**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 定州市烹飞餐饮服务有限公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | 30.05.00 |
| **教师姓名** | | **乔朋** | | **专业** | 30.05.00 | **培训地点** | | **办公室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **范玲玲** | **张星** |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 原料辅料验收—初加工—精加工—产成品储存—烹调—检验—打包—配送 | | | | | | |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | | 关键过程：烹调 需要确认的过程：无 主要控制参数：时间、火候等 | | | | | | |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | | 产品质量法、食品安全法、食品生产许可管理办法、食品生产通用卫生规范GB14881-2013、[DB13/T 2434-2016  高等学校学生食堂服务规范](http://std.samr.gov.cn/db/search/stdDBDetailed?id=91D99E4D56EC2E24E05397BE0A0A3A10" \t "http://std.samr.gov.cn/search/_blank)、GB/T 33497-2017餐饮企业质量管理规范、GB/T 40040-2021餐饮业供应链管理指南等 | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **无** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **乔朋** | | **日期** | | | **2023.3.9** | |
| **审核组长** | | **范玲玲** | | **日期** | | | **2023.3.9** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**