

T/SZNHA

苏州市营养与健康协会团体标准

T/SZNHA XXX—2023

幼儿园食堂人员培训与考核要求

Training and assessment requirements for kindergarten canteen personnel

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由苏州市营养与健康协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

幼儿园食堂人员培训与考核要求

1 范围

本文件规定了幼儿园食堂人员的分类、培训要求、考核。
本文件适用于幼儿园食堂人员的培训与考核工作。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 幼儿园食堂人员的分类

幼儿园食堂人员分为以下两类：

- 管理人员：后勤园长、保健医生；
- 从业人员：采购储存员、餐具消毒员、切配员、择菜粗加工员、厨师、分餐员。

5 培训要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 热爱餐饮行业与本职工作，具有良好的职业道德，严格遵守各项规章制度。
- 5.1.2 身体健康，无不良嗜好，应持有医院证明的健康证。
- 5.1.3 应具备良好的沟通能力，出现突发事件，能够沉着应对。

5.2 培训内容

- 5.2.1 后勤园长培训包括理论知识和专业基本技能，具体的培训课程设置、教学内容课时分配见表 1。

表 1 后勤园长培训内容和课时分配

序号	课程设置	教学内容	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
1	职业概述与法律法规	组织管理	熟悉	1			1
		职业道德和岗位职责	掌握	1			1
		中华人民共和国关于食品安全、营养等的文件介绍	熟悉	1			1
		幼儿园食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识	熟悉	2			2
2	基础知识	教职工需要什么样的管理者	了解	1			1
		如何建立良好的团队文化	了解	1			1
		团队打造的施行策略	熟悉	3			3
		安全&后勤管理理论与理解	熟悉	1			1
		后勤管理、安全管理、精细化管理、对标管理、五常法管理	掌握	4	2	4	10
		幼儿园安全&后勤管理难点	掌握	3	2	3	8
		后勤管理制度变革与创新	熟悉	1			1
		合计		19	4	7	30

- 5.2.2 保健医生培训包括理论培训和专业基本技能，其中只包含保健医生在食堂工作的部分，具体的培训课程设置、教学内容课时分配见表 2。

表2 保健医生培训内容和课时分配

序号	模块	培训课程	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
1	职业概述与法律法规	组织管理	熟悉	1			1
		职业道德和岗位职责	掌握	1			1
		《中华人民共和国母婴保健法》《中华人民共和国食品安全法》等相关知识	熟悉	2			2
2	理论知识	膳食计算	掌握	3	2		5
		卫生与消毒	掌握	1	1	1	3
		儿童营养性疾病的预防	熟悉	2	1	3	6
		膳食计划的制定	掌握	2	2	3	7
		五常管理	熟悉	3	1	1	5
合计				15	7	8	30

5.2.3 采购储存员培训包括理论知识和专业基本技能，具体的培训课程设置、教学内容课时分配见表3。

表3 采购储存员培训内容和课时分配

序号	课程设置	教学内容	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
1	职业概述与法律法规	职业道德和岗位职责	掌握	1			1
		中华人民共和国关于食品安全的文件介绍	熟悉	1			1
		幼儿园食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识	熟悉	1			1
2	基础知识	采购工作要领	掌握	2	2		4
		检验食材方法	掌握	2	1	1	4
		仓储间运作模式	掌握	1		1	2
		采购物品分类与管理	掌握	3			3
		五常管理	熟悉	1		1	3
应急方法	了解	1		1	1		
合计					3	4	20

5.2.4 餐具消毒员培训包括理论知识和专业基本技能，具体的培训课程设置、教学内容课时分配见表4。

表4 餐具消毒员培训内容和课时分配

序号	课程设置	教学内容	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
1	职业概述与法律法规	职业道德和岗位职责	掌握	1			1
		中华人民共和国关于食品安全的文件介绍	熟悉	1			1
		幼儿园食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识	熟悉	1			1
2	基础知识	食具洗涤消毒方法	掌握	1	2	2	5
		餐具洗消技术要求	熟悉	2	1	1	4
		消毒记录表使用方法	掌握	2	1	1	4
		五常管理	熟悉	2		1	3
		应急方法	了解	1			1
合计				11	4	5	20

5.2.5 切配员培训包括理论知识和专业基本技能，具体的培训课程设置、教学内容课时分配见表5。

表5 切配员培训内容和课时分配

序号	课程设置	教学内容	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
1	职业概述与法律法规	职业道德和岗位职责	掌握	1			1
		中华人民共和国关于食品安全的文件介绍	熟悉	1			1
		幼儿园食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识	熟悉	1			1
2	基础知识	切配流程	掌握	2	1	1	4

表5 切配员培训内容和课时分配(续)

序号	课程设置	教学内容	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
2	基础知识	食材切配标准	熟悉	2	1		3
		刀工与切菜技巧	掌握	2	1	2	5
		五常管理	熟悉	1	1	1	3
		应急管理	了解	1		1	2
合计				11	4	5	20

5.2.6 择菜粗加工员工培训包括理论知识和专业基本技能,具体的培训课程设置、教学内容课时分配见表6。

表6 择菜粗加工员工培训内容和课时分配

序号	课程设置	教学内容	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
1	职业概述与法律法规	职业道德和岗位职责	掌握	1			1
		中华人民共和国关于食品安全的文件介绍	熟悉	1			1
		幼儿园食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识	熟悉	1			1
2	基础知识	分类加工	掌握	3	1	2	7
		色标管理	掌握	1	1	1	5
		粗加工准备工作	熟悉	1	1	1	3
		五常管理	熟悉	1	1	1	3
		应急管理	了解	1	1		2
合计				10	5	5	20

5.2.7 厨师培训包括理论知识和专业基本技能,具体的培训课程设置、教学内容课时分配见表7。

表7 厨师培训内容和课时分配

序号	课程设置	教学内容	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
1	职业概述与法律法规	职业道德和岗位职责	掌握	1			1
		中华人民共和国关于食品安全的文件介绍	熟悉	1			1
		幼儿园食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识	熟悉	1			1
2	基础知识	幼儿营养配餐烹调基础	熟悉	2			2
		幼儿营养餐的烹调制作	掌握		2	3	5
		幼儿营养配餐面点基础	熟悉	2			2
		幼儿营养配餐的面点制作	掌握		2	2	4
		五常管理	熟悉	1	1	1	3
		应急管理	了解	1		1	
合计				9	5	6	20

5.2.8 分餐员培训包括理论知识和专业基本技能,具体的培训课程设置、教学内容课时分配见表8。

表8 分餐员培训内容和课时分配

序号	课程设置	教学内容	要求	理论课时	演示课时	实操课时	合计
1	职业概述与法律法规	职业道德和岗位职责	掌握	1			1
		中华人民共和国关于食品安全的文件介绍	熟悉	1			1
		幼儿园食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识	熟悉	1			1
2	基础知识	科学分餐	掌握	2	1	3	6
		分餐原则	熟悉	2			2
		分餐流程	掌握	2	1	1	4
		五常管理	熟悉	1	1	1	3
		应急管理	了解	1	1		2
合计				11	4	5	20

5.3 培训结果

5.3.1 培训科目的培训结果分为了解、熟悉和掌握三个层次，层次分布见 6.1。

5.3.2 培训要求三个层次的界定：

- 了解：能正确认识本文件培训内容中对应的知识的含义、内容，并能够初步应用；
- 熟悉：对本文件培训内容中对应的知识有较深的认识，能够应用相关知识分析和解决问题；
- 掌握：对本文件培训内容中对应的知识有全面、深刻的认识，能够综合应用相关知识分析和解决问题。

6 考核要求

6.1 考核内容

6.1.1 理论考试为一套试卷，包含职业概述与法律法规、基础知识。

6.1.2 幼儿园食堂人员技能培训实操考核内容见表 9。

表 9 幼儿园食堂人员实操考核科目

序号	考核人员	考核科目
1	后勤园长	五常法管理应用
		后勤精细化管理
2	保健老师	卫生与消毒
		制定膳食计划
		膳食计算
3	采购储存员	定型包装产品贴标签规范（是否按要求张贴标签等）
		入库登记表（是否按要求填写等）
		货品摆放方式（是否采用先进先出原则摆放等）
		卫生打扫情况
4	餐具消毒员	清洗餐具程序（是否按照一刮二洗三充四消毒五保洁程序）
		消毒记录表规范性（是否做到随手记录等）
		卫生打扫情况
5	切配员	切配原材料流程（是否检查食物新鲜度等）
		切配工具清理（卫生、定点定位、又名有家等）
		刀法（刀工是否流畅均匀等）
		卫生打扫情况
6	择菜粗加工员	准备工作（是否检查待加工食品情况等）
		食品分类清洗（是否做到专池专洗）
		色标管理（是否对容器做到区分、专用等）
		卫生打扫情况
7	厨师	待加工食品与调料控制（是否进行卫生质量检查等）
		烹饪食物色香味（是否做到食物烧熟煮透，色香味俱全等）
		烹饪习惯（是否用勺子尝味儿、“落手清”）
		烹饪场所卫生状况
8	分餐员	操作人员外在形象（是否更换工作衣帽等）
		分餐前准备工作（是否有进行空气和操作台面消毒等）
		分餐工具（是否做到工具、仪器专用消毒）
		卫生打扫情况
注：“A”：表示对本文件考核内容中对应的技能能快速操作，灵活运用。		
注：“B”：表示对本文件考核内容中对应的技能能连贯操作，动作娴熟。		
注：“C”：表示对本文件考核内容中对应的技能能正确操作，动作完整。		
注：“D”：表示对本文件考核内容中对应的技能操作不对，不予通过。		

6.2 考核方法

6.2.1 理论考核采用笔试形式，考核内容按了解、理解和掌握三个层次出题，分别占 20%、30%、50%。理论考核的题型设置以选择题、判断题为主。

6.2.2 实操考核采用现场操作评定形式，考核内容按 A/B/C/D 四个层次。

6.3 考核成绩

6.3.1 理论考试满分为 100，60 分以上为及格。

6.3.2 实操考核最终判定为合格与把不合格两个级别，全部达到 C 级及以上为合格。

6.4 补考

6.4.1 理论考核或实操考核不及格者，允许一月内补考 1 次；补考不合格者，允许三月后再次申请补考。

6.4.2 若两次补考仍未通过者，需重新参加培训。
