

MESTO NITRA

Materiál na rokovanie Mestského zastupiteľstva v Nitre

Predkladateľ:	Správa zariadení sociálnych služieb, Baničova 12, Nitra zastúpená PhDr. Vierou Škablovou, riaditeľkou
Číslo materiálu:	1530/2014
Názov materiálu:	Návrh Dodatku č. 1 k Organizačnému poriadku príspevkovej organizácie Správa zariadení sociálnych služieb
Spracovateľ:	PhDr. Viera Škablová , riaditeľka SZSS
Napísal:	Mgr. Veronika Čičová, asistent riaditeľky
Prizvať:	-
Dátum rokovania MZ	12.08.2014
Dátum vyhotovenia:	01.08.2014

Návrh na uznesenie:	<p>Mestské zastupiteľstvo v Nitre prerokovalo Návrh Dodatku č. 1 k Organizačnému poriadku príspevkovej organizácie Správa zariadení sociálnych služieb</p> <p>schvaľuje Dodatok č. 1 k Organizačnému poriadku príspevkovej organizácie Správa zariadení sociálnych služieb podľa predloženého návrhu.</p>
----------------------------	---

Podpis predkladateľa:	
------------------------------	--

Návrh Dodatku č. 1
k Organizačného poriadku
príspevkovej organizácii
Správa zariadení sociálnych služieb

Organizačný poriadok príspevkovej organizácii Správa zariadení sociálnych služieb schválený uznesením Mestského zastupiteľstva v Nitre č. 143/2014-MZ zo dňa 15. mája 2014 sa mení a dopĺňa nasledovne:

1./V časti I. v Čl. 7 **Útvary SZSS a ich pôsobnosť**

sa dopĺňa bod 6., ktorý znie :

„6. Útvar - Kuchyňa s jedálňou a reštauráciou OLYMPIA “

2./V časti II. sa **ORGANIZAČNÁ SCHEMA Správy zariadení sociálnych služieb**

dopĺňa o bod 7., ktorý znie :

„7. útvar - Kuchyňa s jedálňou a reštauráciou OLYMPIA“

3./ V časti **Pracoviská** v bode 5.5. sa pôvodné znenie vypúšťa a nahrádza sa znením:

„ Denné centrum, Tr. A. Hlinku 57, Nitra“

a dopĺňa sa bod 7., ktorý znie :

„ 7. Útvar - Kuchyňa s jedálňou a reštauráciou OLYMPIA

7.1. Kuchyňa s jedálňou, Tr. A. Hlinku 57, Nitra

7.2. Pohostinská činnosť, Tr. A. Hlinku 57, Nitra“

Do útvaru Kuchyňa s jedálňou a reštauráciou OLYMPIA sa dopĺňajú pracovné pozície:

„7.1. Vedúci útvaru stravovania a pohostinskej činnosti

7.2. Skladník

7.3. Čašník

7.4. Kuchár

7.5. Pomocník v kuchyni“

4./ V Čl. 13 na konci sa dopĺňa nasledovné znenie:

„Útvar - Kuchyňa s jedálňou a reštauráciou OLYMPIA“

Zamestnanci útvaru – Kuchyňa s jedálňou a reštauráciou OLYMPIA zabezpečujú nasledovné činnosti:

- chod prevádzky v zmysle zákona 355/2007 Z. z. O ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a následne vykonávacou vyhláškou 533/2007 Ministerstva zdravotníctva SR o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.
- prípravu stravy pre prijímateľov sociálnej služby, zamestnancov organizácie a zákazníkov reštaurácie
- zhotovuje jedálne lístky pre prijímateľov sociálnej služby v zmysle zásad platného diétného systému, pre zamestnancov a zákazníkov v zmysle noriem závodného a reštauračného stravovania, zhotovuje nápojový lístok pre klientov reštaurácie
- zabezpečuje dodržiavanie energetickej, biologickej a kvantitatívnej hodnoty a následných technologických postupov pripravovanej stravy
- kontroluje kvalitu pripravovanej stravy, včasnú prípravu a následnú distribúciu, sleduje úroveň podávania stravy a zásad obsluhy, kontroluje a sleduje dodržiavanie finančných hodnôt jednotlivých diét priemernej stravnej jednotky na deň, rozúčtovanie nákladov pre jednotlivých odberateľov (prijímatelia sociálnej služby, zamestnanci, zákazníci)
- vypracováva podklady na objednávanie surovín v zmysle zákona o verejnom obstarávaní, v súlade s uzatvorenými zmluvami s dodávateľmi
- zabezpečuje skladovanie a výdaj tovarov, vedie skladovú evidenciu, vykonáva riadne i mimoriadne inventúry tovarov
- vykonáva rozúčtovanie nákladov pre jednotlivých odberateľov vrátane odpočtu DPH, zabezpečuje evidenciu počtu porcií pripravenej stravy pre jednotlivé skupiny odberateľov
- vedie agendu potrebnú pre komplexné rozborov hospodárenia činnosti kuchyne OLYMPIA
- zabezpečuje kontrolu statočnosti predaja (zákon o ochrane spotrebiteľa),
- zabezpečuje dodržiavanie zákona o registračnej pokladni, pre predaj tovaru nerealizovaného prostredníctvom registračnej pokladne vykonáva podklady na fakturáciu
- vedie evidenciu predaja alkoholu pre colné účely
- vykonáva mesačné uzávierky na stredisku kuchyňa, reštaurácia, rozúčtováva prijatý tovar na účet potravín, obalov, alkoholických nápojov
- vedie evidenciu registračnej pokladne
- zabezpečuje aplikáciu zásad HACCP a správnej výrobných praxe
- zabezpečuje bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci, OOPP a protipožiarne ochranu
- vedie evidenciu zdravotnej a odbornej spôsobilosti podriadených pracovníkov

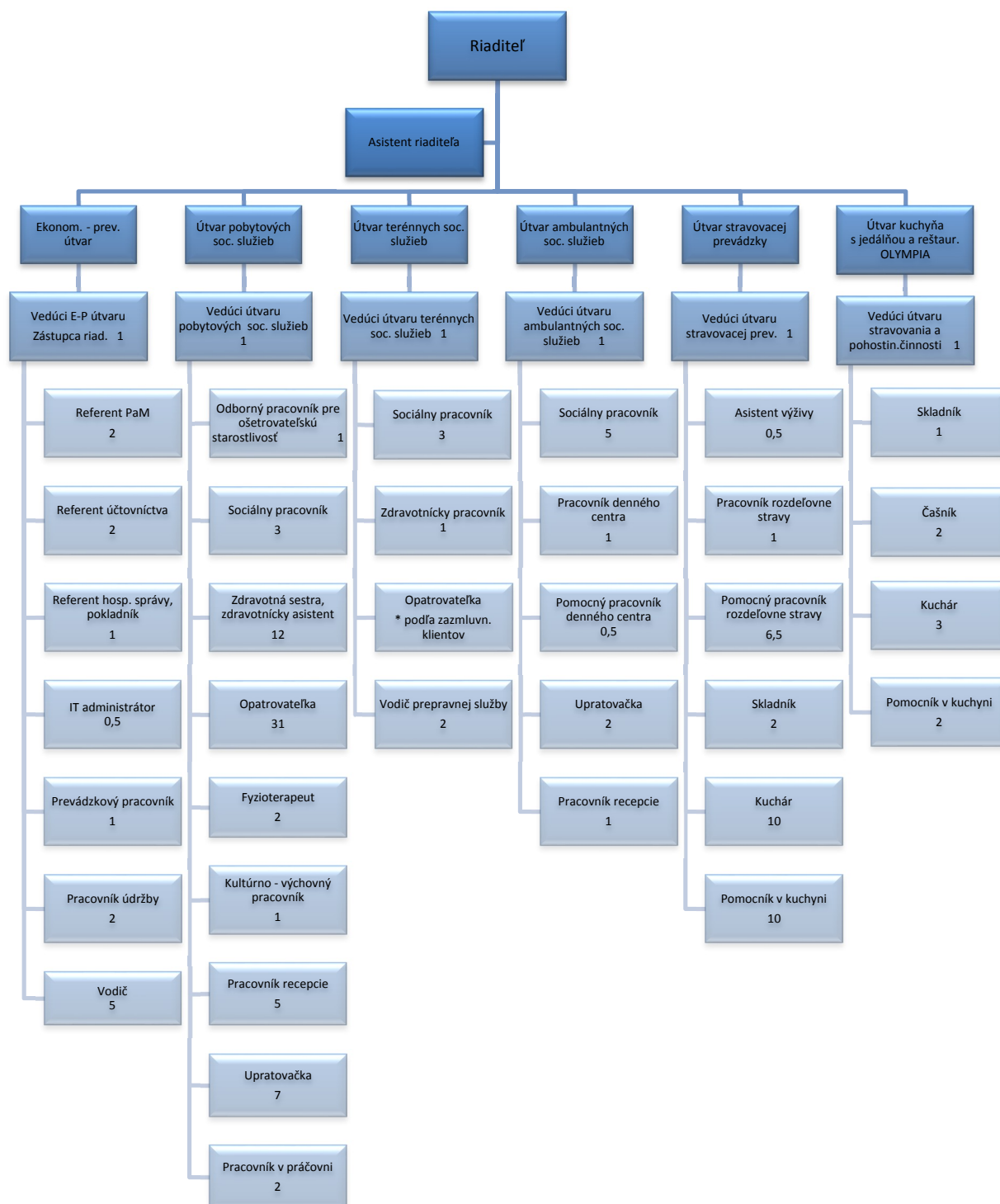
Záverečné ustanovenia dodatku

1. Tento Dodatok č. 1 k Organizačnému poriadku bol schválený Mestským zastupiteľstvom v Nitre uznesením číslo –MZ zo dňa 12.08.2014, nadobúda účinnosť 2014.
2. Súčasťou tohto Dodatku č. 1 k Organizačnému poriadku je „Organizačná schéma Správy zariadení sociálnych služieb, Baničova 12, 949 12 Nitra“

Jozef Dvonč
primátor mesta Nitry

PhDr. Viera Škablová
riaditeľka SZSS

Dodatok č. 1 k Organizačnému poriadku Správy zariadení sociálnych služieb, Baničova 12,
Nitra – Návrh Organizačnej štruktúry



Dôvodová správa

V zmysle čl. VI. Zriaďovacej listiny príspevkovej organizácie Správa zariadení sociálnych služieb Organizačný poriadok, Organizačnú štruktúru a zmeny na návrh riaditeľa organizácie schvaľuje Mestské zastupiteľstvo v Nitre.

Organizačný poriadok bol schválený MZ v Nitre uznesením č. 143/2014-MZ zo dňa 15.05.2014 s účinnosťou od 01.06.2014.

Správa zariadení sociálnych služieb predkladá návrh Dodatku č. 1 k Organizačnému poriadku zo dňa 15.05.2014, súčasťou ktorého je aj Organizačná štruktúra.

Návrh Dodatku č. 1 bol spracovaný na základe uznesenia č. 210/2014-MZ zo dňa 26.06.2014 bod B., ktorým MZ v Nitre súhlasilo s výpožičkou časti nebytových priestorov v správe Službytu Nitra, s.r.o. – Hotel OLYMPIA na účely poskytovania stravovania, reštauračných a pohostinských činností pre Správu zariadení sociálnych služieb v Nitre.

V prevádzke OLYMPIA Tr. A. Hlinku 57 sa poskytuje sociálna služba „jedáleň“ pre seniorov, nachádza sa tam Denné centrum (presťahované z priestorov DC Ľ. Okánika) a podnikateľská činnosť organizácie sa rozširuje o reštauračnú a pohostinskú činnosť.

V predkladanom návrhu Dodatku č. 1 k Organizačnému poriadku je Organizačná schéma doplnená o „Útvar - Kuchyňa s jedálňou a reštauráciou OLYMPIA“.

Útvar riadi, kontroluje a za prevádzku zodpovedá vedúci útvaru stravovania a pohostinskej činnosti. Chod prevádzky je zabezpečený zamestnancami skladník, čašník, kuchár, pomocník v kuchyni.

V súčasnosti pracuje na útvare 9 zamestnancov – harmonogram činnosti je doplnený v platnom Organizačnom poriadku čl. 13 „Útvar - Kuchyňa s jedálňou a reštauráciou OLYMPIA“.

Prevádzka Denného centra Tr. A. Hlinku 57 v Nitre zabezpečuje aktivity klientov – seniorov v plnom rozsahu pôvodného Denného centra v priestoroch Ľ. Okánika v Nitre.

Personál DC bol z predošlých 3 zamestnancov znížený o 1 pracovné miesto upratovačky s pracovným úväzkom 0,5 p. m. po presťahovaní do priestorov prevádzky OLYMPIA. Jedná sa o zamestnancov zohľadnených v pôvodnom stave počtu zamestnancov SZSS.