

Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «СПК»

Г.Ф. Бенсон

«16»

10

2019 год

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТУДЕНЧЕСКОЙ
СТОЛОВОЙ**

1. Общие положения

1.1. Положение об учебно-производственной студенческой столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Северский промышленный колледж» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Уставом Учреждения, требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Положением об 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 № 291 в целях организации бесперебойной работы учебно-производственной студенческой столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Учебно-производственная студенческая столовая Учреждения (далее – УПСС) предназначена для практического обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и удовлетворения потребностей в общественном питании обучающихся, преподавателей, мастеров производственного обучения, сотрудников Учреждения и других посетителей.

1.3. УПСС является структурным подразделением Учреждения.

1.4. Руководство УПСС осуществляется заведующим столовой, а общее руководство осуществляется начальником отдела (по организации практического обучения и взаимодействия с работодателями) Учреждения.

1.5. Работа УПСС осуществляется в соответствии с данным Положением, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другими нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

1.6. Организация работы УПСС осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими нормами.

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

1.8. Основные принципы организации горячего питания: соответствие энергетической ценности, удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах, оптимальный режим питания.

2. Организация производственной деятельности УПСС

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

2.2. Управление УПСС осуществляется заведующим столовой, на которую возлагается ответственность за организацию работы коллектива столовой.

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 (далее-МПО).

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

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

2.6. Несчастные случаи, которые произошли с обучающимися в УПСС, расследуются и учитываются в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

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

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

2.9. Режим работы УПСС устанавливается в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, утвержденными директором Учреждения.

2.10. Заведующий столовой ежемесячно составляет график работы персонала.

2.11. Питание осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08) и примерным 10-дневным меню, согласованным с Межрегионального Управления № 81 ФМБА России.

2.12. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными Учреждением на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

2.13. Ежедневное меню утверждается директором Учреждения, составляется заведующим УПСС.

2.14. Питание должно обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементов.

2.15. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

2.16. Приказом директора Учреждения создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведения бракеражного журнала.

2.17. В случае выявления в Учреждении пищевых отравления и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется Межрегиональное Управление № 81 ФМБА России.

3. Организация управления и контроль деятельности УПСС

3.1. Руководство деятельностью УПСС осуществляется заведующим столовой.

3.2. Заведующий столовой осуществляет расстановку штатных работников по рабочим местам, проводит инструктирование работников и обучающихся по соблюдению техники безопасности на рабочем месте.

3.3. Заведующий УПСС подчиняется непосредственно начальнику отдела (по организации практического обучения и взаимодействия с работодателем) Учреждения.

3.4. Организацией практики занимаются МПО, которые работают под руководством начальника отдела (по организации практического обучения и взаимодействия с работодателями).

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

3.6. Контроль финансово-хозяйственной деятельности и сохранности имущества УПСС осуществляет главный бухгалтер Учреждения.

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

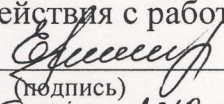
3.8. Заведующий столовой осуществляет руководство комиссией по разработке рецептур новых блюд, подписывает все документы, связанные с движением товарно-материальных ценностей, производством.

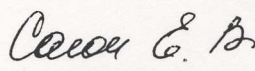
3.9. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием УПСС осуществляет Межрегиональное Управление № 81 ФМБА России.

3.10. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до ее приема посетителями УПСС ежедневно осуществляет бракеражная комиссия.

Разработал:

Начальник отдела
(по организации практического обучения
и взаимодействия с работодателями)


(подпись)
«14» октября 2013 г.



(Ф.И.О.)



Помн

Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ОГБПОУ «СПК»)

ПРИКАЗ

16.10.2019

г. Северск

№ 01-05/139

О введении в действие положения и должностных инструкций

- 1 Ввести в действие с 16 октября 2019 года «Положение об учебно-производственной студенческой столовой» (П.177.19).
- 2 Отменить действие с 16 октября 2019 года «Положение об учебно-производственной студенческой столовой » (П.127.15).
- 3 Ввести в действие с 16 октября 2019 должностные инструкции:
«Заведующий столовой (учебно-производственной студенческой) (ДИ 144.19);
«Повар 5 разряда учебно-производственной студенческой столовой» (ДИ 145.19);
«Мойщик посуды 2 разряда учебно-производственной студенческой столовой» (ДИ 146.19); «Кассир учебно-производственной студенческой столовой» (ДИ 147.19).

Директор

Г.Ф. Бенсон