

ПОЛОЖЕННЯ  
про їдальню  
Харківського національного університету радіоелектроніки

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Їдальня є структурним підрозділом ХНУРЕ ( далі – Університет ) і створена з метою надання послуг студентам та працівникам університету та виробництва і реалізації харчової продукції, постачання інших готових страв.

1.2. Їдальня у своїй діяльності керується Конституцією і законами України, постановами Верховної Ради України, актами Президента та Кабінета Міністрів України, Міністерства освіти і науки України, Статутом університету а також цим Положенням.

1.3. Університет встановлює кількість працівників їдальні згідно штатному розкладу.

1.5. Права і обов'язки працівників їдальні визначені Правилами внутрішнього трудового розпорядку університету.

1.6. Все майно їдальні знаходиться на балансі університету.;

1.7. Це Положення затверджується та вводиться в дію наказом по університету з моменту його підписання ректором.

1.8. Зміни та доповнення до цього Положення вносяться за поданням директора їдальні та затверджуються наказом ректора.

1.9. Їдальня підпорядковується безпосередньо ректору університету.

2. ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ ЇДАЛЬНІ

2.1. Основною метою діяльності їдальні є ефективна організація громадського харчування, задоволення потреб студентів, викладачів, співробітників університету та інших осіб та організацій у послугах, що надаються в сфері громадського харчування.

2.2. Предметом діяльності їдальні є виробництво, переробка, реалізація продукції як власного виробництва, так і куплених товарів, постачання інших готових страв.

2.3. Основними завданнями їдальні є:

- проведення роботи з підвищення якості та культури обслуговування, а також зниженню собівартості продукції та забезпеченню збереження матеріально-технічної бази;
- реалізація продукції власного виготовлення;
- удосконалення технології приготування блюд та виробів, а також удосконалення організації та техніки торгівлі, розвиток матеріально-технічної бази.

### 3. ФУНКЦІЇ

3.1. Їдальня спільно з планово-фінансовою групою бухгалтерії університету здійснює планування своєї діяльності і визначає перспективи розвитку, виходячи з встановлених університетом економічних нормативів.

3.2. Режим роботи їдальні, порядок прийняття та звільнення працівників їдальні встановлюється згідно з Правилами внутрішнього трудового розпорядку університету та нормами діючого трудового законодавства України.

3.3. Їдальня використовує надані університетом виробничі, складські і торгівельні приміщення, необхідне обладнання, інвентар, посуд, транспортні засоби та інші матеріальні цінності, створює необхідні умови для забезпечення збереження товарно-матеріальних цінностей та грошових коштів.

3.4. Їдальня розробляє ціни на продукцію власного виробництва. Керується калькуляційними картками, що складені згідно Збірників рецептур, а також розпорядженням Харківської облдержадміністрації від 26.04.2011 року № 208.

### 4. ПРАВА ЇДАЛЬНІ

4.1. Відповідно до покладених завдань, їдальня має право:

- проводити заходи з більш раціонального використання праці своїх працівників, зниженню трудових затрат, зростанню продуктивності праці, зниженню витрат виробництва та обортів, зростанню рентабельності, а також по прискоренню оборотності оборотних засобів, мобілізації внутрішніх матеріальних та грошових ресурсів;
- проводити заходи по раціональному використанню транспорту, забезпечувати збереження та своєчасність повернення тари ;
- проводити заходи з поліпшення умов праці робітників та дотримання правил охорони їх праці і техніки безпеки, виконанню санітарних норм і правил;
- вносити університету пропозиції про необхідність створення та впровадження нових виробничих підрозділів та пунктів обслуговування харчуванням студентів, викладачів та інших працівників університету;

- організувати харчування студентів та працівників за загальним меню. Режим роботи погоджувати з ректоратом та профкомом студентів та співробітників;
- мати штамп зі своїм найменуванням та з найменуванням Харківського національного університету радіоелектроніки, бланки та відповідну документацію для ведення свого діловодства.

## 5. СТРУКТУРА ЇДАЛЬНІ

5.1. Структура їдальні створюється відповідно до основних завдань діяльності, затверджується ректором університету.

5.2. Їдальня університету має наступні підрозділи: - Буфети 1-го, 2-го та 3-го поверхів головного корпусу «Ж» університету; - великий та малий зали їдальні головного корпусу «Ж» університету.

5.3. Організаційна структура їдальні складається: Директор, провідний бухгалтер, бухгалтер 2 категорії, бухгалтер, інженер-технолог, завідувач господарством, завідувач складу, адміністратор, інспектор-товарознавець, експедитор, касири, кухарі, кондитери, буфетники, пекар, кастелянка, експедитор, вантажник, кухонні робітники, мийники посуду, прибиральниці службових приміщень.

5.4. Їдальню очолює директор, яка здійснює безпосередньо керівництво їдальнею та є відповідальною за виконання покладених на неї завдань.

5.5. Директор їдальні безпосередньо підпорядковується ректору університету.

5.6. На посаду директора призначається особа з повною або базовою вищою освітою ( магістр, спеціаліст, бакалавр, молодший спеціаліст) за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» (спеціальність «Технологія харчування») без вимог до стажу роботи.

5.7. Під час відсутності директора їдальні ( відрядження, відпустка, хвороба тощо ) її обов'язки виконує завідуючий виробництвом.

Директор їдальні



Г.О.Харченко

Узгоджено:

Начальник юр.відділу

 І.А.Полховська