

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ П 01 -02-20	Положение об учебно-производственной столовой ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Рег. № 2

Экз. № 1

Рассмотрено на заседании Совета колледжа
02.09.2020 года, протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
Г.Н. Григорьева
Приказ № 326-К от 04.09.2020

Наименование документа	Версия № 1
Положение об учебно-производственной столовой ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»	Введено с «04» сентября 2020 г.
	Рекомендовано к использованию в образовательном процессе советом колледжа НКПТиУ

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
НКПТиУ П 01 -02-20	Положение об учебно-производственной столовой ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»

Информационные данные

1. Разработано отделом по практической подготовке и дополнительному образованию.
2. Введено с 04 сентября 2020 года
3. Наименование документа - Положение об учебно-производственной столовой ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
4. Срок пересмотра - по мере необходимости
5. Список рассылки:

Экз. № 1 – Отдел методического обеспечения

Экз. № 2 – Заместитель директора по практической подготовке и дополнительному образованию

1. Общие положения

1.1. Положение об учебно-производственной столовой ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» разработано в соответствии требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и 43.01.09 «Повар, кондитер», Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России, от 18 апреля 2013 г. № 291 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1061).

1.2. Учебно-производственная столовая учреждения предназначена для практического обучения обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело», «Повар, кондитер» и удовлетворения потребностей в общественном питании обучающихся, преподавателей, мастеров производственного обучения, сотрудников учреждения и других посетителей столовой.

1.3. Учебно-производственная столовая (далее — УПС) является структурным подразделением учреждения. Руководство УПС осуществляется заведующим производством, а общее руководство осуществляется директором учреждения. Работа УПС осуществляется в соответствии с данным Положением, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ и другими нормативными документами.

1.4. Работа по охране труда УПС организуется в строгом соответствии с требованиями трудового кодекса РФ. УПС оснащается оборудованием, инструментами, приспособлениями, технической и технологической документацией.

2. Организация работы учебно-производственной столовой

2.1. Деятельность УПС является составной частью учебного процесса и осуществляется в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, программой учебной и производственной практики.

2.2. Управление УПС осуществляется заведующим производством, на которую возлагается ответственность за организацию работы коллектива столовой, организацию безопасной работы обучающихся.

2.3. 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.

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

Обучающиеся во время прохождения учебной и производственной практики руководствуются нормативной документацией, установленной для предприятий общественного питания (ГОСТы, ОСТы, сборник рецептов, санитарно-эпидемиологические нормы и правила), работают согласно разработанным технологическим картам, соблюдают правила внутреннего распорядка и технику безопасности.

Мастера производственного обучения обеспечивают:

- выполнения программы практики обучающимися;
- соблюдения технологического процесса при приготовлении продукции;
- учет успеваемости и посещения занятий обучающимися в период практики;

2.5. 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, технике безопасности и производственной санитарии.

2.6. Несчастные случаи, произошедшие с обучающимися в УПС, расследуются и учитываются в соответствии с ТР РФ.

2.7. Порядок организации и продолжительность занятий регламентируется Правилами внутреннего распорядка учреждения. Öffentlich-полезная, производственная работа обучающихся должна соответствовать программе обучения.

2.8. Режим работы УПС устанавливается в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, утвержденного директором учреждения. 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; и выполнение норм безопасности и требований охраны труда.

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

3.1. Руководство деятельностью учебно-производственной столовой осуществляется заведующим УПС. Заведующий УПС подчиняется непосредственно директору учреждения.

3.2. Организация практики возложена на мастеров производственного обучения под руководством руководителя отдела по организации практической подготовке и ДЭ.

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

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

3.4. Реализация готовых блюд производится в соответствии с утвержденным меню с использованием ККТ, в соответствии с Федеральным законодательством и Указаниями Банка России.

3.5. Учет поступления и реализации продуктов питания осуществляется бухгалтерией на основании первичных бухгалтерских документов и отчетов учебно-производственной столовой.

Лист согласования

Разработал

Согласовано

подпись должность ИОФ
« ____ » _____ 20__ г.

подпись должность ИОФ
« ____ » _____ 20__ г.

Согласовано

подпись должность ИОФ
« ____ » _____ 20__ г.

Согласовано

подпись должность ИОФ
« ____ » _____ 20__ г.