

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
(МНАУ)



Розглянуто та ухвалено
на засіданні вченої ради МНАУ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор МНАУ



В.С.Шебанін

**ПОЛОЖЕННЯ
ПРО СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «СТУДЕНТСЬКЕ СОЦІАЛЬНЕ
ПІДПРИЄМСТВО «ПЕКАРНЯ «ХЛІБ МОГО КРАЮ»
СО 5.299.10-00.2021**

Миколаїв



Передмова

Розроблено: Первинна профспілкова організація студентів

Виконав: Біліченко О.С.

Затверджено: Наказом ректора від 22.06.2021, № 73-0

Введено в дію: Вперше

Розглянуто та
ухвалено Від «15 » червня 2021р., протокол № 10

вченого ради:



ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	4
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ВИДИ ДІЯЛЬНОСТІ ПЕКАРНІ.....	5
3. СКЛАД ТА СТРУКТУРА ПЕКАРНІ.....	6
4. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ.....	8



1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Це положення визначає призначення, цілі, завдання, функції, права, відповідальність і основи діяльності Студентського соціального підприємства «Пекарня «Хліб моого краю» Миколаївського національного аграрного університету (надалі – Пекарня).

1.2. Пекарня є структурним підрозділом Центру громадського харчування університету. Пекарня не є юридичною особою.

1.3. Повна офіційна назва: Студентське соціальне підприємство «Пекарня «Хліб моого краю».

Скорочена офіційна назва: ССП «Пекарня «Хліб моого краю».

1.4. Пекарня, як унікальний навчальний майданчик, сприятиме забезпеченю високоякісним хлібом співробітників і здобувачів вищої освіти Миколаївського національного аграрного університету, мешканців та гостей міста Миколаєва й Миколаївської області, покращенню професійних навичок здобувачів вищої освіти університету спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології».

1.5. Місцезнаходження, поштова адреса Пекарні: 54000, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе 3,а

1.6. Пекарня створюється наказом ректора на підставі рішення Вченої ради Університету.

1.7. Діяльність Пекарні здійснюється відповідно до плану фінансово-господарської діяльності Університету, затвердженого ректором.

1.8. У своїй діяльності Пекарня керується Законом України «Про вищу освіту», Статутом Миколаївського НАУ, наказами та розпорядженнями ректора Університету, а також цим Положенням.



2. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ВИДИ ДІЯЛЬНОСТІ ПЕКАРНІ

2.1. Мета Пекарні - забезпечити високоякісним хлібом співробітників і здобувачів вищої освіти Миколаївського національного аграрного університету, мешканців та гостей міста Миколаєва й Миколаївської області, покращити професійні навички здобувачів вищої освіти університету спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології».

2.2. На Пекарню покладаються такі завдання:

- випуск хлібобулочної продукції власного виробництва, необхідного асортименту і якості відповідно до виробничого плану;
- покращення професійних навичок здобувачів вищої освіти університету спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 181 «Харчові технології»;
- удосконалення і розробка нових рецептів випічки хліба;
- рішення інших завдань відповідно до цілей Центру громадського харчування.

2.3. Для досягнення поставлених завдань Пекарня здійснює такі види діяльності:

- випікає хліб власного виробництва, необхідного асортименту та якості;
- здійснює контроль за технологією приготування хліба, нормами закладки сировини;
- складає заявки на необхідні продовольчі товари та сировину, забезпечує їх своєчасне отримання зі складу;
- ефективно використовує обладнання та інші основні засоби, з дотриманням правил безпеки їх експлуатації;
- контролює терміни, асортимент, кількість і якість надходження і реалізації продукції;
- веде облік, складає і своєчасно надає звіт про виробничу діяльність;
- організовує виробництво і зберігання власної продукції, продуктів і витратних матеріалів, отриманих від постачальників, відповідно до терміну та умов зберігання;
- здійснює в межах своєї компетенції інші функції відповідно до цілей і завдань Центру громадського харчування.



3. СКЛАД ТА СТРУКТУРА ПЕКАРНІ

3.1. Пекарня складається з пекаря та інших працівників підрозділу, які призначаються на посади та звільняються з посад наказом ректора.

3.2. Кваліфікаційні вимоги, функціональні обов'язки, права, відповідальність пекаря та інших працівників підрозділу регламентуються посадовими інструкціями, які затверджуються ректором.

3.3. Пекар підпорядковується безпосередньо директору Центру громадського харчування.

3.4. Пекар:

- керує всією діяльністю підрозділу, несе персональну відповідальність за своєчасне і якісне виконання покладених на Пекарню завдань і функцій;
- здійснює в межах своєї компетенції функції управління (планування, організації, мотивації, контролю), приймає рішення, обов'язкові для всіх здобувачів вищої освіти, які залучаються до роботи та працівників підрозділу;
- розподіляє функціональні обов'язки і окремі доручення між працівниками підрозділу, встановлює ступінь їх відповідальності, при необхідності вносить пропозиції директору Центру громадського харчування про зміну посадових інструкцій підлеглих йому працівників;
- вносить пропозиції директору Центру громадського харчування щодо вдосконалення роботи підрозділу, оптимізації його структури та штатної чисельності;
- бере участь в перспективному і поточному плануванні діяльності підрозділу, а також підготовці наказів та інших документів, що стосуються покладених на Пекарню завдань і функцій;
- вживає необхідних заходів для поліпшення матеріально-технічного та інформаційного забезпечення, умов праці, підвищення професійної підготовки працівників підрозділу;
- бере участь в підборі і розстановці кадрів підрозділу, вносить директору Центру громадського харчування пропозиції про заохочення і накладення дисциплінарних стягнень на працівників підрозділу, направлення їх на перепідготовку і підвищення кваліфікації;
- здійснює контроль за виконанням підлеглими йому працівниками своїх посадових обов'язків, дотриманням трудової дисципліни і діяльностю Пекарні в цілому;
- здійснює підготовку технічних завдань для укладення державних контрактів та інших документів, що відносяться до державних закупівель продукції;



- несе персональну відповідальність, передбачену законодавством України, за результати виробничої і фінансово - господарської діяльності Пекарні, в тому числі за неправомірне використання майна та витрачання грошових коштів;
- несе повну матеріальну відповідальність за збереження майна, закріпленого за Пекарнею.

3.5. Контроль за якістю та асортиментом продукції, що випускається, режимом роботи, санітарно-гігієнічним станом Пекарні здійснює директор Центру громадського харчування спільно з Групою менеджменту Проекту.

3.6. До надання послуг, пов'язаних безпосередньо з процесом виробництва продукції, допускаються працівники, які пройшли спеціальну підготовку, атестацію та медичні огляди у відповідності з обов'язковими вимогами нормативних документів.

3.7. У Пекарні регулярно проводиться санітарна обробка приміщень, технологічного обладнання, посуду і приладів відповідно до санітарно-гігієнічних вимог, забезпечуються умови для дотримання працівниками Пекарні правил особистої гігієни відповідно до вимог санітарних правил.

3.8. Пекарня здійснює свою діяльність у взаємодії з усіма структурними підрозділами Університету:

- з факультетом менеджменту щодо покращення професійних навичок здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- з факультетом технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології щодо покращення професійних навичок здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»;
- з відділом кадрового та документального забезпечення з питань прийому, переведення і звільнення працівників підрозділу, штатного розкладу та оплати праці працівників Пекарні;
- з бухгалтерією з питань ведення бухгалтерського обліку в підрозділі, визначення вартості готової продукції, встановлення розміру торгової націнки, нарахування заробітної плати працівникам Пекарні, проведення інвентаризації, інших фінансових питань;
- з адміністративно-господарською частиною з питань підготовки та оформлення договорів та інших документів, що відносяться до закупівель продукції.



4. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

4.1. Зміни і доповнення до даного положення проводяться у разі потреби за наказом ректора або наказом ректора за рішенням вченої ради університету.

4.2. Положення затверджується наказом ректора та вступає в силу з моменту видачі наказу.

4.3. Дія Положення скасовується наказом ректора за рішенням вченої ради університету.



Лист узгодження

Посада	ПІБ	Дата	Підпис
Перший проректор	Бабенко Д.В.	14.06.21	
Уповноважений представник керівництва з якості	Соколік В.Д.	14.06.21	
Директор Центру громадського харчування	Білоус В.П.	14.06.21 р.	



Лист ознайомлення



Лист реєстрації змін

Номер зміни	Дата й номер повідомлення про зміну	Лист документа	Розділ, підрозділ або пункт документа	Дата	Прізвище й ініціали, що реєструє зміну	Підпис
1						
2						
3						
4						
5						