

**Государственное бюджетное профессиональное образовательного  
учреждения Краснодарского края  
«Славянский электротехнологический техникум»**

«17» января 2014 г.

Утверждено приказом  
директора ГБПОУ КК СЭТ  
от «17» 01 2014 г. № 17/1.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об учебно-производственной фирме «КАФЕ» государственного  
бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Краснодарского края «Славянский электротехнологический  
техникум»**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение разработано с учетом закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 №2300-1, устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Славянский электротехнологический техникум» (далее – ГБПОУ КК СЭТ), в соответствии с нормами Бюджетного, Гражданского, Налогового кодекса РФ.
- 1.2. Учебно-производственная фирма «КАФЕ» (далее - УПФ) предназначена для организации общественно-полезной деятельности по выпуску и реализации продукции практического обучения обучающихся учреждения, а также оказания услуг общественного питания потребителям, осуществляемое обучающимися и мастерами производственного обучения .
- 1.3. В настоящем положении используются следующие основные термины:
- потребитель - гражданин, имеющий намерение заказать или заказывающий, использующий услуги общественного питания исключительно для личных (бытовых) нужд, не связанных с извлечением прибыли.
  - исполнитель - обучающиеся и мастера производственного обучения оказывающие потребителю услуги общественного питания по договору оказания услуг. Исполнитель оказывает платные услуги в сфере общественного питания в соответствии с настоящим Положением и Уставом УПФ.
- 1.4. УПФ является структурным подразделением образовательного учреждения
- 1.5. Предоставление услуг общественного питания с учетом соблюдения требований СанПиН к организации питания, правилами торговли и сертификационными документами.
- 1.6. Исполнитель ведет документацию по учебно-производственным и финансово-хозяйственным вопросам, самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания в соответствии с рекомендациями письма Территориального отдела Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Славянском, Красноармейском и Калининском районах от 24.01.2012 г. № 21-5/165., в соответствии с СанПиН 2.4.5 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.7. Исполнитель обязан иметь Книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.
- 1.8. Работа по охране труда в УПФ организовывается в строгом соответствии с действующим законодательством, санитарными, противопожарными нормами и правилами, положением об организации работы по охране труда в учреждениях системы образования.

## **2. ПЕРЕЧЕНЬ (ВИДЫ) ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ**

2.1. Виды услуг определяются с учетом имеющихся условий для предоставления каждого вида услуг:

2.1.1. Оказание услуг общественного питания в УПФ;

2.1.2. Оказание услуг общественного питания во время проведения культурно-массовых, спортивных иных мероприятий, учебно-тренировочных сборов.

2.2. Приведенный перечень в п.2.1 настоящего Положения не является исчерпывающим, он может быть расширен как путем конкретизации каждой позиции в перечне, так и путем добавления к нему иных видов услуг, оказание которых не противоречит Уставу образовательного учреждения и техническим возможностям УПФ.

## **3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УПФ.**

3.1. Основными целями деятельности УПФ являются:

3.1.1. Повышение качества проведения практикумов, технологических и квалификационных практик обучающихся;

3.1.2. Лицензированная профессиональная подготовка обучающихся по рабочим профессиям в рамках требований государственных образовательных стандартов;

3.1.3. Организация в учебно-производственных мастерских экономически целесообразной деятельности по производству товаров и услуг, обеспечивающей, в соответствии с учебными планами и программами, лицензированную профессиональную подготовку обучающихся;

3.1.4. Обеспечение производственного (практического) обучения обучающихся, получения ими рабочих профессий в соответствии с учебными планами и программами;

3.1.5. Организация производственной практики обучающихся и практики по получению первичных профессиональных навыков;

3.1.1. Выпуск и реализации продукции силами обучающихся согласно утвержденному производственному плану и договорам;

3.1.2. Развитие у учащихся таких профессиональных компетенций и навыков, которые повышают его конкурентоспособность на современном рынке труда и способствуют развитию его творческого потенциала и индивидуальных способностей;

#### **4. ПРАВИЛА, УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.**

- 4.1. Услуги питания оказываются потребителям и обучающимся согласно графика с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ с понедельника по субботу, на основании меню и в соответствии с правилами оказания услуг в сфере общественного питания
- 4.2. При заключении договоров на оказание услуг с юридическими лицами правила, условия и порядок определяются договором.
- 4.3. Исполнитель обязан предоставить потребителю достоверную информацию, размещенную для всеобщего ознакомления в удобном для обозрения месте и содержать следующие сведения:
- наименование и местонахождение (юридический адрес) УПФ;
  - режим работы УПФ;
  - положение УПФ;
  - информация о видах оказываемых услуг для обеспечения возможности правильного выбора;
  - фирменное наименование продукции, сведения о массе или объеме соответствующих блюд;
  - права и обязанности потребителя, ответственность исполнителя;
- 4.4. Информация об исполнителе и оказываемых услугах доводится до сведения потребителя в месте предоставления услуг на русском языке. Потребитель вправе получить дополнительную информацию об условиях приготовления блюд, если сведения не являются коммерческой тайной.
- 4.5. Для оказания услуг общественного питания Исполнитель обязан:
- 4.5.1. Изучить потенциальный спрос на услуги и определить предполагаемый контингент потребителей;
  - 4.5.2. Создать условия для предоставления услуг общественного питания;
  - 4.5.3. Сформировать бизнес-план УПФ.
  - 4.5.4. Инициировать издание приказа об организации работы УПФ;  
В случае оказания услуг общественного питания за пределами рабочего времени и трудовой функции работников УПФ с лицами, занятыми оказанием услуг заключить договоры возмездного оказания услуг.
- 4.6. При необходимости исполнитель размещает свою рекламу в СМИ.
- 4.7. Мероприятия, проводимые по распоряжению руководства, оформляются следующим образом:
- 4.7.1. Заблаговременно подается Потребителем заявление на проведение мероприятия руководству;

- 4.7.2. Заявление поступает директору, который принимает решение о возможности проведения мероприятия;
- 4.7.3. Директор УПФ согласовывает с Потребителем: меню, график проведения мероприятия, объем оказываемых услуг и количество привлекаемых сотрудников и в виде докладной записки предоставляет информацию директору учреждения.
- 4.7.4. Директор заключает договор с Потребителем о проведении мероприятия с учетом времени проведения и количеством занятых сотрудников.
- 4.8. Средства, от оказания услуг общественного питания, поступающие по безналичному расчету, перечисляются Потребителями в <sup>1</sup> установленном порядке на лицевой р/с учреждения.
- 4.9. Средства от услуг общественного питания, поступающие по наличной форме расчетов, сдаются на расчетный счет учреждения в банк.
- 4.10. Исполнитель обязан предоставить Потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.
- 4.11. Исполнитель обязан проводить контроль проверки качества и безопасности оказываемых услуг.
- 4.12. К оказанию услуг, связанных непосредственно с производством продукции общественного питания и обслуживанием потребителей, допускаются обучающиеся, прошедшие специальную подготовку и профилактические медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.
- 4.13. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств при оказании услуг исполнитель несет ответственность в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

## **5.1. ЦЕНЫ.**

5.2. Расчет цен (тарифов) на оказание услуг общественного питания устанавливается в соответствии с приказом региональной энергетической комиссии департамента цен и тарифов Краснодарского края от 14.11.2012 г. №9/2012-нс «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- Сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления продукции производства и проходящие кулинарную обработку - 50%;
- Пищевые продукты, реализуемые без кулинарной обработки - 30%;
- Хлеб, хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия промышленного производства - 20%.

## 6. ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ УПФ.

- 6.1. УПФ располагается и функционирует в существующем приспособленном помещении - здании лаборатории Литер Д, г. Славянск-на-Кубани, ул. Краснодарская, 248.
- 6.2. УПФ оснащается оборудованием, инструментами, приспособлениями, технической и технологической документацией в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции.

## 7. ПЕРСОНАЛ УПФ

- 7.1. Состав и количество работников УПФ определяются в соответствии со штатным расписанием УПФ.
- 7.2. Управление УПФ осуществляет директор УПФ. Свою деятельность он осуществляет на основе данного Положения, Устава УПФ, приказов директора. Руководитель УПФ назначается приказом директора образовательного учреждения.
- 7.3. Руководитель УПФ организывает работу коллектива УПФ по всем направлениям деятельности:
- несет ответственность за организацию и результаты работы УПФ, охрану труда обучающихся и работников УПФ;
  - разрабатывает проекты планов производственной деятельности и готовит их для утверждения;
  - осуществляет организационно-технические мероприятия по росту производительности труда, снижению себестоимости и повышению качества продукции, внедрению новой техники, усовершенствованию технологии и производительности; разрабатывает и выносит на утверждение директора ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров в соответствии с требованиями СанПиНов и рекомендациями ТО управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Славянском, Красноармейском и Калининском районах;
  - составляет и выносит на утверждение директора образовательного учреждения технологические карты на продукцию собственного производства;
  - выносит на рассмотрение директора предложения о приеме на работу, поощрении, увольнении работников УПФ, наложении на них дисциплинарных взысканий;
  - обеспечивает учет, сохранность и пополнение учебно-материальной базы, рациональное использование выделяемых средств;
  - организывает обеспечение УПФ необходимыми материалами; составляет отчеты о деятельности УПФ.

7.4. Мастер УПФ принимается на работу в УПФ в установленном законом порядке.

7.5. Мастер УПФ:

- обеспечивает на закрепленном за ним участке создание необходимых условий для продуктивной работы обучающихся, их практического обучения, а также труда других работников УПФ;
- организывает подготовку техники к работе, настройку и наладку инструментов, технологической оснастки;
- несет ответственность за сохранность техники и ее правильную эксплуатацию;
- обеспечивает проведение работ заготовками, комплектующими, материалами, предоставляемыми мастеру УПФ в соответствии с его заявками, а также необходимой технологической документацией; определяет индивидуальные задания для обучающихся, следит за качеством их выполнения;
- ведет учет выпущенной продукции, использованных материалов и ресурсов, оформляет наряды на работу, которые выполняются обучающимися;
- следит за соблюдением правил безопасности труда и производственной санитарии в процессе выполнения работ.

7.6. Бухгалтерия составляет калькуляционные карты на весь ассортимент изготавливаемой продукции собственного производства и покупных товаров, рассчитывает цены на реализуемый товар с учетом наценки в соответствии с требованиями правил производственной торговли. Мастер УПФ подчиняется директору УПФ.

7.8. Обучающиеся-работники УПФ подчиняются мастеру УПФ.

7.9. Обучающиеся-работники УПФ участвуют в производстве продукции, необходимой для функционирования УПФ; осуществляют обслуживание потребителей в процессе предоставления потребителю услуг общественного питания.

6.10. Время работы на производственном обучении или производственной практике обучающихся-работников в УПФ не должно превышать продолжительность рабочего времени, установленного трудовым законодательством РФ для каждой категории работников.

## **8. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В УПФ.**

8.1. Образовательный процесс в УПФ строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

8.2. Содержание производственного обучения в УПФ должно обеспечивать развитие навыков обучающимися профессии и соответствующей квалификации.

8.3. Процесс производственного обучения в УПФ Должен быть ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении квалификации, специальной подготовки выпускников.

- 8.4. Содержание производственного обучения и производственной практики в УПФ регламентируется учебными планами, разработанными с учетом содержания примерных учебных программ, разработанных с учетом требований работодателей и на основе государственных стандартов.
- 8.5. В период производственного обучения или производственной практике запрещается использовать обучающихся работников на работах, не связанных с процессом овладения профессией, специальностью, устанавливать для них суммированный рабочий день, возлагать материальную ответственность.
9. Фонд приведенного времени (рабочих нормо-часов), принимаемый за основу при расчете объема продукции и услуг, который должны выполнить обучающиеся-работники УПФ, определяется фондом учебного времени, отведенного на производственное обучение или производственную практику.

#### **10. ПОРЯДОК ФОРМИРОВАНИЯ И РАСХОДОВАНИЯ СРЕДСТВ, ПОЛУЧЕННЫХ ОТ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.**

- 10.1. Основным документом при планировании доходов и расходов УПФ является бизнес-план, подписанный директором УПФ и утвержденный директором.
- 9.2. Если в процессе исполнения бизнес-плана по услугам общественного питания увеличивается или уменьшается доходная или расходная его часть, в этот план по мере необходимости вносят соответствующие изменения, которые подлежат согласованию и утверждению в соответствии с п. 8.1 настоящего положения.
- 9.3. Ведение бухгалтерского учета осуществляется бухгалтерией учреждения в соответствии с действующей инструкцией по бухгалтерскому учету, утверждённой приказом Министерства финансов РФ.
- 9.4. Основным источником финансирования УПФ служат средства: от поступлений за оказанные услуги общественного питания в соответствии с договорами с потребителями; выручка от реализации продукции, выпущенной в производственных мастерских; средства от внебюджетной деятельности.
- 9.5. Отчеты о результатах работы УПФ предоставляются на утверждение директору образовательного учреждения.

#### **Ю. ПОРЯДОК ПРЕКРАЩЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УПФ.**

- 10.1. УПФ прекращает свою работу приказом директора.