

ПОЛОЖЕНИЕ
об учебно-производственной студенческой столовой
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
"Костромской торгово-экономический колледж"

УТВЕРЖДЕНО
приказом ОГБПОУ «Костромской
торгово-экономический колледж»
от 29.01.2024 года № 65-П

ПОЛОЖЕНИЕ
об учебно-производственной студенческой столовой
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
"Костромской торгово-экономический колледж"

I. Общие положения

1. Положение об учебно-производственной студенческой столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Костромской торгово-экономический колледж» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Уставом Учреждения, требованиями ФГОС СПО; Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 390.

2. Учебно-производственная студенческая столовая Учреждения предназначена для практического обучения студентов по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и удовлетворения потребностей в общественном питании обучающихся, преподавателей, сотрудников Учреждения и других посетителей столовой.

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

4. Руководство УПСС осуществляется заведующим 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 29.12.2012 г. № 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.

II. Организация работы учебно-производственной студенческой столовой

8. Деятельность УПСС является составной частью учебного процесса и осуществляется в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, программой практики.

9. Управление УПСС осуществляет заведующий производством, на которого возлагается ответственность за организацию работы коллектива столовой, организацию безопасной работы обучающихся.

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

11. Мастера производственного обучения проводят инструктаж по безопасности на рабочем месте с оформлением соответствующего 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 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 УПСС и буфета устанавливается в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, утвержденного директором Учреждения.

17. Заведующий 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; выполнение норм безопасности и требований охраны труда.

III. Организация управления и контроль деятельности учебно-производственной студенческой столовой

19. Руководство деятельностью учебно-производственной студенческой столовой осуществляется заведующим столовой.

20. Заведующий столовой осуществляет расстановку штатных работников

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

21. Заведующий УПСС подчиняется непосредственно директору Учреждения.

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

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

24. Все документы, связанные с движением товарно-материальных ценностей, производством и продажей продукции собственного производства и покупных товаров, подписываются заведующим УПСС.

25. Бухгалтер-кассир производит расчет калькуляционных карточек, составляет кассовые и товарные отчеты, в установленные сроки предоставляет в бухгалтерию Учреждения.

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 комиссии по разработке рецептур новых блюд, подписывает все документы, связанные с движением товарно-материальных ценностей, производством и продажей продукции собственного производства и покупных товаров.