**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 重庆斯卡宜餐饮管理有限公司 | | | | | **专业小类/**  **项目代码** | Q：30.05.00 |
| **教师姓名** | | **谭秀英** | | **专业** | Q：餐饮管理服务(热食类食品制售) | | **培训地点** | **视频** |
| **受培训人员** | **姓名** | **杨珍全** | **张心** |  |  | |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 餐饮管理服务流程：采购——进料检验——入库、储存——原材料清洗——食材切配——烹饪——留样——开餐、菜品分配——厨房卫生管理——餐具消毒——厨余垃圾处理。  关键过程：食材采购；烹饪过程。  特殊过程：无。 | | | | | | |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | | 食材采购过程、烹饪服务过程风险：原材料质量不过关；加工、储存不当造成食物中毒风险。  食材采购过程、烹饪服务过程风险控制；制定管理制度、程序文件、作业规范进行过程质量检验及监控。  主要控制参数：原材料质量、卫生等。 | | | | | | |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | | 《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016、《合同法》、《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮企业食品卫生管理条例》等。 | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 检验和试验项目及要求：卫生质量、味道等  无型式试验要求 | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **/** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | | **日期** | | 2022年04月27日 | | |
| **审核组长** | | 6f6c635d400c29486ef2a72372c844e | | **日期** | | 2022年04月27日 | | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**