«СОГЛАСОВАНО»
на заседании
педагогического совета
протокол № 3 от 06.12.2017

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ НСО
«Новосибирский технологический
колледж питания»
_____И.М. Шляхто
приказ от 06.12.2017 № 278-од

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТОЛОВОЙ

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области
«Новосибирский технологический колледж питания»
(ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»)

2017

1. Общие положения

1.1. Положение об учебно-производственной столовой государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания» (далее-учреждение) разработано в соответствии требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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 «Технология продукции общественного питания» 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 рецептур, санитарно-эпидемиологические нормы и правила), работают согласно разработанных технологических карт, 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. Общественно-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 производством. Заведующий производством УПС подчиняется непосредственно директору учреждения.

3.2. Организация практики возложена на мастеров производственного обучения под руководством заместителя директора по учебной работе, заведующего производственной практикой.

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

3.5. Контроль финансово-хозяйственной деятельности, сохранность имущества УПС осуществляет главный бухгалтер учреждения.

3.6. Общий контроль за работой УПС осуществляет постоянно действующая комиссия, назначаемая приказом директора учреждения.

3.7. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора учреждения создается комиссия, в состав которой включаются:
- директор образовательного учреждения;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник;
- председатель профсоюзного комитета.

3.8. Комиссия: проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета роков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством куратора группы, мастера производственного обучения;

- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;

- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

3.9. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

3.10. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками учреждения

3.11. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;

- на совещаниях при руководителе образовательного учреждения:

- на родительских собраниях в группах.

3.12. Расчет торговой наценки осуществляется бухгалтерией в соответствии с действующим законодательством в отношении предельных наценок на продукцию (товары).

3.13. Расчет стоимости блюд производится бухгалтером в электронных калькуляционных картах на основании утвержденных технико- технологических карт.

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

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

4. Порядок работы и отпуск готовых изделий

4.1. Меню составляется и корректируется накануне следующего дня заведующим производством с учётом разработанного перспективного меню и утверждается директором.

4.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая должна руководствоваться действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Обучающиеся на рабочих местах, под руководством мастеров производственного обучения, должны быть обеспечены технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

4.3. Блюда должны приготавливаться небольшими партиями, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

4.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой учебно-производственной столовой в соответствии с рецептурами, с ГОСТами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующим производством и бракеражной комиссией.