

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Сумський державний університет

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Ректор СумДУ

_____ А. В. Васильєв

Введено в дію наказом ректора
від 18.05.2019 р. № 0347-І

ПОЛОЖЕННЯ
про комплекс громадського харчування

*{Із змінами, внесеними згідно з наказом
№0062-І від 27.01.2020}*

Версія 03

(Базова версія затверджена рішенням вченої ради,
Протокол №10 від 17.05.2006 р.)

1. Загальні положення

1.1 Комплекс громадського харчування Сумського державного університету (далі – Комплекс, КГХ) є структурним підрозділом університету.

Повна назва Комплексу українською мовою – Комплекс громадського харчування Сумського державного університету.

Повна назва Комплексу англійською мовою – Complex of Public Catering.

Скорочена назва або аббревіатура Комплексу громадського харчування – КГХ. Комплекс не є юридичною особою.

Комплекс може мати печатку, штампи, логотип, бланки з власним найменуванням.

1.2 Положення укладено з метою встановлення порядку створення та реорганізації Комплексу, визначення мети його діяльності, завдань, функцій, порядку організації його роботи, визначення його структури, порядку взаємодії з іншими підрозділами університету, відповідних прав та відповідальності тощо.

1.3 Головним завданням діяльності Комплексу є організація харчування осіб, які навчаються в університеті, співробітників та сторонніх відвідувачів. Комплекс також надає кейтерингові послуги.

1.4 В Комплексі здійснюється реалізація страв, виробів та продуктів харчування тощо, надаються послуги за напрямом діяльності та здійснюються розрахункові операції у зв'язку з чим, в контексті Положення про ведення касових операцій, Комплекс є відокремленим підрозділом.

1.5 На матеріальній базі Комплексу можуть проводитися, спільно з іншими структурними підрозділами, різноманітні позанавчальні заходи, а також заходи на замовлення фізичних та юридичних осіб.

МОН України СумДУ	Положення про Комплекс громадського харчування	Стор. 2 Версія 03
----------------------	--	----------------------

1.6 У своїй діяльності Комплекс керується чинним законодавством України, нормативною базою загальнодержавного та внутрішньоуніверситетського рівнів, даним Положенням, наказами та розпорядженнями ректора та проректора за підпорядкуванням, а також рішеннями університетської ради з питань організації харчування.

У тому числі як у Положенні, так і в безпосередній діяльності враховуються вимоги таких нормативних документів (зі змінами та доповненнями):

- Податковий Кодекс України;
- Закони України «Про захист прав споживачів», «Про забезпечення санітарного і епідеміологічного благополуччя населення», «Про споживчу кооперацію»;
- Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку провадження торгівельної діяльності та правил торгівельного обслуговування населення»;
- Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»;
- Правила роботи закладів(підприємств) ресторанного господарства;
- Рекомендації щодо організації громадського харчування;
- Наказ Мінекономіки України «Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування»;
- Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування;
- Санітарні правила для підприємств громадського харчування;
- Методичні рекомендації щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку в бюджетному секторі громадського харчування та побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами;
- Державні стандарти, збірники рецептур та ін.;
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- ДСТУ ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»;
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів».

{Пункт 1.6 доповнено абзацами 14, 15, 16, 17 згідно з наказом №0062-І від 27.01.2020}

2. Організація та забезпечення виробничо-господарської діяльності

2.1 Відповідно до законодавства, з метою провадження діяльності, Комплексом громадського харчування використовуються закріплені на праві господарського відання за СумДУ будівлі, споруди, комунікації, обладнання, транспортні засоби та інше майно, яке обліковується на балансі університету.

2.2 За рішенням ректора, до загально університетських витрат можуть відноситися спожиті і використані Комплексом:

- комунальні послуги щодо експлуатації виробничих, торговельних, складських, адміністративно-побутових та інших приміщень;
- придбане торговельно-технологічне, холодильне, підйомно-транспортне та інше обладнання, устаткування, меблі;
- транспортне забезпечення для перевезення харчових продуктів, продовольчої сировини, напівфабрикатів і готових страв;
- послуги зі здійснення капітальних та поточних ремонтів приміщень, обладнання, меблів, що надані Комплексу, технічного нагляду за інженерними комунікаціями;
- послуги з охорони матеріальних цінностей в неробочий час тощо.

2.3 Документальне оформлення, оприбуткування товарно-матеріальних цінностей здійснюється згідно з нормативними вимогами.

2.4 Структурні підрозділи, що входять до складу Комплексу, здійснюють виробничу діяльність згідно з меню-розкладками, переліками асортименту страв, які затверджуються начальником Комплексу.

2.5 Враховуючи вимоги бухгалтерського обліку та специфічність обліку в громадському харчуванні, списання продуктів харчування у виробництві здійснюються за середньою вартістю та відображається в балансовому звіті.

2.6 Працівники Комплексу проходять медичне обстеження в установленому порядку, що відображається в особових медичних книжках.

2.7 Режим роботи Комплексу встановлюється з урахуванням графіку навчального процесу університету і затверджується ректором.

3. Структура та кадрове забезпечення діяльності Комплексу

3.1 До складу Комплексу входять:

- їдальні базового навчального закладу, медичного інституту та машинобудівного коледжу;
- буфети та кафетерії в приміщеннях навчальних корпусів, гуртожитків, спортивних споруд;
- буфет на кафедрі військової підготовки;
- буфети на клінічних базах кафедр медичного інституту;
- відокремлена структурна група Комплексу до складу якої входять:
 - їдальні навчальних корпусів;
 - кафе гуртожитків;
- їдальня СОЦ «Універ» (в їдальні СОЦ «Універ» під час функціонування ДОЗ «Універ» здійснюється харчування виключно для цілей ДОЗ «Універ»).

Зміни в структурі Комплексу затверджуються наказами ректора.

МОН України	Положення про Комплекс громадського харчування	Стор. 4
СумДУ		Версія 03

У встановленому законодавством порядку Комплекс може здійснювати виносну торгівлю.

3.2 Комплекс громадського харчування очолює начальник Комплексу, який призначається ректором та підпорядковується проректору за розподілом функціональних обов'язків.

3.3 Працівники Комплексу приймаються на роботу ректором університету за поданням начальника Комплексу та проректора за підпорядкуванням.

3.4 Структурними складовими комплексу керують завідувачі виробництвом та інші відповідні призначені у встановленому порядку працівники які безпосередньо підпорядковуються начальнику Комплексу та співпрацюють із керівниками структурних підрозділів університету на матеріальній базі яких здійснюється діяльність.

3.5 Начальник Комплексу:

- керує діяльністю комплексу та несе персональну відповідальність за виконання покладених на Комплекс завдань і здійснення ним своїх функцій;
- розробляє і подає на затвердження ректору СумДУ структуру, штатний розпис комплексу, кошторис витрат на його утримання в межах фонду оплати праці працівників та витрат на придбання харчових продуктів та сировини;
- розробляє пропозиції щодо удосконалення форм та методів обслуговування, підвищення якості та культури обслуговування;
- сприяє удосконаленню мережі обслуговування споживачів;
- несе відповідальність за підбір та розстановку кадрів, організує підвищення їх кваліфікації, навчання, обмін досвідом роботи зі спорідненими підприємствами;
- розподіляє обов'язки між працівниками та пропозиції щодо затверджених їх функціональних обов'язків;
- вивчає попит споживачів, їх вимоги до обслуговування;
- забезпечує розширення асортименту видів продукції, страв, у тому числі фірмових тощо;
- затверджує технологічні карти страв та виробів із зазначенням норм закладення харчових продуктів та продовольчої сировини;
- видає у межах своєї компетенції розпорядження, організує і контролює їх виконання;
- відповідає за додержання на виробництві правил техніки безпеки, охорони праці, протипожежних, санітарних правил;
- контролює додержання вимог технологічної документації та інших нормативно-правових актів щодо виробництва, продажу, зберігання продукції;
- забезпечує належний технічний та санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень, обладнання, а також прилеглої території;
- вирішує у порядку, визначеному відповідними нормативно- правовими актами, питання забезпечення харчовими продуктами і продовольчою сировиною, устаткуванням, меблями, посудом, інвентарем, столовою

МОН України СумДУ	Положення про Комплекс громадського харчування	Стор. 5 Версія 03
----------------------	--	----------------------

- білизною, форменим одягом тощо;
- відповідає за своєчасне проходження працівниками Комплексу медичних обстежень;
 - несе відповідальність за своєчасний і достовірний облік та звітність;
 - за дорученням ректора представляє інтереси СумДУ з питань діяльності Комплексу у взаємовідносинах з державними органами, підприємствами, організаціями та громадянами;
 - відповідає за цільове використання бюджетних коштів, своєчасний їх перерозподіл та дотримання бюджетного законодавства при проведенні господарських операцій.
 - відповідає за розробку та впровадження Системи Менеджменту Безпечності Харчових Продуктів, далі СМБХП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (аналіз ризиків та критичних контрольних точок) з правом затвердження та підпису всієї документації, пов'язаної з впровадженням цієї системи в дію (протоколи, розпорядження, звіти, положення про групу НАССР, інструкції для групи НАССР, цілі і теми засідань групи, журнали контролю, реєстрації та обліку, листи-зобов'язання, графіки, технологічні карти, програми-передумови та ін., крім документів, пов'язаних з фінансовими питаннями).

{Пункт 3.5 доповнено абзацом 20 згідно з наказом №0062-І від 27.01.2020}

4. Фінансування діяльності КГХ

4.1 Фінансово-господарська діяльність Комплексу базується на принципах самоврядності, організації ведення відповідного обліку та звітності.

4.2 Після сплати витрат на придбання харчових продуктів та сировини, податку на додану вартість, реалізована націнка від торгівельної діяльності продуктами харчування власного виробництва та покупної групи товарів, як за готівку, так і за безготівковими розрахунками, розподіляються, згідно п.4.5.

4.3 Основним показником фінансової діяльності Комплексу є реалізована торгівельна націнка, яка формується по принципу покриття витрат, які включають фонд оплати праці Комплексу (далі - ФЗП) та витрати, пов'язані зі специфікою виробництва та реалізації (утримання орендованого нерухомого майна та оплата комунальних послуг, згідно кошторису, каси та їх обслуговування, медогляди, лабораторні проби та аналізи тощо) не враховуючи комунальні витрати. Торгівельна націнка формується з двох складових: націнка складу, яка не повинна перевищувати граничні норми, встановлені відповідним Розпорядженням голови Сумської обласної державної адміністрації, та націнка виробництва, яка враховує споживчий попит.

4.4 Розрахунок ціни реалізації відображається в калькуляційних картах, згідно умов бухгалтерського обліку.

4.5 Витрати щомісячно аналізуються та розподіляються згідно кошторису, затвердженого ректором.

МОН України	Положення про Комплекс громадського харчування	Стор. 6
СумДУ		Версія 03

Планова частина фонду оплати праці Комплексу, формується згідно штатного розпису.

З метою стимулювання запровадження прогресивних форм організації праці, підвищення якості обслуговування споживачів, поширення надання послуг на замовлення фізичних та юридичних осіб, збільшення обсягів реалізації продукції власного виробництва, високопрофесійного і своєчасного виконання своїх обов'язків, а також за якісне виконання робіт, пов'язаних з підвищеною складністю та напруженістю в роботі, стосовно забезпечення харчування учасників заходів у відповідності до п.1.5 Положення, тощо беручи до уваги індивідуальний внесок кожного працівника в результати роботи, начальник Комплексу має право в межах фонду матеріального заохочення (далі - ФМЗ працівників Комплексу), вносити пропозиції щодо преміювання працівників Комплексу та інших співробітників СумДУ. Рішення щодо преміювання приймаються ректором

Начальник Комплексу також має право ініціювати розподіл коштів статті ФЗП у якості матеріальної допомоги на часткову компенсацію витрат на оздоровлення, навчання, лікування тощо. Остаточне рішення про здійснення зазначених виплат приймає ректор.

Нижченаведеним встановлюється наступний розподіл вищезазначених складових ФЗП.

- ФЗП та ФМЗ (з нарахуваннями) працівників Комплексу - не менше 95,5%;
- ФМЗ (з нарахуваннями) інших працівників СумДУ - не менше 3,0%;
- Фонд матеріальної допомоги - до 1,5%;

4.5.2. Не менше 3% коштів (від товарообігу) спрямовуються на статтю "інші витрати" субрахунку комплексу і витрачаються на придбання інвентарю та обладнання, спецодягу, оплату експлуатаційних послуг, поточного ремонту та обслуговування обладнання тощо.

4.6. При організації харчування на замовлення фізичних і юридичних осіб на базі Конгрес-центру СумДУ замовник повинен сплатити Комплексу всі витрати по організації заходу, для чого встановлюється додаткова вартість організації споживання продукції громадського харчування (кейтерингу) на рівні 30 % від відпускної ціни Комплексу, яка розподіляється наступним чином:

- 1) податок на додану вартість;
- 2) відшкодування загальноуніверситетських витрат щодо забезпечення діяльності Комплексу у розмірі 10% від відпускної ціни Комплексу;
- 3) витрати на оплату комунальних послуг у розмірі 10% від відпускної ціни Комплексу;
- 4) витрати на оплату праці загальноуніверситетських підрозділів (згідно із затвердженою методикою, в частині забезпечення надання платних послуг) у відсотках від відпускної ціни Комплексу;
- 5) залишок коштів направляється на субрахунок Комплексу, та розподіляється у відповідності до пп. 4.5.1, 4.5.2 даного Положення.

4.7 Для організації процесу харчування в гуртожитку-готелі при розрахунку вартості страв, напівфабрикатів, кулінарних, кондитерських виробів та іншої продукції, що відпускається стороннім фізичним або юридичним особам встановлюється додаткова 30% націнка до відпускної ціни Комплексу, яка

МОН України СумДУ	Положення про Комплекс громадського харчування	Стор. 7 Версія 03
----------------------	--	----------------------

розподіляється наступним чином.

- 1) податок на додану вартість;
- 2) відшкодування загальноуніверситетських витрат щодо забезпечення діяльності Комплексу у розмірі 10% від відпускної ціни Комплексу;
- 3) витрати на оплату комунальних послуг у розмірі 10% від відпускної ціни Комплексу;
- 4) витрати на оплату праці загальноуніверситетських підрозділів (згідно із затвердженою методикою, в частині забезпечення надання платних послуг) у відсотках від відпускної ціни Комплексу;
- 5) залишок коштів направляється на субрахунок Комплексу, та розподіляється у відповідності до пп. 4.5.1,4.5.2 даного Положення.

4.8 За обґрунтованим поданням начальника Комплексу, узгодженим з відповідною посадовою особою за підпорядкованістю та проректором з фінансово-економічної діяльності, додаткова вартість організації споживання продукції громадського харчування, встановлена в п. 4.6, та/або додаткова націнка до відпускної ціни Комплексу, встановлена в п. 4.7, в окремих вмотивованих випадках може змінюватися наказом ректора.

4.9 Комплекс громадського харчування СумДУ відповідно до Бюджетного кодексу України, Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні», та інших нормативно-правових актів складає затверджені форми місячної, квартальної та річної звітності та подає їх до бухгалтерії СумДУ з метою консолідації звітності і подання її до Міністерства освіти і науки України, органів Державної казначейської служби України та інших встановлених чинним законодавством органів.

4.10 Комплекс громадського харчування СумДУ самостійно здійснює оперативний, бухгалтерський та фінансовий облік своєї роботи, веде статистичну звітність згідно з встановленими нормами, подає її в установленому порядку до органів, яким законодавством України надано право контролю за відповідними напрямками діяльності та до бухгалтерії СумДУ.

4.11 Начальник Комплексу та заступник головного бухгалтера по КГХ СумДУ несуть персональну відповідальність за достовірність бухгалтерської та статистичної звітності. Заступник головного бухгалтера КГХ СумДУ підзвітний головному бухгалтеру університету.

5 Прикінцеві положення.

5.1 Контроль за дотриманням порядку ведення торгової, фінансової діяльності та якості надання послуг споживачам здійснюють, у вигляді планових та позапланових перевірок та ревізій, відповідні служби університету, органи громадського самоврядування, профспілкові організації.

5.2 Дія цього Положення не розповсюджується на підрозділи громадського харчування Шосткинського та Конотопського інститутів СумДУ та підпорядкованих їм коледжів та технікумів, які діють за окремими Положеннями.

5.3 Положення вводиться в дію з дня його затвердження наказом ректора.

5.4 Зміни та доповнення до Положення можуть вноситися наказом ректора або

наказом ректора за рішенням вченої ради університету.

5.5 Визнати такою, що втратила чинність попередню версію Положення про Комплекс громадського харчування (Протокол вченої ради №8 від 22 березня 2012р.) зі змінами та доповненнями.

5.6 Дія Положення скасовується наказом ректора або наказом ректора за рішенням вченої ради.

Відповідальний за укладення Положення
Начальник Комплексу громадського харчування

О. М. Чеховський

ПОГОДЖЕНО:

Проректор з НПР
та організації позанавчальної діяльності

О. В. Король

Проректор з НПР
та фінансово-економічних питань

В. О. Касьяненко

Головний бухгалтер

Н. І. Барикіна

Начальник департаменту бізнес-процесів

С. В. Леонов

Голова представницького органу
профспілкових організацій СумДУ

В. О. Боровик

Голова профспілкової організації студентів

Л. З. Паскарик

Начальник юридичного відділу

О. М. Кузікова