

说明：本套培训记录共 5 份，从 2023 年 2 月到 2023 年 6 月，相关培训课件背景截图也已经插入表格，大家可以立即下载打印。

2023 年度学校食堂员工培训记录表

(2023 年 2 月)

单 位： XX 实验学校

负责人： XXX

食品安全总监： XXX

食品安全员： XXX、XXX、XXX

培训主题	《餐饮服务食品安全操作规范》培训		
培训时间	2023. 2. 10	培 训 地 点	食堂会议室
主讲人	食堂安全管理员 XXX		
从业人员 签到	单位负责人、食品安全总监、食品安全管理员、食堂从业人员		
培训内容概要			
<p>会议纪要：</p> <p>一、本学期食堂工作布置与落实。主讲人：单位负责人；</p> <p>二、《全面落实食品安全“两个责任”》工作布置，落实推进 2023 年度学校食品安全风险日管控、周排查、月调度工作实施细则。主讲人：食品安全总监；</p> <p>三、《餐饮服务食品安全操作规范》培训。主讲人：食品安全管理员。</p> <p>相关培训记录：</p> <p>学校食堂食品安全是校园食品安全的重中之重，春季又是疾病高发季节，为进一步提高学校食堂食品安全管理科学化、专业化、标准化水平，本年度将组织 12 次《餐饮服务食品安全操作规范》培训，每月一期，希望大家通过本次培训，在今后的工作中能规范学校食堂食品安全操作，消除食品安全隐患，落实好食品安全主体责任。</p> <p style="text-align: center;">1、从业人员洗手消毒方法</p> <p>一、洗手程序</p>			

- (一) 在水龙头下先用水(最好是温水)把双手弄湿。
- (二) 双手涂上洗手液。
- (三) 双手互相搓擦 20 秒(必要时, 以干净卫生的指甲刷清洁指甲)。
- (四) 用自来水彻底冲洗双手, 工作服为短袖的应洗到肘部。
- (五) 用清洁纸巾、 卷轴式清洁抹布或干手机弄干双手。
- (六) 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以纸巾包裹水龙头关闭)。

二、标准的手消毒方法

清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡或 20—30 秒, 或涂擦消毒剂后充分揉搓 20—30 秒。

2、盛放容器标识说明

为了切实保障食品安全, 从业人员必须按照规定标识进行容器的使用、存放容器要求外观清洁, 标识明显, 不进行混用。

容器标识说明:

红色圆形—————熟食专用;

黄色圆形—————半成品专用;

绿色圆形—————生食专用;

砧板标识说明:

红色长条—————肉类食品用板;

绿色长条—————蔬菜类食品用板;

黄色长条—————面食类食品用板。

冰箱标识说明:

生、熟贴字位于冰柜两侧, 要求分开, 不混放。

培训照片



2023 年度学校食堂员工培训记录表

(2023 年 3 月)

单 位： XX 实验学校

负责人： XXX

食品安全总监： XXX

食品安全员： XXX、XXX、XXX

培训主题	《餐饮服务食品安全操作规范》培训		
培训时间	2023. 3. 3	培 训 地 点	食堂会议室
主讲人	食堂安全管理员 XXX		
从业人员 签到	食品安全总监、食品安全管理员、食堂从业人员		
培训内容简要			
<p>会议纪要：</p> <p>一、《全面落实食品安全“两个责任”》工作布置，落实推进 2023 年度学校食品安全风险日管控、周排查、月调度工作实施细则。主讲人：食品安全总监；</p> <p>二、《餐饮服务食品安全操作规范》培训。主讲人：食品安全管理员。</p> <p>相关培训记录：</p> <p style="text-align: center;">1、厨 房 消 毒</p> <p>一、餐具、用具经使用后必须进行消毒，杜绝使用未经消毒的餐具、用具。</p> <p>二、消毒人员必须了解和熟练掌握各种消毒方法，工作人员手必须消毒后才工作。</p> <p>三、餐具采用高温消毒，把物品洗干净后，把碗盘竖放在消毒柜内，每次消毒 15 分钟以上。</p> <p>四、采用煮沸方法消毒，将物品洗净后，浸没水中，要保持连续煮沸 5 分钟以上。</p> <p style="text-align: center;">2、烹饪岗位职责</p>			

- 1、食品加工时，必须合理搭配下料和合理利用各种副食品、调味品，防止盲目下料。
- 2、生熟用具和食品必须严格分开存放，并妥善保管，加工荤素菜，要烧熟煮透，对变质食品严禁加工。
- 3、对剩余的荤素菜，必须妥善保管，如有变质食品应及时反映情况，便于采取措施。
- 4、加工时要精力集中，做到安全操作，做好落手清工作，对灶头、操作台、操作间每餐都要冲洗一次。

3、仓库管理

- 1、食品仓库实行专用，并设有防鼠、放蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。
- 2、食品应分类分架、隔墙离地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐败食品要及时冷藏、冷冻保存。
- 3、建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出、先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

培训照片



2023 年度学校食堂员工培训记录表

(2023 年 4 月)

单 位： XX 实验学校

负责人： XXX

食品安全总监： XXX

食品安全员： XXX、XXX、XXX

培训主题	《餐饮服务食品安全操作规范》培训		
培训时间	2023. 4. 7	培 训 地 点	食堂会议室
主讲人	食堂安全管理员 XXX		
从业人员 签到	食品安全总监、食品安全管理员、食堂从业人员		
培训内容简要			
<p>会议纪要：</p> <p>一、《全面落实食品安全“两个责任”》工作布置，落实推进 2023 年度学校食品安全风险日管控、周排查、月调度工作实施细则。主讲人：食品安全总监；</p> <p>二、《餐饮服务食品安全操作规范》培训。主讲人：食品安全管理员。</p> <p>相关培训记录：</p> <p style="text-align: center;">1、餐具用具清洗消毒管理</p> <p>1、根据设立的餐具用具专用清洗消毒水池标识进行操作；</p> <p>2、餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设立 3 个专用水池。各类水池应以明显标识表明其用途；</p> <p>3、餐具和即食食品工用具、容器应清洗干净；</p> <p>4、餐用具须经过有效消毒，提倡用蒸汽、煮沸等热力方法进行消毒；</p> <p>5、采用药物消毒方法消毒后以洁净水将消毒液冲洗干净；</p> <p>6、消毒后的餐用具在专用保洁柜内存放，柜内不存放未经消毒的餐具、</p>			

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/166224052224010050>