

Załącznik do Uchwały Nr XLII/752/2013
Rady Miasta Kielce
z dnia 14 marca 2013 r.

STATUT MIEJSKIEJ KUCHNI CATERINGOWEJ W KIELCACH

Rozdział 1. Podstawa prawna działania

§ 1.

Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach, zwana dalej „Kuchnią”, działa na podstawie:

- 1) Ustawy z dnia 8 marca 1990 roku o samorządzie gminnym (tekst jednolity Dz. U. z 2001 roku Nr 142, poz. 1591 z późniejszymi zmianami),
- 2) Ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 roku o finansach publicznych (Dz. U. Nr 157, poz. 1240 z późniejszymi zmianami),
- 3) Ustawy z dnia 29 września 1994 roku o rachunkowości (tekst jednolity Dz. U. z 2009 roku Nr 152, poz. 1223 z późniejszymi zmianami),
- 4) niniejszego Statutu.

Rozdział 2. Postanowienia ogólne

§ 2.

Siedzibą Kuchni jest miasto Kielce.

§ 3.

Kuchnia jest wydzieloną jednostką organizacyjną miasta Kielce, działającą w formie jednostki budżetowej.

Rozdział 3. Przedmiot działania

§ 4.

Celem statutowym Kuchni jest przygotowywanie posiłków na rzecz dzieci i młodzieży z placówek oświatowych Gminy Kielce, klientów pomocy społecznej, ośrodków wsparcia dziennego oraz mieszkańców placówek całodobowych, znajdujących się w strukturze pomocy społecznej.

Rozdział 4. Nadzór

§ 5.

1. Nadzór nad działalnością Kuchni sprawuje Prezydent Miasta Kielce.
2. Prezydent Miasta Kielce dokonuje okresowej oceny działalności Kuchni pod kątem wykonywania zadań i wykorzystania środków finansowych.

§ 6.

Prezydent Miasta Kielce zatrudnia i zwalnia oraz określa wynagrodzenie Dyrektora.

Rozdział 5. Organizacja

§ 7.

1. Dyrektor kieruje Kuchnią oraz reprezentuje ją na zewnątrz.
2. Dyrektor podejmuje decyzje w zakresie zwykłego zarządu oraz w zakresie ustalonym planem rzeczowo-finansowym.
3. Dyrektor działa na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Prezydenta Miasta Kielce.
4. Dyrektor kieruje Kuchnią przy pomocy Głównego Księgowego, który zastępuje Dyrektora w czasie jego nieobecności.
5. Dla realizacji zadań statutowych Dyrektor jest uprawniony do wydawania zarządzeń i instrukcji.

§ 8.

1. Do podstawowych praw i obowiązków Dyrektora należy w szczególności:
 - 1) określenie zakresu obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności pracowników Kuchni,
 - 2) dokonywanie czynności w sprawach z zakresu prawa pracy w stosunku do pracowników Kuchni,
 - 3) określenie zasad obiegu dokumentów wewnętrznych oraz zapewnienie sprawnego ich obiegu,
 - 4) organizacja, ustalenie kierunków i przedmiotu kontroli wewnętrznej oraz podejmowanie decyzji zależnych od jej wyników,
 - 5) ustalanie regulaminu pracy, regulaminu wynagradzania oraz regulaminu zakładowego funduszu świadczeń socjalnych.
2. Dyrektor ustala Regulamin Organizacyjny, który po zatwierdzeniu przez Prezydenta Miasta Kielce, jest wprowadzony w drodze zarządzenia.
3. Regulamin Organizacyjny określa zakres świadczonych usług, organizację i zasady funkcjonowania Kuchni.

Rozdział 6. Gospodarka finansowa

§ 9.

1. Działalność Kuchni jest finansowana z budżetu Miasta Kielce.
2. Podstawą gospodarki finansowej Kuchni jest jego plan dochodów i wydatków, uchwalony zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
3. Gospodarkę finansową regulują odpowiednie przepisy ustawy o finansach publicznych oraz wydawane na jej podstawie akty wykonawcze.

§ 10.

Odrębne przepisy określają zasady:

- 1) ewidencji, planowania, sprawozdawczości finansowej i statystycznej,
- 2) finansowania i rozliczeń z budżetem Miasta.

Rozdział 7. Postanowienia końcowe

§ 11.

Dyrektor Kuchni ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie postanowień niniejszego Statutu.

§ 12.

Zmian w Statucie dokonuje się w trybie właściwym do jego nadania.