**食堂从业人员培训制度**

为切实加强师生食堂管理，保证全体师生饮食安全，改善学生营养状况，保障学生身体健康，为进一步压实责任，明确要求，加强管理，保障师生舌尖上的安全。结合学校的实际情况制定培训计划如下：

1. 培训目的：

 通过此次培训，使全体参会人员理解和掌握相关食堂管理知识，对规范学校食堂管理，切实抓细学校安全工作起到推动作用。进一步提高学校食堂从业人员的餐饮卫生安全知识水平，增强食品安全意识，为确保我校广大师生餐饮卫生安全打下良好的基础。

1. 参加人员：食堂管理人员和食堂所有从业人员
2. 培训时间：时间为每月一次
3. 培训内容：
4. 法律法规知识：《中华人民共和国食品卫生法》《中华人民共和国传染病防治法》《学校食堂与学生集体用餐卫生卫生管理规定》《学生集体用餐卫生监督法》以及相关的法律法规。
5. 对学校食堂全体员工进行食材存储、加工、食品留样、餐厨垃圾处理、着装、防疫等方面的专业知识培训，要求所有食堂员工务必认真学习食品安全知识，提高专业技能和服务水平，按规范流程操作，防范风险，确保学校食品安全。
6. 定期组织从业人员学习食品法律法规及相关知识，学习与本岗

位相关的卫生习惯及操作标准，使从业人员了解熟悉有关应知应会内容。

1. 建立完整的从业人员学习培训记录，内容包括：培训时间、培

训地点、培训内容、参加培训人员名单。

1. 食堂从业人员必须按要求参加卫生部门、教育部门组织的各种

从业培训及考试，不参与者或考试不合格者给予开除处理。

1. 针对学校食堂现状及存在的问题，要求每一位食堂工作人员必须关注细节，严格按程序规范操作，增强责任意识，落实管理制度，确保学校食堂安全，从业人员健康管理、食品原料采购索证、储存管理、食品粗加工、烹饪、备餐、留样、餐具洗消保洁等重要环节。
2. 食堂从业人员卫生健康要求、接收食材和采购食材的要求、食堂食品加工操作规范要求。食品安全的重要性，学校食堂从业人员要严把食品采购、存储、加工、试尝、留样、清洗、消毒等关键环节，规范食堂操作流程，严格食材进货查验和索证索票制度，做到校园食品安全管理科学化、精细化、规范化、常态化，确保学校食堂安全运行。