

Утверждаю:
 Директор
 НП СРО «АПСПОЗ»
 С.Ю. Углов
 «20» октября 2017 г.

График работы* Учебного центра

С 30 октября 2017 г. по 15 июня 2018 г.

Месяц	Период	Округ	Категория обучаемых	Численность	Место проведения	Примерные темы	Лектор / ответственный	Примечание
Ноябрь	30.10.17-17.11.17	ЗАО (6) ЮЗАО (10) ЮАО (10) ЮВАО (4) САО (15) СВАО (5) СЗАО (6) ЦАО (2) ЗелАО (1)	Территориальные управляющие	60-80 чел.	Учебный центр Производство Пищевые блоки округов	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитарное состояние пищеблока Личная гигиена. ЛМК Государственный контракт Буфет (организация)	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Петрова Т.И. Нестерова Т.Ю. Сонина Е.И./ Меркулова Т.А. Комиссарова	Стажировка (теоретическая часть (группы по 30 чел.) и практическая часть (группы по 10 чел.) на пищевых блоках округов с разбором характерных нарушений) для территориальных управляющих с небольшим опытом работы (менее 6 мес.), а также для управляющих, имеющих

* В план могут быть внесены изменения в связи с производственной необходимостью

						работы буфета, документация, составление заявки) Регламент проверки пищеблока	О.Г. Мягков А.Н./ Меркулова Т.А.	пищеблоки в неудовлетворительном состоянии
	20.11.17- 24.11.17	ЗАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
	27.11.17- 01.12.17	САО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
Декабрь	04.12.17- 08.12.17	ЮВАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии

						санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
11.12.17-15.12.17	Все округа	Территориальные управляющие и зав. производством	48 чел.	Учебный центр	Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитарное состояние пищеблока Личная гигиена. ЛМК Государственный контракт Буфет (организация работы буфета, документация, составление заявки) Регламент проверки пищеблока Контроль качества и безопасности продукции Охрана труда и техника безопасности	Шиманова Н.С. Петрова Т.И. Нестерова Т.Ю. Сонина Е.И./ Меркулова Т.А. Комиссарова О.Г. Мягков А.Н. Бабичев С.Н. Бутаков А.Ю.	Обучение работников ГКУ (теоретический блок по технологии приготовления пищи, санитарии и гигиене, государственному контракту) с последующей аттестацией	

	18.12.17- 28.12.17	Все округа	Санитарные врачи, технологи, складская группа, директора (помощники) по направлениям	29 чел. 60 чел. 43 чел.	Учебный центр Производст во Пищеблоки	Программа производственного контроля Основные нарушения на пищеблоках Практика претензионной работы по санитарно- эпидемиологическим вопросам Контроль качества и безопасности продукции Организация коммерческого питания в школьных учреждениях	Петрова Т.И. Нестерова Т.Ю. Сонина Е.И./ Сафина Л.Н. Бабичев С.Н. Комиссарова О.Г.	Семинары по актуальным аспектам нормативно- правовой базы и совершенствованию работы по организации питания
Январь	15.01.18- 19.01.18	Все округа	Территориаль ные управляющие	24 чел.	Учебный центр	Санитария и гигиена Технология приготовления пищи Организация работы буфета Государственный контракт Контроль качества поступающей продукции	Петрова Т.И. Нестерова Т.Ю. Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Комиссарова О.Г. Сонина Е.И. Бабичев С.Н.	Аттестация для работников ГКУ
	22.01.18- 26.01.18	СЗАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии

						санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
	29.01.18-02.02.18	СВАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
Февраль	05.02.18-09.02.18	Соисполнители	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене
	12.02.18-21.02.18	Все округа	Зав. производством	480 чел.	Пищеблоки	Организация коммерческого питания	Комиссарова Т.Ю.	Занятия по организации работы буфета, коммерческого

								питания будут проходить на пищеблоках округов
Март	26.02.18-01.03.18	ЮЗАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
	12.03.18-16.03.18	ЮАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
	19.03.18-23.03.18	ЦАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с

						приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
	26.03.18- 30.03.18	ЗелАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищевые	Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Шиманова Н.С. Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, санитарии и гигиене, организации работы буфета
Апрель	02.04.18- 27.04.18	Все округа	Территориаль ные управляющие	200 чел.	Учебный центр Производст во Пищевые	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитарное состояние пищевых Личная гигиена. ЛМК Государственный контракт Организация работы буфета и коммерческого питания	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Петрова Т.И. Нестерова Т.Ю. Сонина Е.И./ Меркулова Т.А. Комиссарова О.Г.	Консультации по подготовке к ежегодной аттестации

						<p>Регламент проверки пищеблока</p> <p>Контроль качества и безопасности продукции</p> <p>Охрана труда и техника безопасности</p> <p>Работа с линейным персоналом</p>	<p>Мягков А.Н.</p> <p>Бабичев С.Н.</p> <p>Бутаков А.Ю.</p> <p>Ефремова М.А./</p> <p>Меркулова Т.А.</p>	
Май	14.05.18-17.05.18	СВАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблока	<p>Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд»</p> <p>Технология и санитарные требования при приготовлении блюд</p> <p>Санитария и гигиена</p> <p>Организация работы буфета</p>	<p>Тараскина Н.А.</p> <p>Шиманова Н.С.</p> <p>Нестерова Т.Ю.</p> <p>Комиссарова О.Г.</p>	<p>Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета</p>
	21.05.18-25.05.18	ЮАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищеблока	<p>Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд»</p> <p>Технология и санитарные требования при приготовлении блюд</p> <p>Санитария и гигиена</p> <p>Организация работы буфета</p>	<p>Тараскина Н.А.</p> <p>Шиманова Н.С.</p> <p>Нестерова Т.Ю.</p> <p>Комиссарова О.Г.</p>	<p>Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета</p>

Июнь	28.05.18- 15.06.18	Все округа	Территориаль ные управляющие	200 чел.	Учебный центр	Санитария и гигиена Технология приготовления пищи Организация работы буфета Государственный контракт Работа с линейным персоналом Контроль качества поступающей продукции	Петрова Т.И. Нестерова Т.Ю. Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Комиссарова О.Г. Сонина Е.И. Ефремова М.А. Бабичев С.Н.	Ежегодная аттестация
------	-----------------------	------------	------------------------------------	----------	------------------	--	--	-------------------------

Руководитель отдела обучения



Т.А. Меркулова