з Положенням та інструкцією.

7. Майно і кошти

7.1. Для забезпечення виконання покладених на комплекс громадського харчування завдань та функцій структурному підрозділу передаються матеріально-технічні цінності.

7.2. Матеріальна відповідальність за передані до підрозділу цінності покладається на завідувача підрозділу, з яким укладається договір про повну матеріальну відповідальність.

8. Заключні положення

8.1. Покладання на структурний підрозділ функцій, не передбачених даним Положенням, не допускається.

**Проректор
полковник поліції**



А.Є. Фоменко

ПОГОДЖЕНО

**Провідний юрист
відділу юридичного забезпечення**



О.Ю. Анісімова