

Министерство образования Архангельской области

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

Рассмотрено  
На педагогическом Совете  
Протокол № 14  
от «21» декабря 2020 г.



«Утверждаю»  
директор ГБПОУ АО  
«Онежский индустриальный  
техникум»

Казайкин В.Н.

«23» февраля 2021 г.

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

**Онега  
2020**

## **1. Общие положения**

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом ГБПОУ АО «ОИТ» (далее — техникум), требованиями ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер»; Положением о практике обучающихся, осваивающих примерные основные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 (с изм. от 18.08.2016 г.).

2. Учебно-производственная столовая техникума предназначена для практического обучения обучающихся по профессии «Повар, кондитер» и удовлетворения потребностей в общественном питании обучающихся.

3. Учебно-производственная столовая (далее — УПС) является структурным подразделением техникума.

4. Руководство УПС осуществляется заведующим производством, а общее руководство осуществляется директором техникума.

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

6. Работа по охране труда УПС организуется в строгом соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ.

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

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

8. Деятельность УПС 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 УПС 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 УПС, организация рабочих мест осуществляется в строгом соответствии с требованиями действующего законодательства, отраслевых стандартов, правил, норм и инструкций по охране труда и производственной санитарии.

13. Несчастные случаи, которые произошли с обучающимися в УПС, расследуются и учитываются в соответствии с ТК 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 УПС устанавливается в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, утвержденного директором техникума.

17. Заведующая производством ежемесячно составляет график работы персонала.

18. УПС 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; выполнение норм безопасности и требований охраны труда.

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

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

20. Заведующая производством осуществляет расстановку штатных работников по рабочим местам, проводит инструктирование работников и обучающихся по соблюдению техники безопасности на рабочем месте.

21. Заведующая УПС подчиняется непосредственно директору техникума.

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

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

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

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 УПС осуществляет главный бухгалтер техникума.

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

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