

Министерство образования и науки Архангельской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
«Онежский индустриальный техникум»  
(ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»)

Рассмотрено  
На педагогическом Совете  
Протокол № 1  
от «13» марта 2014г



«Утверждаю»  
директор ГБПОУ АО  
« Онежский индустриальный  
техникум »  
С.В.Лицевич  
«13» марта 2014 г.

**Положение  
об учебно-производственной столовой  
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»**

**Онега 2014**

## **1. Общие положения**

1. Положение об учебно-производственной столовой государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Онежский индустриальный техникум» разработано в соответствии с Уставом ГБПОУ АО «ОИТ» (далее — Учреждение), требованиями ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания»; Положением о учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы рабочих и служащих, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291

2. Учебно-производственная столовая Учреждения предназначена для практического обучения обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» и удовлетворения потребностей в общественном питании обучающихся. Преподавателей, мастеров производственного обучения. Сотрудников Учреждения и других посетителей столовой.

3. Учебно-производственная столовая (далее — УПСС) является структурным подразделением Учреждения.

4. Руководство УПСС осуществляется заведующей столовой, а общее руководство осуществляется директором Учреждения.

5. Работа УПСС осуществляется в соответствии с данным Положением, с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г № 273-ФЗ и другими нормативными документами.

6. Работа по охране труда УПСС организуется в строгом соответствии с требованиями трудового кодекса РФ.

7. УПСС оснащается оборудованием, инструментами, приспособлениями, технической и технологической документацией.

## **2. Организация работы учебно-производственной столовой**

8. Деятельность УПСС является составной частью учебного процесса и осуществляется в соответствии с учебным планом, графиком выхода групп на производственную практику, графиком учебного процесса, программой учебной и производственной практики.

9. Управление УПСС осуществляется заведующим производством, на которую

возлагается ответственность за организацию работы коллектива столовой, организацию безопасной работы обучающихся.

10. Непосредственное руководство деятельностью обучающихся по выполнению требований безопасной работы, программы учебной и производственной практики и формированию профессиональных и общих компетенций возлагается на мастеров производственного обучения.

11. Мастера производственного обучения проводят инструктажи по безопасности на рабочем месте с оформлением журнала, составляют график перемещения обучающихся по рабочим местам.

12. Инженерное оборудование и оснащение УПСС, организация рабочих мест осуществляется в строгом соответствии с требованиями действующего законодательства, отраслевых стандартов, правил, норм и инструкций по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии.

13. Несчастные случаи которые произошли с обучающимися в УПСС, расследуются и учитываются в соответствии с ТР РФ.

14. Порядок организации и продолжительность занятий регламентируется Правилами внутреннего распорядка Учреждения.

15. Общественно-полезная, производственная работа обучающихся должна быть тесно связана с программой обучения.

16. Режим работы УПСС устанавливается в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, утвержденного директором Учреждения.

17. Заведующая столовой ежемесячно составляет график работы персонала.

18. УПСС гарантирует соблюдение санитарных норм и правил гигиены; соблюдение рецептуры блюд и технологии приготовления блюд; предоставление качественного и разнообразного питания с учетом возрастных категорий и групп здоровья питающегося контингента; и выполнение норм безопасности и требований охраны труда.

### **3. Организация управления и контроль деятельности учебно-производственной столовой**

19. Руководство деятельностью учебно-производственной столовой осуществляется заведующей столовой.

20. Заведующая столовой осуществляет расстановку штатных работников по

рабочим местам, проводит инструктирование работников и обучающихся по соблюдению техники безопасности на рабочем месте.

21. Заведующая УПСС подчиняется непосредственно директору Учреждения.

22. Организацией практики занимаются мастера производственного обучения, которые работают под руководством заместителя директора по учебно-производственной работе.

23. Заведующая УПСС осуществляет деятельность по заключению договоров на закупку сырья и товаров, несет ответственность за сохранность УПСС.

24. Все документы, связанные с движением товарно-материальных ценностей, производством подписываются заведующим УПСС.

25. Бухгалтер по столовой производит расчет калькуляционных карточек, составляет отчетные документы, в установленные сроки предоставляет их для проверки.

26. Контроль финансово-хозяйственной деятельности, сохранность имущества УПСС осуществляет главный бухгалтер Учреждения.

27. Общий контроль за работой УПСС осуществляет постоянно действующая комиссия, которая назначается и утверждается директором Учреждения.

28. Заведующий производством осуществляет руководство комиссией по разработке рецептов новых блюд, подписывает все документы, связанные с движением товарно-материальных ценностей, производством.