

Сумський державний університет

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор СумДУ

Василь КАРПУША

" 05 " квітня 2021 р.

Введено в дію наказом ректора

від 05.04. 2021 р. № 0350-I

ТИПОВА РОБОЧА ІНСТРУКЦІЯ

працівника університету для здійснення ним діяльності
на посаді буфетника (відповідного розряду)

ТРІ - РП - 24

Версія 01

1 Загальні положення

1.1 Посада буфетника (відповідного розряду) належить до професійної групи «робітники».

1.2 Буфетник (відповідного розряду) призначається на посаду й звільняється з посади наказом ректора університету у встановленому порядку з дотриманням вимог чинного законодавства.

1.3 На посаду буфетника (відповідного розряду) призначається особа, яка відповідає кваліфікаційним вимогам.

1.4 Буфетник (відповідного розряду) підпорядковується начальнику Комплексу громадського харчування.

1.5 Робітник у своїй діяльності керується чинним законодавством України, загальнодержавною та внутрішньоуніверситетською нормативною базою, у тому числі Колективним договором, Кодексом корпоративної культури Сумського державного університету, даною ТРІ, наказами та розпорядженнями безпосереднього керівника та вищих посадових осіб відповідно до завдань та функцій, правилами та інструкціями з охорони праці, правилами виробничої санітарії та пожежної безпеки.

1.6 Посадові обов'язки робітника визначені в даній ТРІ та в додатку до типової робочої інструкції (ДТРІ), який укладається в разі наявності специфічних особливостей діяльності робітника.

1.7 Виконання вимог даної ТРІ та ДТРІ (за наявності) є обов'язковим з часу ознайомлення робітника з ними.

2 Завдання та обов'язки робітника

Робітник зобов'язаний:

- дотримуватись вимог санітарно-гігієнічних правил і норм та особистої гігієни;
- проходити обов'язкові профілактичні медичні огляди у встановленому порядку відповідно статті 21 закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб» та наказу Міністерства охорони здоров'я України № 280 від 23.07.2002 р. «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб»;

МОН України	Типова робоча інструкція працівника університету для здійснення ним діяльності на посаді буфетник (відповідного розряду). ТРІ - РП - 24	Стор. 2
СумДУ		Версія 01

– знати та дотримуватися під час здійснення своєї діяльності Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами, затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 11.07.2003 р. № 185; Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 24.07.2002 р. № 219; правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО (реєстратор розрахункових операцій) та ЕККА (електронний контрольно – касовий реєстратор), зокрема Закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг» від 06.07.1995р.;

– згідно з порядком обслуговування споживачів і розрахунку з ними, відпускати споживачам кулінарну продукцію, покупні вагові товари, холодні та гарячі страви, закуски, гарячі напої, хлібобулочні, мучні, кулінарні та кондитерські вироби, молочні продукти відповідно до норм їх виходу та відпускання;

– нарізати, зважувати, порціонувати, укласти їжу на тарілки, в салатниці та інший посуд, розливати напої в стакани;

– упаковувати штучні та вагові товари, що відпускаються;

– підраховувати вартість покупок, розраховуватися зі споживачами;

– отримувати продукцію і товари, перевіряти асортимент, кількість та якість товарів за прийнятно-здавальними документами, відбраковувати нестандартні товари за органолептичними показниками та запобігати їх псуванню;

– готувати продукцію та товари до продажу, викладати їх на буфетному прилавку, встановлювати ціnnики;

– перевіряти стан ваговимірювальних приладів відповідно до вимог Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від 05.06.2014 № 1314-VII;

– збирати та здавати харчові рештки, тару, скляний посуд, макулатуру;

– забезпечувати належний санітарний стан у буфеті;

– вести необхідний облік, складати та здавати товарні звіти, виручку та чеки у встановленому порядку, згідно з правилами складання товарних звітів та здавання виручки;

– знати і дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;

– здійснювати свою діяльність у відповідності до правил внутрішнього трудового розпорядку;

– знати нормативну базу СумДУ, що стосується його діяльності.

3 Вимоги до професійних знань та нормативної бази

Робітник на посаді буфетника (відповідного розряду) повинен знати наступне:

– асортимент, властивості готової до споживання продукції та товарів;

– способи відбракування нестандартних кулінарних виробів та товарів за органолептичними ознаками;

– терміни та температурний режим зберігання та відпускання товарів;

– порядок обслуговування споживачів і розрахунку з ними;

– правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами, затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 11.07.2003 р. № 185;

– правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 24.07.2002 р. № 219;

– порядок підрахунку вартості покупки і розрахунку із споживачами;

– правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО реєстратор розрахункових операцій) та ЕККА (електронний контрольно – касовий реєстратор), зокрема Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі,

МОН України	Типова робоча інструкція працівника університету для здійснення ним діяльності на посаді буфетник (відповідного розряду). ТРІ - РП - 24	Стор. 3
СумДУ		Версія 01

громадського харчування та послуг» від 06.07.1995р.;

- терміни перевірки вагів відповідно до вимог Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від 05.06.2014 № 1314-VII;
- правила складання товарних звітів та здавання виручки;
- способи і правила пакування товарів і продукції;
- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;
- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- нормативну базу СумДУ, що стосується його діяльності.

4 Кваліфікаційні вимоги

На посаду буфетника призначається особа, яка має:

- для буфетника III розряду: професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією продавця продовольчих товарів III розряду з формуванням на виробництві професійних умінь і навичок для виконання роботи буфетника. Без вимог до стажу роботи;

- для буфетника IV розряду: професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією продавця продовольчих товарів IV розряду з формуванням на виробництві професійних умінь і навичок для виконання роботи буфетника без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією буфетника 3 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду;

- для буфетника V розряду: вища освіта (молодший спеціаліст) або професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією продавця продовольчих товарів V розряду з формуванням на виробництві професійних умінь і навичок для виконання роботи буфетника без вимог до стажу роботи або стаж роботи за професією буфетника IV розряду не менше 2 років і кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням V розряду.

Особи, які не мають відповідної освіти або стажу роботи, встановлених кваліфікаційними вимогами, але мають достатній практичний досвід та успішно виконують у повному обсязі покладені на них завдання та обов'язки, можуть бути, як виняток, залишені на займаній посаді або призначені на відповідні посади за рекомендацією атестаційної комісії.

5 Права

Робітник має права, визначені законодавством України, загальнодержавною та внутрішньоуніверситетською нормативною базою. Зокрема, робітник має право на таке:

- взаємодіяти з працівниками інших структурних підрозділів для виконання визначених завдань та обов'язків;
- ознайомлення з рішеннями керівництва (наказами, розпорядженнями тощо), що стосуються діяльності робітника;
- оскаржувати у встановленому порядку накази, розпорядження та інші організаційно-розпорядчі акти, видані вищими посадовими особами, що стосуються його діяльності.

6 Охорона праці та пожежна безпека

Робітник повинен:

- дбати про особисту безпеку і здоров'я, а також про безпеку та здоров'я оточуючих людей в процесі виконання будь-яких робіт або під час перебування на території

МОН України	Типова робоча інструкція працівника університету для здійснення ним діяльності на посаді буфетник (відповідного розряду). ТРІ - РП - 24	Стор. 4
СумДУ		Версія 01

університету;

- знати і виконувати вимоги нормативно-правових актів з охорони праці, пожежної безпеки, вміти користуватися засобами колективного та індивідуального захисту тощо;
- проходити у встановленому порядку навчання та перевірку знань з пожежної безпеки;
- вміти надавати першу медичну допомогу та користуватися первинними засобами пожежогасіння;
- у разі настання нещасного випадку негайно повідомити про це начальника Комплексу громадського харчування, а за його відсутності – вище керівництво.

7 Відповідальність

Робітник несе відповідальність за наступне:

- невиконання або неналежне виконання посадових обов'язків, що передбачені цією ТРІ;
- невиконання вимог інструкції з охорони праці, що стосуються безпеки виконання робіт (буфетник підлягає дисциплінарному стягненню (зауваження, догана) та проходить позачерговий інструктаж і перевірку знань з охорони праці та техніки безпеки);
- порушення правил внутрішнього трудового розпорядку, правопорушення в процесі здійснення своєї діяльності;
- порушення техніки безпеки, пожежної безпеки та промислової санітарії під час виконання робіт;
- нанесення матеріальної шкоди (при виявленні нестачі або псування переданих буфетнику продукції, товарів, інвентаря, устаткування тощо, відповідно до законодавства України, винний працівник буде притягнутий до матеріальної відповідальності одночасно з накладенням дисциплінарного стягнення).

8 Внесення змін та доповнень

Внесення змін та доповнень до розділів ТРІ чи ДТРІ (за наявності) виконується при необхідності надання нових завдань та обов'язків, а також у разі перерозподілу або вилучення чинних затвердженням нової версії ТРІ чи ДТРІ.

9 Порядок ознайомлення робітника з інструкціями

9.1 При призначенні робітника на посаду безпосередній керівник (або за його дорученням інша посадова особа) знайомить його з умовами праці, з ТРІ та ДТРІ (за наявності), що знаходяться у підрозділі, та отримує підпис робітника на них, проводить відповідний інструктаж.

Деякі особливості проведення процедури призначення робітника на посаду:

а) для робітника, який приймається на роботу за основною посадою чи посадою за сумісництвом, про його ознайомлення з умовами праці, ТРІ та ДТРІ ще складається й відповідна довідка, яка підписується робітником та його безпосереднім керівником. Довідка пред'являється до відділу охорони праці, де робітник при прийомі його на роботу проходить вступний інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки, після проведення якого довідка підписується фахівцем відділу охорони праці. Після цього довідка надається робітником до відділу кадрів і лише після цього видається відповідний наказ і робітник допускається до роботи;

б) при переведенні на посаду працівника університету зазначена вище довідка не складається, а факт ознайомлення працівника з ТРІ та ДТРІ (за наявності) фіксується шляхом його підпису не лише на інструкціях, що знаходяться у підрозділі, а ще й на копії відповідної ТРІ та ДТРІ, яка разом із заявою подається працівником до відділу кадрів.

МОН України	Типова робоча інструкція працівника університету для здійснення ним діяльності на посаді буфетник (відповідного розряду). ТРІ - РП - 24	Стор. 5
СумДУ		Версія 01

9.2 При появі нової версії ТРІ чи ДТРІ безпосередній керівник (або інша посадова особа за його дорученням) зобов'язаний оперативно ознайомити з нею робітника. Порядок ознайомлення аналогічний викладеному в пункті 9.1.

ПОГОДЖЕНО

Радник ректора

Анатолій ВАСИЛЬЄВ

Проректор з НПР

Олена КОРОЛЬ

Начальник комплексу громадського харчування

Олександр ЧЕХОВСЬКИЙ

Директор департаменту по роботі з персоналом та підготовці науково-педагогічних кадрів

Дмитро ЦИГАНЮК

Начальник відділу охорони праці та пожежної безпеки

Олег КОМІСАР

В.о. начальника юридичного відділу

Наталія ЗАЙКА

Голова представницького органу профспілок університету

Валентина БОРОВИК

Відповідальний за розробку ТРІ

Любов ГОРЕТА