**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **十堰市宝迎商务服务有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **Q：30.05.00**  **E：30.05.00**  **O：30.05.00** |
| **教师姓名** | |  | | **专业** |  | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | 李京田 |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **/** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 餐饮服务流程：迎宾服务- 上菜前服务（摆台、给客倒水、递菜单、点菜）-后厨菜品加工 -上菜服务（传菜、核对菜单、上菜）-巡台服务–结账服务–送客。 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制** | | 餐饮服务:  ·关键过程：菜品加工 控制冷荤间的温度、饮食产品冷藏保鲜温度、餐具消毒的浓度等  ·特殊过程：整个餐饮服务过程为特殊过程。主要对餐饮服务人员的能力、餐饮设施、服务程序接收准则进行确认。 | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | 后厨环境卫生  加工场所内环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应保持清洁和良好状况。配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠以及污水排放和符合卫生要求的存放废弃物设施。  外包：有能力判断组织外包过程识别的适宜性和控制方法。 | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | 1）燃气火灾控制  组织的客房区域及餐饮后厨消防器材配置合理，都配置有灭火器，后厨需配置灭火毯，有灭火器等灭火器材，远程现场确认正常，《消防安全点检表》按规定实施检查；各部门不定期的对本部门防火工作进行消防安全检查，对查出的问题和隐患，及时进行整改解决，确保安全；定期对员工进行火灾安全意识培训。  2）意外伤害控制  驾驶员要求按管理制度进行驾驶汽车，不超速、不开斗气车、不酒后驾车等，每月进行安全培训；定期对汽车进行安全检查，对查出的问题和隐患，及时进行整改解决，确保安全。  查，运输部员工定期参加操作规程的培训,并进行了三级安全教育。  3）触电：使用手持电动工具时先检查有无电线裸露等安全隐患 | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | 星级饭店服务质量标准》地方标准 DB11/T187-2003  《家庭旅馆服务质量标准与评定》（暂定名称）地方标准  《汽车旅馆服务质量标准与评定》（暂定名称）地方标准  《住宿业服务质量标准与评定》 地方标准 DB11/357-2006  《北京市星级饭店安全管理规范》 地方标准 等  《旅游饭店星级的划分与评定》国家标准 GB/T14308-2003  《绿色旅游饭店》国家旅游行业标准 LB/T007-2006  《餐饮业经营规范》B/T10426-2007 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **提供有检验报告** | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | |

**填表人(专业人员)：**杨鑫 **日期： 2021.4.5 审核组长： 李京田 日期：2021.4.5**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**