

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Уральский государственный университет путей сообщения»
(ФГБОУ ВПО УрГУПС)

ПРИКАЗ

«24» 05 2013 г.

№ 211

г. Екатеринбург

Об утверждении и введении в действие Положения «О предоставлении платных услуг населению по организации и обслуживанию питания «Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Уральский государственный университет путей сообщения»».

В целях удовлетворения потребностей граждан в получении услуг по организации и обслуживанию питания, привлечения дополнительных финансовых средств для обеспечения, развития и совершенствования Комбината общественного питания (столовой) УрГУПС, материального стимулирования работников КОП УрГУПС,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие Положение «О предоставлении платных услуг населению по организации и обслуживанию питания «Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Уральский государственный университет путей сообщения» (далее - Положение) (Приложение к настоящему Приказу).

2. Начальнику отдела информации и связей с общественностью в трехдневный срок с момента подписания настоящего приказа разместить Положение на сайте Университета.

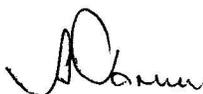
3. Директору Издательства Колтышеву А.А. в недельный срок с момента подписания настоящего приказа отпечатать 10 экземпляров Положения.

4. Начальнику отдела документационного обеспечения Глухой Н.И. довести Положение до всех структурных подразделений Университета.

5. Руководителям всех структурных подразделений довести настоящее Положение до подчиненных работников.

6. Контроль исполнения настоящего приказа возлагаю на проректора по капитальному строительству и инфраструктуре Суворова А.В.

Ректор



А.Г. Галкин

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Уральский государственный университет путей сообщения»
(УрГУПС)

Утверждено и введено в действие

Приказом № 211

от «24» 05 2013 г.

Ректор университета

 А.Г. Галкин



ПОЛОЖЕНИЕ

«О предоставлении платных услуг населению по организации и обслуживанию питания «Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Уральский государственный университет путей сообщения»»

Екатеринбург
2013

Лист согласования

Проректор по КС и И



А.В. Суворов

Начальник управления
инфраструктуры



В.В.Купцов

Главный бухгалтер



Т.Ю. Ивукина

Начальник УПООП



О.Ю. Кайгородцева

Начальник ПФО



А.К. Коротков

Директор Комбината
общественного питания (столовая)



Л.Г. Галимьянова

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано с целью регламентации правил оказания платных услуг по организации и обслуживанию питания Комбинатом общественного питания (столовая) ФБГОУ ВПО УрГУПС (далее по тексту – КОП УрГУПС).

1.2. Платные услуги по организации и обслуживанию питания предоставляются в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными документами:

- Гражданским кодексом РФ;
- Законом РФ «О некоммерческих организациях»;
- Законом РФ «О защите прав потребителей»;
- Уставом УрГУПС;
- Настоящим Положением.

1.3. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают:

Заказчик – лицо, от имени которого заключается публичный договор на оказание платных услуг. Заказчиком может выступать непосредственно Потребитель услуги или его законные представители в случае предоставления услуги несовершеннолетнему Потребителю.

Потребитель – юридическое или физическое лицо, имеющие намерение заказать, либо заказывающее платные дополнительные услуги для себя или несовершеннолетних граждан, либо получающий услуги лично;

Платные услуги - это услуги по организации и обслуживанию питания, оказываемые КОП УрГУПС на основании договора на возмездной основе за установленную УрГУПС плату, полезный эффект (результат) которых используется Потребителями для собственных нужд и по собственному желанию. Форма договора установлена Приложением № 2 к настоящему Положению.

2. Основные задачи по предоставлению платных услуг по организации и обслуживанию питания

2.1. Платные услуги по организации и обслуживанию питания предоставляются с целью всестороннего удовлетворения потребностей граждан, привлечения дополнительных финансовых средств для обеспечения, развития и совершенствования КОП УрГУПС, материального стимулирования работников КОП УрГУПС.

2.2. Платные услуги по обслуживанию оказываются только с согласия их получателя.

3. Компетенция КОП УрГУПС

3.1. Изучает потребность населения в платных услугах по организации и обслуживанию питания.

3.2. Создает условия для реализации платных услуг.

3.3. Оказывает платные услуги по организации и обслуживанию питания Потребителям квалифицированными кадрами, состоящими в штате КОП УрГУПС,

3.4. Реализует платные услуги по организации и обслуживанию питания с предварительной оплатой на условиях, изложенных в договоре.

3.5. Ведет учет услуг по организации и обслуживанию питания.

3.6. В соответствии с калькуляцией, утверждаемой ректором УрГУПС, составляет Прейскурант платных услуг по организации и обслуживанию питания КОП УрГУПС с указанием их стоимости.

4. Основные права и обязанности работников КОП УрГУПС, Заказчиков и Потребителей платных услуг по организации и обслуживанию питания

4.1. Работники КОП УрГУПС имеют право:

4.1.1. Рекламирывать свою деятельность по оказанию платных услуг по организации и обслуживанию питания.

4.1.2. Получать информацию органов государственной власти и органов местного самоуправления о нормах и правилах оказания платных услуг по организации и обслуживанию питания .

4.2. Обязательства работников КОП УрГУПС

№	Должность КОП УрГУПС	Обязательства	Отвечает за
1.	Директор КОП	<p>1.Руководство деятельностью КОП УрГУПС по оказанию платных услуг по организации и обслуживанию питания.</p> <p>2. Привлечение клиентов для оказания платных услуг по организации и обслуживанию питания .</p> <p>3. Ознакомление Потребителей, Заказчиков с документами, предусмотренными настоящим Положением, с их правами, обязанностями, ответственностью.</p> <p>4. Обеспечение кадровым составом, участвующим в реализации платных услуг по организации и обслуживанию питания.</p>	<p>1. Соблюдение сметной, финансовой и трудовой дисциплины.</p> <p>2. Соблюдение договорных обязательств и порядка оплаты услуг.</p>
2.	Зам. директора по производству	<p>1. Производственно - хозяйственная и торгово - обслуживающая деятельность КОП УрГУПС, обеспечивающая высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания посетителей, соблюдение производственной этики по отношению к посетителям.</p> <p>2. Своевременное обеспечение подразделений КОП УрГУПС продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгового обслуживающего процесса.</p> <p>3. Разработка служебных инструкций, регламентирующих статус привлеченных для оказания платных услуг лиц, меру их ответственности, вопросы охраны жизни и здоровья Потребителей, охраны труда и техники безопасности и т.п.</p> <p>4. Отслеживание поступление денежных средств (предоставление справок и составление отчетов в бухгалтерию о поступивших денежных средствах).</p> <p>5. Организация контроля качества предоставляемых платных услуг организации и обслуживанию питания.</p>	<p>1. Объем и качество оказываемых платных услуг.</p> <p>2. Сохранность собственности, материальных и других ценностей.</p> <p>3. Самостоятельное принятие решения об изменении порядка оплаты.</p> <p>4. За полноту и качество выполнения платных услуг.</p> <p>5. Соблюдение Потребителями, Заказчиками правил пожарной безопасности, техники безопасности, охраны труда</p> <p>6. Принятие необходимых и достаточных мер для возмещения причиненного ущерба жизни, здоровью лиц при оказании услуг, имуществу УрГУПС.</p> <p>7. Своевременное освобождение Потребителями, Заказчиками здания УрГУПС, в котором оказаны услуги по</p>

№	Должность КОП УрГУПС	Обязательства	Отвечает за
			<p>организации и обслуживанию питания.</p> <p>8. Информирование начальника отдела охраны не позднее 30 минут по окончании оказания услуг о результате оказанных услуг, освобождении посетителями здания УрГУПС.</p> <p>9. Соблюдение санитарно-гигиенических условий</p>
3.	Администратор	<p>1. Регулярное проведение опроса (путем анкетирования) студентов, преподавателей, сотрудников Университета и других лиц по вопросам оказания платных услуг по проведению обслуживаний комбината общественного питания (столовая).</p> <p>2. Организация работ по содержанию залов, в надлежащем порядке (соблюдение чистоты; своевременный ремонт дверей, окон, замков, и т.д.).</p> <p>3. Обеспечение сохранности и содержание в исправном состоянии сантехнического и электрического оборудования).</p> <p>4. Обеспечение пропускного режима в соответствии с настоящим Положением, выполнения посетителями правил внутреннего распорядка, соблюдением чистоты в помещениях КОП УрГУПС.</p> <p>5. Информирование посетителей по любому вопросу, касающемуся деятельности КОП УрГУПС.</p> <p>6. Участие в обслуживании мероприятий, проводимых в КОП УрГУПС. Во время их проведения контроль порядка в залах и местах общего пользования. Сервировка банкетного стола: предоставление соответствующей посуды, скатертей. Сервировка чайного стола: предоставление соответствующей посуды, необходимого оборудования для организации чайного стола.</p> <p>7. Взаимодействие с сотрудниками охраны по обеспечению сохранности материальных ценностей и правопорядка в КОП УрГУПС.</p> <p>8. Без уважительных причин не отказывать в выполнении услуг потребителю.</p>	<p>1. Сохранность собственности, материальных и других ценностей.</p> <p>3. Своевременное сообщение о нарушении посетителями настоящего Положения.</p> <p>4. Полноту и качество выполнения платных услуг.</p>
4.	Специалист	1. Соблюдение правил торговли и ценообразования.	1. За полноту и качество выполнения платных

№	Должность КОП УрГУПС	Обязательства	Отвечает за
		2. Использование наценок на продукцию в соответствии с действующим законодательством: Указом Президента РФ от 28.02.1995 г. № 221 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», Постановлением Правительства РФ от 07.03.1995 г. № 239. Наценки на продукцию (товары) устанавливаются аналогично наценкам на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях.	услуг.
5.	Технолог	1. Соблюдение технологии приготовления пищи, блюд и изделий. 2. Соблюдение санитарных правил и норм.	1. За полноту и качество выполнения платных услуг.
6	Повар	1. Приготовление блюд по согласованному сторонами меню. 2. Оформление блюд. 3. Подача второго горячего блюда во время, оговоренное с заказчиком.	1. За полноту и качество выполнения платных услуг.
7	Кондитер	1. Приготовление блюд по согласованному сторонами меню. 2. Оформление блюд.	1. За полноту и качество выполнения платных услуг.
8	Мойщик посуды	1. Уборка используемой посуды во время проведения банкета по необходимости. 2. Уборка помещения после окончания мероприятий	1. За полноту и качество выполнения платных услуг.

4.3. Заказчики и Потребители имеют право:

4.3.1. Получать достаточную информацию о реализуемых услугах, выбирать исполнителей услуг.

4.3.2. Требовать от КОП УрГУПС качественного предоставления услуг, соответствующих Договору.

4.3.3. Знакомиться с Прейскурантом цен, другими документами согласно настоящему Положению в общедоступном месте.

4.4. Заказчики и Потребители платных услуг обязаны:

4.4.1. Заключение договора на оказание услуг.

Договор на оказание платных услуг по организации и обслуживанию питания в КОП УрГУПС заключается по форме (Приложение № 2 к настоящему Положению).

Форма договора (Приложение № 2 к настоящему Положению) в целях защиты от исправлений должна быть напечатана на листах с титульной и оборотной стороны.

4.4.2. Оплатить оказываемые платные услуги в установленные порядки и сроки.

Оплата услуг производится на основании заключенного договора наличным платежом через кассу КОП УрГУПС, или безналичным банковским переводом на лицевой счет КОП УрГУПС при обязательном условии 100-% оплаты. Ректором, уполномоченным им лицом, может быть принято решение об изменении порядка оплаты.

Передача наличных денежных средств лицам, непосредственно оказывающим платные услуги, или другим лицам запрещается. Лица, виновные в нарушении установленного

порядка, привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4.3. Посещать КОП УрГУПС исключительно в дни и часы согласно заявке на проведение мероприятий, по окончании своевременно покинуть здание КОП УрГУПС. Количество участников мероприятия должно быть не более заявленного.

4.4.4. Соблюдать правила посещения КОП УрГУПС, инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности, воздерживаться от действий, могущих причинить ущерб жизни, здоровью, имуществу третьих лиц.

4.4.5. Бережно относиться к имуществу КОП УрГУПС, не допускать его утраты, порчи, недостачи.

4.4.6. Возмещать ущерб, причиненный Заказчиком или Потребителем имуществу КОП УрГУПС в соответствии с законодательством РФ.

5. Порядок предоставления платных услуг по организации и обслуживанию питания

5.1. Основанием предоставления платных услуг по организации и обслуживанию питания является расчет меню установленной формы (Приложение № 2 к договору на оказание услуг), выданный по факту заключения договора и на период, обусловленный договором, с приложенным к нему документом, подтверждающим его оплату в полном объеме по договору.

5.2. До заключения договора КОП УрГУПС обеспечивает Заказчика (Потребителя) бесплатной и достоверной информацией, включающей в себя сведения о местонахождении учреждения, режиме его работы, перечне платных услуг по организации и обслуживанию питания с указанием их стоимости, об условиях предоставления и получения этих услуг (Приложение № 1 к настоящему Положению).

5.4. Перечень платных услуг по организации и обслуживанию питания утверждается ректором УрГУПС.

5.5. Цены на оказание платных услуг по организации и обслуживанию питания определяются на основании калькуляции, утвержденной ректором.

5.6. Работники КОП УрГУПС непосредственно оказывающие конкретные платные услуги по организации и обслуживанию питания, несут персональную ответственность за полноту и качество их выполнения.

6. Условия оплаты труда лиц, оказывающих услуги по организации и обслуживанию питания

6.1. Штат КОП УрГУПС по оказанию платных услуг организации и обслуживанию питания устанавливается в зависимости от спроса населения на соответствующие виды услуг, наличия необходимых средств и предлагается директором КОП.

6.2. Ежегодно, не позднее 15-го декабря, директор КОП УрГУПС предоставляет в планово-финансовый отдел УрГУПС смету доходов и расходов по оказанию платных услуг на очередной финансовый год.

6.3. На оплату труда работников, занятых оказанием платных услуг по организации и обслуживанию питания направляются денежные средства, поступивших от оказания платных услуг по организации и обслуживанию питания.

6.4. Объем денежных средств, направленных на оплату труда работников, занятых оказанием платных услуг по организации и обслуживанию питания (стимулирование), зависит от общего объема привлеченных для оказания платных услуг денежных средств и производится за непосредственное личное участие каждого работника.

6.5. Оплата между лицами, занятыми в процессе организации платных услуг, распределяется в следующих размерах:

№	Должность КОП УрГУПС	Распределение денежных средств, направленных на оплату труда, от поступивших средств от оказания платных услуг
1.	Директор КОП	10%
2.	Зам директора по производству	15%
3.	Администратор	20%
4.	Специалист (технолог)	10%
5.	Повар	30%
6.	Кондитер	5%
7.	Мойщица посуды	10%
	Итого	100%

В случае привлечения для оказания платных услуг по организации и обслуживанию питания меньшего количества работников КОП УрГУПС, оставшуюся прибыль распределяет директор КОП в зависимости от трудового участия.

6.6. Деятельность КОП УрГУПС по оказанию платных услуг населению не должна осуществляться в ущерб основной деятельности.

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ В КОМБИНАТЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (СТОЛОВОЙ)

Обслуживание мероприятий в комбинате питания проводится в соответствии со следующими правилами:

1. Обслуживания проводятся согласно заявлению, с резолюцией ректора.
2. Временный регламент банкета с 17-00 до 23-00 часов.
3. Приготовление блюд производится только из продуктов комбината питания (столовой).
4. С заказчиком заключается договор возмездного оказания услуг.
5. Стоимость услуги по проведению мероприятия составляет 50% от суммы меню, кроме того НДС 18%.
6. Меню на обслуживание составляется зав. производством по согласованию с заказчиком за 3 дня до проведения мероприятия.
7. Оплата за обслуживание производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет комбината общественного питания (общезития), либо наличными средствами в кассу столовой. Предварительная оплата производится в размере 100% от стоимости договора при приеме заказа.
8. Заказчик несет материальную ответственность за утрату, порчу, недостачу мебели, инвентаря, посуды, помещения столовой, причиненный ущерб жизни, здоровью, имуществу третьих лиц, УрГУПС.

Перечень услуг для оказания услуг по организации и обслуживанию питания

1. Закуп продуктов.
2. Приготовление блюд по согласованному сторонами меню.
3. Оформление блюд.
4. Сервировка банкетного стола: предоставление соответствующей посуды, скатертей.
5. Сервировка чайного стола: предоставление соответствующей посуды, необходимого оборудования для организации чайного стола.
6. Уборка используемой посуды во время проведения банкета по необходимости.
7. Подача второго горячего блюда во время, оговоренное с заказчиком.
8. Привлечение дополнительных работников - мойщика посуды, уборщика помещений, гардеробщика.
9. Уборка помещения после окончания банкета.

ДОГОВОР № _____
на оказание услуг

г. Екатеринбург

« _____ » _____ 2013 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральский государственный университет путей сообщения» в лице ректора Галкина Александра Геннадьевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем Исполнитель, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем Заказчик в лице _____, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили договор (далее по тексту - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации и обслуживанию питания (дней рождений, юбилеев, свадеб, поминальных обедов) и приглашенным им лицам в количестве _____ чел. (поименный список предоставляется Заказчиком до проведения мероприятия с указанием адреса места жительства) в соответствии с настоящим договором и Приложениями № 1, 2, 3, являющимися неотъемлемыми частями настоящего Договора.

1.2. Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные Исполнителем услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.3. Место оказания услуг: г. Екатеринбург, _____.

2. Стоимость услуг и порядок расчетов

2.1. Общая стоимость оказания услуг составляет _____ руб. из расчета 50% от суммы меню, кроме того НДС (18%)

2.2. Цена договора включает в себя: вознаграждение и все расходы Исполнителя, производимые им в процессе оказания услуг, в том числе уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей для данного вида услуг.

2.3. Оплата производится в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Комбината общественного питания (столовая) в размере 100 % общей стоимости договора, либо наличными средствами в кассу Комбината общественного питания (столовой), в форме 100 % предоплаты.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Оказание услуг происходит на основании заявления Заказчика, с резолюцией ректора. Составление меню на обслуживание составляется Заказчиком совместно с зам. директора комбината общественного питания (столовая) по производству за 5 дней до проведения мероприятия.

3.1. Срок (периоды) оказания услуг, предусмотренные п. 1.1 настоящего договора – с _____ г. по _____ г.

4. Порядок приёмки услуг

4.1. До начала оказания услуг, Заказчик совместно с Исполнителем подписывает наряд-допуск на проведение мероприятия. По окончании отчетного периода Исполнитель

представляет Заказчику Акт сдачи-приёмки оказанных услуг. Услуги считаются оказанными с момента подписания Сторонами Акта сдачи-приёмки оказанных услуг.

4.2. В случае отказа от подписания Заказчиком Акта сдачи-приёмки оказанных услуг, Исполнителем подписывается Акт сдачи-приёмки оказанных услуг в одностороннем порядке, который является подтверждением оказания услуг и основанием для оплаты по настоящему договору.

5. Обязательства сторон

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Оказать услуги, предусмотренные п. 1.1. настоящего Договора, лично с необходимым качеством и в соответствии с Приложениями № 1, 2, 3 к настоящему Договору.

5.1.2. Привлекать при выполнении своих обязательств по настоящему Договору таких специалистов, квалификация и компетентность которых позволяет осуществлять порученную им работу.

5.1.3. Обеспечить постоянный контроль качества и своевременного оказания услуг.

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Согласовать меню Исполнителю за 5 рабочих дня до проведения мероприятия.

5.2.2. Произвести приёмку и оплату оказанных Исполнителем услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

6. Ответственность сторон

6.1. Заказчик несет материальную ответственность за утрату, порчу, недостачу мебели, инвентаря, посуды, оборудования, помещения столовой, причиненный ущерб жизни, здоровью, имуществу третьих лиц, УрГУПС, за нарушение правил, инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности.

6.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по оплате оказанных услуг по настоящему Договору заказчик несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации.

7. Действие обстоятельств непреодолимой силы

7.1. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, пожары, землетрясения, наводнения и другие стихийные природные бедствия, срок исполнения Сторонами обязательств по Договору отодвигается на период действия обстоятельств непреодолимой силы.

7.2. Сторона, которая не исполняет обязательств по настоящему Договору вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему договору или в связи с ним, подлежат рассмотрению в Железнодорожном районном суде г. Екатеринбурга .

9. Срок действия договора и другие условия

9.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует до полного выполнения Сторонами принятых на себя обязательств.

9.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

9.3. В случае изменения у какой-либо из Сторон местонахождения, названия, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение 10-ти дней письменно известить об этом другую Сторону.

9.4. В случае уменьшения численного состава указанного в п.1.1. настоящего договора, стоимость оказания услуг изменению не подлежит.

9.5. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

9.6. Настоящий Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

10. Адреса и банковские реквизиты сторон

Исполнитель:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральский государственный университет путей сообщения»

Адрес: 620034, г. Екатеринбург, ул.

Колмогорова, 66.

ИНН 6659014366

КПП 665901001

Счет неучастника бюджетного процесса:

Р/сч. 40501810100002000002

УФК по Свердловской области

(Комбинат общественного питания

(столовая) УрГУПС л/с 20626Х94980) в

ГРКЦ ГУ банка России по Свердловской

области г.Екатеринбург

БИК 046577001

ОКАТО 65401000000

Заказчик:

_____/_____/

_____/_____/

Перечень услуг для проведения обслуживания

1. Закуп продуктов.
2. Приготовление блюд по согласованному сторонами меню.
3. Оформление блюд.
4. Сервировка банкетного стола: предоставление соответствующей посуды, скатертей.
5. Сервировка чайного стола: предоставление соответствующей посуды, необходимого оборудования для организации чайного стола.
6. Уборка используемой посуды во время проведения банкета по необходимости.
7. Подача второго горячего блюда во время оговоренное с заказчиком.
8. Временной регламент банкета с 17-00 до 23-00 часов.
9. Привлечение дополнительных работников - мойщика посуды, уборщика помещений, гардеробщика.
10. Уборка помещения после окончания банкета.
11. Возможны дополнения по согласованию сторон.

Стоимость услуг составляет 50% от суммы меню плюс НДС

Предварительное меню

на проведение обслуживания «___» _____ 2013г.

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во	Выход	Стоимость	Сумма
Холодные блюда и закуски					
1	Заливное (мясо, рыба, кура, язык, ассорти)		50/100		
2	Кальмары под майонезом в тарталетках		55/40		
3	Кальмары фаршированные				
4	Салат из кальмаров с луком и яйцом		100		
5	Салат из кальмаров со свежим огурцом и яблоками		100		
6	Салат из сыра с кальмарами		100		
7	Сельдь под шубой или с картофелем,		100		
8	Бутерброд с икрой, с маслом				
9	Рыба под маринадом				
10	Рыба в кляре		50		
11	Рыба запеченная под майонезом		100		
12	Салат "Мимоза"		100		
13	Ассорти рыбное(форель с/с, сельдь, маслины, лимоны)		50/50/10/10		
14	Ассорти овощное(помидоры, огурцы, перец, редис)		50/50/30/30		
15	Ассорти мясное (карбонат, шейка, сервелат, рулет кур, с/к)		30/30/30/20		
16	Помидоры с сыром чесноком майонезом		50/15/15		
17	Помидоры фаршированные с грибами		50/50		
18	Помидоры фаршированные с салатом мясным		50/50		
19	Рулетики из ветчины с сыром, майонезом		30/15/15		
20	Блинчатый рулетик с семгой, маслом		25/30/10		
21	Жульен грибной		75		
22	Жульен с курицей		75		
23	Жульен "Цезарь" (язык, грибы, сыр, майонез)		75		
24	Салат домашний (карт, говядина, яйцо, огурцы консервированные, майонез)		1/100		
25	Салат по-домашнему (говядина, огурцы соленые, зеленый горошек, чернослив, яйца, майонез)		1/100		
26	Салат "Полянка" (говядина, грибы, яйца, сыр, майонез)		1/130		
27	Салат "Цезарь" (кура копченая, помидоры,		1/200		

	сыр, сухарики)				
28	Салат "Черепашка" (кура, яйцо, сыр, орехи, чернослив, майонез)		1/250		
29	Салат "Экзотика" (кура, ананасы консервированные., сыр, орехи, майонез)		1/150		
30	Салат "Еврейский" (кура копченая, блины яичные, майонез)		1/150		
31	Салат "Греческий" (помидоры, сыр Фета, маслины, перец сладкий,)		1/100		
32	Салат «Гнездо Глухаря» (говядина жареная, лук маринованный, салат капустный, свекла, морковь по-корейски, картофель фри, майонез)		1/325		
33	Салат " Нежный" (огурцы свежий или консервированный, яйцо. ананасы, язык, май/з		1/100		
34	Салат "Звёздный" (филе цыпленка, язык, ветчина, огурцы, майонез)		1/100		
35	Салат "Лакомка" в профитролях(копченая кура, сыр, орехи, майонез)		75/40		
36	Салат "Демидовский" в тартелетках(говядина, ветчина, кура, огурцы свежие, яйцо. майонез)		75/40		
37	Салат "Вавилон" (огурцы свежие, салат китайский, зеленый горошек. говядина, майонез)		1/100		
38	Салат "Лагуна" (кальмары, огурцы свежие, грудка кур копченая, сервелат, майонез, салат китайский)		1/100		
39	Салат "Милана" (язык, перец болгарский, салат китайский, помидоры, огурцы маринованные)		1/100		
40	Салат-коктейль фруктовый (яблоки, апельсин, бананы, груши, киви, йогурт)		1/100		
41	Салат-коктейль с курицей (кура. огурцы. чернослив, яйца, орехи, майонез)		1/100		
42	Салат коктейль с креветками (креветки, огурцы консервированные, помидоры. морковь, апельсины масло растительное)		1/100		
43	Салат-коктейль овощной(огурцы, помидоры, зеленый гор, капуста цветная ,перец сладкий		1/100		
44	Салат-коктейль витаминный (кап/та, яблоки, морковь, клюква, майонез)		1/100		
45	Салат "Юбилейный" (говядина, чернослив, огурцы свежие, яйцо, орехи, майонез)		1/100		
Горячие блюда					
46	Филе куриное запеченное с ананасом, грибами и помидорами				
47	Эскалоп				
48	Свинина запеченная с помидорами, грибами, картофелем				

49	Антрекот				
50	Говядина запеченная с майонезом и сыром				
51	Картофельные крокеты, картофель запеченный				
52	Капуста цветная, морковь по/корейский, зеленый горошек				
Сладкие блюда					
53	Пирожное (заварное, бисквитное, песочное)				
54	Печенье в ассортименте				
55	Безе с орехами				
56	Мелкие пирожки сл в ассортименте				

Директор столовой _____

Зав. производством _____

Специалист (технолог) _____

«Уральский государственный университет путей сообщения»
(УрГУПС)

Утверждено:
Проректор по КС и
инфраструктуре
_____ А.В.Суворов
«____» _____ 201__ г.

НАРЯД-ДОПУСК
на проведение массовых мероприятий

от _____ 201__ г.

1. На проведение мероприятия

В количестве _____ человек.

2. До начала мероприятия необходимо выполнить следующее:

- Пройти инструктаж по ПБ

- _____
- _____
- _____

3. Место проведения: _____

Ответственный за предоставленное помещение _____

_____ (Ф.И.О., должность, подпись, дата)

4. Ответственным руководителем по проведению мероприятия назначается:

_____ (Ф.И.О., должность, подпись)

Ответственному по проведению мероприятия обеспечить меры по соблюдению правил пожарной безопасности и техники безопасности, сохранность материальных ценностей помещения.

5. Ответственным по проведению мероприятия назначается:

6. Начало мероприятия в _____ час. _____ мин. _____ 201__ г.

Окончание мероприятия в _____ час. _____ мин. _____ 201__ г.

7. Ответственным руководителем по проведению мероприятия назначается:

(Ф.И.О., должность, подпись)

ДОПУСК

8. Инструктаж по соблюдению правил техники безопасности и пожарной безопасности проведен:

Начальник ООТ _____ Н.И.Соловьева
(подпись, дата)

Инженер по ПБ _____ Л.С.Ширяева
(подпись, дата)

9. Инструктаж прошли:

(Ф.И.О., должность, дата, подпись)

(Ф.И.О., должность, дата, подпись)

(Ф.И.О., должность, дата, подпись)

10. Согласовано:

Главный инженер _____ А.Ю.Зырянцев
(подпись, дата)

Главный энергетик _____ В.А.Бородин
(подпись, дата)

Начальник охраны _____ Н.В.Захаров
(подпись, дата)

Начальник АХО _____ Ю.Г.Сидорова
(подпись, дата)

11. Мероприятие начато в _____ час. _____ мин. _____ 201__ г.

Мероприятие окончено в _____ час. _____ мин. _____ 201__ г.

12. Предоставленное помещение проверено, сдано в целостности и сохранности, люди выведены.

Ответственный по проведению мероприятия:

(Ф.И.О., подпись, дата)

Помещение принял _____

(Ф.И.О., подпись)

АКТ
выполненных работ

Услуга по организации питания и проведению обслуживания торжественного мероприятия « ____ » _____ 2013 г. оказана в полном объеме и в указанные сроки.

Подписи сторон:

10. Адреса и банковские реквизиты сторон

Исполнитель:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уральский государственный университет путей сообщения»

Адрес: 620034, г. Екатеринбург, ул.

Колмогорова, 66.

ИНН 6659014366

КПП 665901001

Счет неучастника бюджетного процесса:

Р/сч. 40501810100002000002

УФК по Свердловской области

(Комбинат общественного питания

(столовая) УрГУПС л/с 20626Х94980) в

ГРКЦ ГУ банка России по Свердловской

области г.Екатеринбург

БИК 046577001

ОКАТО 65401000000

Заказчик:

_____ / _____ /

_____ / _____ /