

ЕНЕРГОПРОЈЕКТ ВИСОКОГРАДЊА А.Д.

»ЕНЕРГОПРОЈЕКТ ВИСОКОГРАДЊА А.Д.«, а.д.

Бр. 91/2

06.02.2012. год.

БЕОГРАД, Београдска Репина 12

**ПРАВИЛНИК
О РАСХОДУ РОБЕ ОПШТЕ ПОТРОШЊЕ**

БЕОГРАД, 06.02.2012. ГОДИНЕ

У складу са овлашћењима утврђеним Статутом Енергопројект Високоградња а.д, Управни одбор је на 22. седници, одржаној 06.02.2012. године донео

ПРАВИЛНИК О РАСХОДУ РОБЕ ОПШТЕ ПОТРОШЊЕ

Правилник о расходу (у даљем тексту: Правилник) примењује се на пословање организационе јединице РЈ Стандард и уређује:

- Утврђивање растура, кала, квара, отпада и лома
- Нормативе за месо и месне прерађевине
- Нормативе за поврће, воће и прерађевине од воћа и поврћа
- Нормативе за млеко и млечне прерађевине
- Нормативе за алкохолна и безалкохолна пића и напитке
- Нормативе за колонијалну робу
- Нормативе за ситан инвентар и
- Материјалну одговорност запослених.

Основне одредбе

Члан 1.

Расходом (кало, растур, квар, отпад и лом) се сматрају губици који настају при манипулацији добрима, као последица природних утицаја, технолошког процеса или као последица предузимања неопходних радњи у поступку производње и промета добара.

Овим правилником се регулише начин отписа и одговорност запослених за настали расход у одржавању, манипулисању и преради животних намирница, ситног инвентара и друге робе опште потрошње.

Нормативи расхода утврђени су на бази стручних података, снимања и искуства.

Члан 2.

Отпис расхода у одржавању и манипулисању робом, у транспорту, магацину, смештају, точионици, кухињи, ресторану, кантини и кафе кухињи, врши се у процентима, на бази норматива расхода, који чини саставни део овог правилника.

Члан 3.

Одговорност запослених и рачунолагача за настали расход у вези са вршењем посла настаје када је губитак већи од износа утврђеног нормативима из овог правилника.

Одговорност запослених и рачунолагача за настали расход у вези са вршењем посла настаје и када је губитак настао услед нехата или непажње у руковању одређеним добрима и робом која представља имовину Енергопројект Високоградња а.д. (у даљем тексту: а.д.)

Настали расход на роби већи од дозвољеног утврђује и о њему даје мишљење стручна комисија коју именује директор а.д.

Утврђивање расхода

Члан 4.

Расход на роби се појављује у следећим видовима:

- **Кало** настаје као губитак испаравањем и сушењем приликом складиштења на одржавању у коморама на +4°C, замрзавању на -18°C и дефростацији (отапању), или при хладним и термичким обрадама намирница
- **Квар** настаје непажњом руковооца при манипулацији и одржавању робе или кваром система за одржавање робе
- **Растур** је губитак који настаје расипањем, цурењем, топљењем и приликом мерења
- **Отпад** настаје као губитак приликом обраде намирница за технолошко припремање јела и
- **Лом** је губитак који настаје приликом разбијања, ломљења и сл.

Кало, растур, отпад и лом настају у транспорту, приликом ускладиштења и манипулације робом и материјалом као и при технолошкој обради намирница. За кало, растур и лом у транспорту сматра се губитак настао од места утовара робе до места истовара, односно магацина, ресторана кантине или кафе кухиње. Кало, растур и лом настаје при ускладиштењу намирница, пића и друге робе широке потрошње у магацинима или пословним јединицама а.д. - РЈ Стандард.

Члан 5.

Утврђивање насталог расхода врши се утврђивањем разлике између пописаног и књиговодственог стања и то:

1. на радном месту у моменту насталог расхода;
2. на крају радног дана утврђивањем разлике између примљених и издатих количина роба;
3. на крају обрачунског периода и то:
 - месечно,
 - тромесечно,
 - шестомесечно и
 - годишње.

Месо и месне прерађевине

1. Кало (губици) при манипулацији и одржавању на свежем и замрзнутом месу и месним прерађевинама у расхладним системима на +4°C:

Свеже месо

Члан 6.

Норматив кала свежег меса при манипулацији и одржавању у расхладним системима на +4°C од 1-3 дана, дат је у просечним вредностима:

- кало хлађења кланичног меса_____2,00%
- кало изнутрица, сланине и масти_____1,80%
- кало хлађења свеже рибе_____2,50%
- кало сечења свежег меса_____0,30%

Замрзнуто месо

Члан 7.

Норматив кала замрзнутог меса при манипулацији и одржавању у расхладним системима дат је у просечним вредностима.

Губици на замрзнутом месу у комадима (6-7кг), при манипулацији и одржавању у расхладним системима на -10 до -18°Ц, до 30 дана:

- кало замрзнутог кланичног меса_____1,00%
- кало замрзнуте рибе_____1,00%
- кало дефростације јунећег меса у
комадима (око 2кг) на собној температури_____2,36%

Прерађевине од меса

Члан 8.

Нормативи кала прерађевина од меса при манипулацији и одржавању дате су просечним вредностима:

Губици на намирницама при манипулацији и одржавању:

- кало сухомеснатих производа_____1,00%
- кало сушене рибе_____1,00%
- кало конзервисаних прерађевина од меса_____0,80%
- остало_____0,80%
- кало хладног димљења при температури 16-22°Ц_____40%
- кало врућег димљења при температуре 60-90°Ц_____10-25%

2. Отпад (губици) при технолошкој обради и припреми меса и производа од меса за припремање јела

Члан 9.

- јунеће и свињско месо трупа са костима-просечно_____30%
- месо које се термички припрема са ураслим костима_____5%
- бифтек_____5%
- свињски филе_____5%
- живина-просечно_____28%
- ћурка_____25%
- голуб_____27%
- риба свежа:

- јесетра _____ 20%
- кечига _____ 30%
- сом _____ 40%
- шаран _____ 30%
- смуђ _____ 30%
- лигње _____ 20%
- зубатац _____ 30%
- пастрмка _____ 25%
- скуша _____ 40%

- дивљач:
 - зец у кожи _____ 50%
 - срна у кожи _____ 50%
 - срна без коже _____ 35%
 - свиња у кожи _____ 45%
 - свиња без коже _____ 30%
 - фазан _____ 20%
 - јеребица _____ 20%
 - препелица _____ 20%
 - пловка _____ 23%
- изнутрице:
 - цигерица _____ 10%
 - бубрег црни _____ 10%
 - бубрег бели _____ 30%
 - бризле _____ 20%
 - цигерица пилећа _____ 20%
 - језик јунећи _____ 5%
 - телећа глава и ноге _____ 50%
 - шкембици _____ 10%
- сухомеснати производи-просечно _____ 10%
- пршут његушки _____ 45%
- конзервисане прерађевине од меса _____ 5%

3. Кало (губици) при термичкој обради меса:

Члан 10.

Утврђивање тежине куваног, прженог, динстаног и пареног меса:

Врсте меса:	кувано	парено	пржено	динстано	печено
• јунетина	36-40%	27-32%	36-43%	40-45%	34-44%
• телетина	34-40%	30-34%	33-35%	33-35%	33-36%
• свињетина	37-48%	16-20%	36-43%	35-40%	38-43%
• јагњетина	33-50%	20-32%	31-35%	31-34%	40-45%
• овчетина	55%				
• пилетина					33-40%
• риба	50%		35%		30%
• прасетина					50%
• свињетина са кожом и сланином					32%
• делови кокоши	15-32%				

• саламурено	32%	20%
--------------	-----	-----

Кало сечења свињског меса-печења без кости:

• охлађено	8,70%
• топло	18,60%

Поврће, воће и прерађевине од поврћа и воћа

1. Кало (губици) на поврћу, воћу и прерађевинама од поврћа и воћа

Члан 11.

Нормативи кала воћа и поврћа при манипулацији и одржавању у расхладним системима дате су у просечним вредностима:

– свеже поврће и воће	1,80%
– конзервисано поврће и воће (обрађено)	0,50%
– концентрати од поврћа и воћа	0,70%
– замрзнуто поврће и воће	1,00%
– кало свежег поврћа и воћа	1,25%

2. Отпад (губици) при технолошкој обради поврћа и воћа

Члан 12.

Губици при обради намирница су контролне вредности за масовну исхрану:

• свеже воће и поврће	30,00%
• конзервисано воће и поврће (обрађено)	5,00%
• концентрати воћа и поврћа	5,00%
• замрзнуто воће и поврће (обрађено)	5,00%
• поврће за декорацију	15,00%

Поврће

Врсте поврћа:	Количине отпадака у %	
	И класа	ИИ и ИИИ класа
• артичока	15	
• кромпир млади	5-8	15
• кромпир стари	17-20	25-36
• купус	10-15	20-31
• купус раштан		31
• лук бели	7	10
• лук бели млади		53
• лук црвени	7-15	20
• лук црвени млади		53
• лук црвени млади-сутка	8	
• лук црвени стари	15	20
• паприка	9-16	25

• паприка кисела		25
• парадајз	3-12	18-20
• парадајз кисели		20
• пашканат са лишћем		35
• пасуљ	2	7
• патлиџан плави	15-25	30
• печурке	5-15	20
• першун лишће		30
• першун корен		25
• першун са лишћем		35
• пиринач	2	3
• празилук	20-24	30-53
• прокељ	15	
• рен	15-20	25
• ротква бела	17	
• ротква црна	17	
• ротквице	10-20	25-44
• салата главатица-зелена	11	38
• салата зелена летња	10	18
• салата зелена пролећна	5	
• салата зелена зимска	25	
• шаргарепа	8-12	20-25
• шаргарепа са лишћем	37	
• спанаћ летњи	19-20	30-40
• спанаћ зимски	19-20	30-35
• шпаргле	34	
• тиквице	13	20
• зеље	15	19

Воће

Врсте поврћа:	Количине отпадака у %	
	И класа	ИИ и ИИИ класа
• бадеми у љусци	30	70
• бадеми очишћени	2	3
• банане	25	35
• брескве	9	17
• грожђе	8	10
• грожђе суво	2	
• вишње	12	17
• диња	44	60
• јабуке	12	35
• јагоде	3	10
• кајсије	9	20
• кестен свеж	25	35
• крушке	15	20

• купине	13	
• лешници у љусци	30	35
• лешници очишћени	3	
• лимун	12	38
• лубенице	47	60
• малине	6	10
• мандарине	15	
• ораси у љусци	30	57
• ораси очишћени	3	
• поморанце	15	28
• смокве	3	
• трешње	6	16
• шљиве	6	12
• шљиве сушене	8	

Млеко и млечне прерађевине

1. Кало (губици) на млеку и млечним производима

Члан 13.

Губици на намирницама при манипулацији и одржавању у расхладним системима:

- кало млека и млечних производа _____ 1,40%
- кало тврдих сирева _____ 0,35%
- кало белих сирева/кајмака _____ 0,60%

2 Отпад (губици) при технолошкој обради намирнице:

Члан 14.

Губици на намирницама при технолошкој опреми:

- млеко и млечни производи _____ 10,00%

Алкохолна, безалкохолна пића и напаци

1. Кало (губици) на алкохолним, безалкохолним пићима и напацима

Члан 15.

Губици на намирницама при манипулацији и одржавању:

- алкохолна, безалкохолна пића и напаци _____ 1,60%
- вино у транспорту _____ 2,00%
- вино у промету _____ 3,00%
- ракија у транспорту _____ 2,00%
- ракија у промету _____ 1,50%
- кало при пржењу кафе _____ 20,00%

Остала прехранбена роба

1. Кало, квар, растур и лом (губици) на осталој прехранбеној роби

Члан 16.

Губици на намирницама при манипулацији и одржавању:

- колонијална роба _____ 0,90%
- брашно (кукурузно и пшенично) и пиринач __ 1,00%
- пециво свих врста _____ 0,50%
- колачи индустријски _____ 1,00%
- јаја _____ 1,00%
- зачини у оригиналном паковању и чајеви ____ 1,00%
- маст јестива _____ 1,00%
- уље јестиво – флаширано _____ 1,00%
- остало _____ 0,50%

Ситни инвентар

1. Растур, лом (губици) на ситном инвентару

Члан 17.

Губици при манипулацији и одржавању:

- стакло _____ 3,50%
- керамика и порцелан _____ 1,50%

Дозвољен годишњи лом за:

- порцелан _____ 15,00%
- стакло _____ 40,00%
- прибор за јело _____ 15,00%
- кухињско посуђе _____ 20,00%
- рубље _____ 20,00%

У контролном периоду за рачунополагача: отпис целокупног ситног инвентара врши се по јединственој стопи од 20,00%.

Растур, лом и квар рачунају се од укупне реализације-прихода у висини од 0,20%.

Материјална одговорност

Члан 18.

Стручна комисија коју именује директор а.д, у складу са законом и општим актом а.д. утврђује постојање штете, околности под којима је она настала, њену висину, ко је штету проузроковао и како се она накнађује.

Запослени који својом кривицом учини штету при вршењу посла у организационој/радној јединици дужан је да исту надокнади.

Сматра се да је штета настала кривицом запосленог у следећим случајевима:

- када су кало, растур и лом већи од износа утврђеног у нормативима о калу, растуру и лому уз овај правилник;
- када је губитак настао услед нехата или непажње запосленог (квар, отпад), па и у случају када се губитак креће у границама норматива по овом правилнику.

Члан 19.

Штету утврђује пословођа организационе/радне јединице, шеф Службе за исхрану/смештај и стручна комисија.

Пословођа и шеф Службе за исхрану/смештај утврђују штету када она настане у вршењу посла, на лицу места, односно на радном месту.

Стручна комисија (разматрајући изјаве очевидца и одговорних лица) уз сарадњу са стручним службама а.д. (на основу књиговодствених и других евиденција, утврђивањем стања по попису и стања по књиговодственим евиденцијама) сачињава извештај о висини настале штете и предлаже директору а.д. покретање поступка у складу са законом и општим актима а.д.

Члан 20.

За нанету штету за коју се може утврдити кривица, а која је настала као последица кала, квара, отпада, растура и лома изнад норматива утврђених овим правилником, одговоран је запослени који је штету произвео.

За нанету штету за коју се не може утврдити кривица, а која је настала као последица кала, квара, отпада, растура и лома изнад норматива утврђених овим правилником, одговоран је пословођа и/или шеф пословне/организационе јединице.

Ако је штету проузроковало више запослених, а не може се утврдити удео сваког од запослених у учињеној штети, запослени ће за штету одговорати солидарно.

Члан 21.

Пословођа и/или шеф организационе/радне јединице је дужан да обезбеди потребну евиденцију и контролу употребе робе широке потрошње и ситног инвентара Службе за смештај/исхрану. Износ настале штете утврђује се по књиговодственим ценама по којима се врши и утврђивање износа за накнаду штете.

За утврђивање износа насталог губитка робе опште потрошње и ситног инвентара пословођа организационе/радне јединице је дужан да обезбеди евиденцију кала, квара, отпада, лома и растура.

Евиденција која се води у књизи расхода садржи следеће податке:

- датум настанка кала, квара, отпада, лома и растура;
- врста расхода;
- количина;
- цена;

- име и презиме лица одговорног за настали лом или растур;
- примедба (где се уноси број решења за накнаду штете или отпис).

Документација потребна за књижење у књизи расхода састоји се из:

- извештаја шефа кухиње, магационера, шефа сале, точионице пића, пословође кафе кухиње или кантине, касира и других одговорних лица;
- решења за накнаду штете;
- утврђене разлике између пописаног и књиговодственог стања.

Завршне одредбе

Члан 22.

Овај правилник ступа на снагу 8 (осмог) дана од дана објављивања на интернет адреси и огласној табли а.д.



ПРЕДСЕДНИК УПРАВНОГ ОДБОРА

.....
Mr Димитраки Зиповски, дипл.економиста