

STATUT MIEJSKIEJ KUCHNI CATERINGOWEJ W KIELCACH

Rozdział I. 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 II. Postanowienia ogólne.

§ 2.

Siedzibą Kuchni jest miasto Kielce.

§ 3.

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

Rozdział III. 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 IV. 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:

- 1) zatwierdza wewnętrzną strukturę i organizację Kuchni na wniosek Dyrektora Kuchni,
- 2) zatrudnia i zwalnia oraz określa wynagrodzenie Dyrektora Kuchni.

Rozdział V. Organizacja.

§ 7.

1. Kuchnią kieruje oraz reprezentuje na zewnątrz Dyrektor.
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.

Do podstawowych praw i obowiązków Dyrektora Kuchni 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.

Rozdział VI. 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 VII. Postanowienia końcowe.

§ 11.

Dyrektor Kuchni ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie postanowień niniejszego Statutu.

§ 12.

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