|  |
| --- |
| **ПРОГРАМА**  **НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ** |

**Навчання персоналу**

Працівники повинні володіти достатніми знаннями та навичками для безпечного поводження з харчовими продуктами, використання обладнання, миючих та дезінфікуючих засобів.

**Навчання відбувається:**

* перед прийомом на роботу;
* періодично, але не менше ніж 2 рази на рік або при зміні ділянки роботи;
* при зміні плану НАССР та технологічних процесів.

Працівники навчаються у обсязі згідно з виконанням робіт та відповідальністю.

**2. ПЛАН ТА ОБСЯГ НАВЧАННЯ ПЕСОНАЛУ:**

| **№** | **Теми для навчання/документи для навчання та ознайомлення** |
| --- | --- |
|  | Програми-передумови (вивчення та ознайомлення). |
|  | План технологічного контролю |
|  | Основи особистої гігієни та санітарії. Профілактика розповсюдження інфекційних захворювань. Правила миття рук. |
|  | Використання виробничого обладнання |
|  | Поводження з харчовими продуктами. Терміни та умови зберігання продуктів |
|  | Вимоги до продуктів |
|  | Технологія приготування страв з вимогами виробничої санітарії. |
|  | Використання інвентаря для прибирання, миючих та дезінфікуючих засобів. |
|  | Програма миття, прибирання та дезінфекції |
|  | Вимоги до приготування та використання миючих та дезінфікуючих засобів. |
|  | Попередження потрапляння сторонніх домішок у продукцію. |
|  | Поводження з відходами виробництва |
|  | Поводження з невідповідною продукцією |
|  | Вимоги до алергенів, перелік алергенів, присутність алергенів у стравах |
|  | Вимоги до маркування продукції |
|  | Вимоги до перехресного забруднення |
|  | Кольорове кодування та маркування інвентарю |
|  | Вимоги до боротьби та профілактики шкідників |
|  | Основи законодавства у сфері безпечності харчових продуктів |
|  | Основи НАССР (7 принципів) |

**ГРАФІК**

**навчання співробітників**

**на 2022 рік**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ПІБ** | **ПОСАДА** | **ТЕМА** | **Результат** | **Дата** | **Відповідальний** |
|  |  | прибиральниця | Основи особистої гігієни та санітарії. Профілактика розповсюдження інфекційних захворювань. Правила миття рук.  Використання інвентаря для прибирання, миючих та дезінфікуючих засобів.  Програма миття, прибирання та дезінфекції  Вимоги до приготування та використання миючих та дезінфікуючих засобів.  Кольорове кодування та маркування інвентарю | Протокол навчання | Лютий 2022 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Посада** | **ПІБ** | **Місце роботи** | **Підпис** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |