

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Михайловна

Должность: Директор

Дата подписания: 20.01.2023 17:40:51

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



Краснодарский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего профессионального образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Краснодарского филиала  
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

А.В. Петровская

« 20 » 09 2022 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об учебно-тренинговом комплексе**

**Краснодарского филиала федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Учебно – тренинговый комплекс (далее - УТК) является структурным подразделением Краснодарского филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (далее-Филиал).

1.2 УТК создается и ликвидируется приказом директора Филиала. Наименование структурного подразделения устанавливается при его создании и может изменяться при его реорганизации и в иных случаях на основании приказа директора Филиала.

1.3 В своей деятельности УТК руководствуется:

- Конституцией Российской Федерации;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом РФ от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»;
- Указ Президента РФ от 06.03.1997 № 188 "Об утверждении Перечня сведений конфиденциального характера";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- Постановлением Правительства РФ от 01.11.2012 № 1119 «Об утверждении требований к защите персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных»;
- Постановлением Правительства РФ от 15.09.2008 № 687 «Об утверждении Положения об особенностях обработки персональных данных, осуществляемой без использования средств автоматизации»;

- соответствующими указами и распоряжениями Президента Российской Федерации;
- соответствующими приказами и распоряжениями министерств и ведомств РФ;
- Уставом Университета;
- Коллективным договором Университета;
- распоряжениями и приказами ректора Университета;
- Коллективным договором Филиала;
- распоряжениями и приказами директора Филиала;
- Правилами внутреннего трудового распорядка Краснодарского филиала;
- локальными нормативно-правовыми актами Филиала в области обработки и защиты персональных данных;
- Положением об антикоррупционной политике в Краснодарском Филиале,
- Другими законодательными и нормативно-правовыми актами РФ и локальными актами Филиала;
- Настоящим положением об отделе.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УТК**

2.1 Основными задачами УТК являются:

- Подготовка специалистов по специальности технология продуктов общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Проведение практических занятий с обучающимися Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности технология продуктов общественного питания.
- Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей УТК, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.
- Подготовка специалистов по обслуживанию официальных мероприятий Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся и сотрудников.
- Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности УТК.
- Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово - обслуживающего процесса.
- Изучение спроса обучающихся и сотрудников на продукцию общественного питания.
- Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности УТК, правильное применение действующих форм системы оплаты и стимулирования труда.
- Контроль качества приготовления пищи, соблюдение правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состояние трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническое состояние производственных и торгово-обслуживающих помещений.
- Осуществление, в пределах своей компетенции, иных функций в соответствии с целями и задачами УТУ.

### **3. ФУНКЦИИ**

3.1 для выполнения этих задач УТК осуществляет следующие функции:

- Организация проведения на высоком теоретическом и научном уровне практических занятий обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности технология продуктов общественного питания.
- Обеспечение высокого качества в подготовке специалистов по приготовлению пищи и полуфабрикатов и высокую культуру обслуживания посетителей.
- Своевременное обеспечение УТК продовольственными товарами и сырьем, необходимыми для достижения целей УТК.
- Оптовая, розничная и комиссионная торговля в неспециализированных магазинах.
- Реализация услуг и продукции, изготовленной обучающимися Филиала.
- Реализация услуг и собственной продукции структурных подразделений, наделенных соответствующими положениями, собственной сметой доходов и расходов по средствам от приносящей доход деятельности.
- Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обучения, обслуживания и организации труда.
- Изучение спроса потребителей на продукцию общественного питания с учетом рыночных методов хозяйствования.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм качества приготовления пищи и полуфабрикатов, соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Обучение специалистов соблюдению правил торговли и ценообразования, требований по охране труда, состоянию трудовой и производственной дисциплины, состоянию производственных и торгово-обслуживающих помещений.
- Организация ведения нормативно-справочной информации, относящейся к компетенции УТК.
- Участие в проверках, проводимых в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова государственными и муниципальными контрольно-надзорными органами.
- Контроль за своевременным и правильным оформлением документации, входящей в состав номенклатуры дел УТК.
- Соблюдение сохранности внутренних и внешних документов из сторонних организаций, поступающих в УТК как на бумажных, так и на электронных носителях, информации в соответствии с правилами.

### **4. УПРАВЛЕНИЕ УТК**

4.1 УТК возглавляет Зав.производством УТК, который подчиняется непосредственно директору Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

4.1 Зав.производством УТК должен соответствовать следующим квалификационным требованиям, иметь высшее или средне профессиональное образование и стаж работы по направлению деятельности не менее 3 лет.

4.2 Зав.производством УТК управляет деятельностью подразделения, распределяет обязанности между работниками в рамках их функциональных обязанностей, определенных их должностными инструкциями, представляет работников к поощрениям и взысканиям.

4.3 На время отсутствия руководителя (болезнь, отпуск, командировка) его

обязанности лицо, назначенное приказом директора Краснодарского филиала ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова».

4.3 Численность сотрудников УТК устанавливается в зависимости от объема и особенностей работы согласно штатному расписанию.

4.4 Структура УТК, определяемая решаемыми задачами, выполняемыми функциями отражается в штатном расписании, представлена на рис.1.

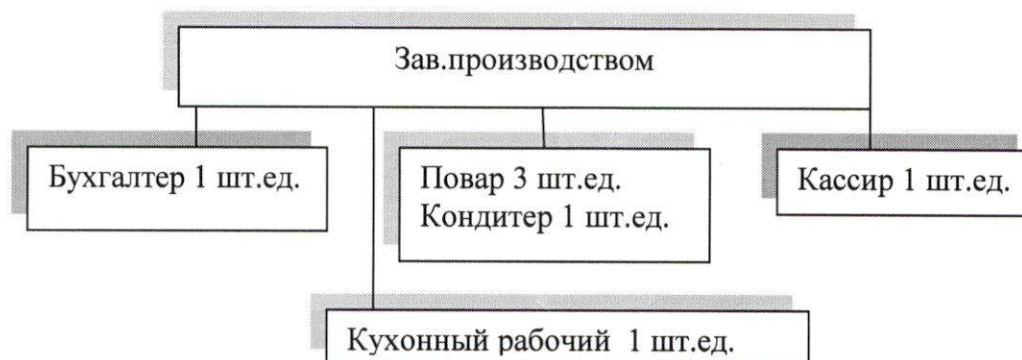


Рис. 1 Структура УТК

4.5 По каждому направлению работы УТК, текущие решения принимает ответственный за данное поручение работник.

## **5. УЧЕТ, ОТЧЕТНОСТЬ И КОНТРОЛЬ**

5.1 В УТК используются следующие виды контроля:

- самоконтроль;
- внутренний контроль;
- внешний контроль.

5.1.1 Самоконтроль осуществляется сотрудниками УТК при выполнении ими своих должностных обязанностей в соответствии с должностными инструкциями:

- сотрудники УТК в соответствии со своими должностными инструкциями перед началом работы проверяют готовность помещений к работе, исправность оборудования, выполнение требований санитарно-эпидемиологических норм, достаточность продовольственных товаров и сырья для обеспечения выполнения работ;

- перед сдачей законченной работы сотрудники удостоверяются, что выполненная ими работа соответствует всем пунктам задания, нормативным требованиям в общественном питании.

5.1.2 Внутренний контроль УТК осуществляется:

- руководством Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- внутренними аудиторами Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- директором Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;

5.1.3 Внешний контроль – государственными и муниципальными контрольно-надзорными органами.

## **6. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ ФИЛИАЛА**

УТК в своей работе функционально взаимодействует с:

## 6.1 ОКПиДО по вопросам получения:

- приказов, распоряжений, инструкций, проектов договоров и других документов, связанных с работой УТК для ознакомления и исполнения;

## 6.2 бухгалтерией по вопросам получения:

- сведений о наличии, движении и учете материальных ценностей;

- сведений о расходовании материальных ценностей;

- разъяснений действующего финансового законодательства и порядка его применения;

- имеющихся сведений о контрагентах;

- иных документов, связанных с работой УТК.

## 6.3 АХО по вопросам предоставления:

- документов, связанных с работой УТК;

6.4 всеми подразделениями Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова по вопросам получения:

- документов, связанных с работой УТК.

Зав. производством  
УТК \_\_\_\_\_



Н.В. Широва

(дата; подпись)