

说明：本套《2023 秋学期学校食堂员工培训记录表》共 5 份，从 2023 年 9 月到 2024 年 1 月，相关培训课件背景截图也已经插入表格，大家可以参考下载打印。

2023 秋学期学校食堂员工培训记录表

(2023 年 9 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. 9	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			
会议纪要： 一、2023 秋学期食堂工作布置与落实。主讲人：单位负责人。 二、《全面落实食品安全“两个责任”》工作再推进，全面落实 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； 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。 相关培训记录： 学校食堂食品安全是校园食品安全的重中之重，秋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，2023 秋学期学校将继续组织 5 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。 1、从业人员洗手消毒方法 一、洗手程序			

- (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 秋学期学校食堂员工培训记录表

(2023 年 10 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. 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	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			
会议纪要： 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； 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。 相关培训记录： 1、厨 房 消 毒 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。 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。 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。 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。 2、烹饪岗位职责			

- 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 秋学期学校食堂员工培训记录表

(2023 年 11 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》《“五常”、“六 T”管理》培训		
培训时间	2023. 11	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			
会议纪要： 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； 二、《餐饮服务食品安全操作规范》《“五常”、“六 T”管理》培训。 主讲人：食品安全管理员。 相关培训记录： 1、餐具用具清洗消毒管理 1、根据设立的餐具用具专用清洗消毒水池标识进行操作；餐具和即食食品工用具、容器应清洗干净； 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； 3、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； 4、采用药物消毒方法消毒后以洁净水将消毒液冲洗干净； 5、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、			

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/466234140224010050>