

З.И. Бердау:
 Директор
 НИ СРО «АПСПОЗ»
 _____ С.Ю. Углов
 «9» января 2018 г.

График работы*
Учебного центра
 с 15 января 2018 г. по 15 июня 2018 г.

Месяц	Период	Округ	Категория обучаемых	Численность	Место проведения	Примерные темы	Лектор / ответственный	Примечание
Январь	15.01.18-19.01.18	Все округа	Зам. директоров по сервису	30 чел.	Пищеблоки	Сервисное обслуживание в школьном питании	Комиссарова Т.Ю.	Занятия по организации работы школьных буфетов
	22.01.18-26.01.18	СЗАО	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
	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

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

Февраль	05.02.18-09.02.18	Соисполнители	Территориальные управляющие	30 чел.	Учебный центр Пищевые	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
	12.02.18-16.02.18	Все округа	Складская группа	60 чел.	Учебный центр	Санитарное состояние ПЛК. Контроль качества пищевой продукции	Бабичев С.Н.	Занятия по организации работы буфета, коммерческого питания будут проходить на пищеблоках округов
	19.02.18-21.02.18	Все округа	Территориальные 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
Март	26.02.18-01.03.18	ЮЗАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищевые	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 Пищевые	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С.	Занятия для сотрудников, имеющих опыт работы менее 6 мес., по технологии приготовления пищи, работе с продукцией

						санитарные требования при приготовлении блюд Санитария и гигиена Организация работы буфета	Нестерова Т.Ю. Комиссарова О.Г.	фабрики Конкорд, санитарии и гигиене, организации работы буфета
	19.03.18-23.03.18	ЦАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищевлоки	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
	26.03.18-30.03.18	ЗелАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищевлоки	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	Территориальные управляющие	200 чел.	Учебный центр Производство Пищевлоки	Технология приготовления продукции фабрики «Конкорд» Технология и санитарные требования при приготовлении блюд Санитарное состояние пищеблока Личная гигиена. ЛМК Государственный контракт Организация работы буфета и коммерческого питания Регламент проверки пищеблока Контроль качества и	Тараскина Н.А. Шиманова Н.С. Петрова Т.И. Нестерова Т.Ю. Сонина Е.И./ Меркулова Т.А. Комиссарова О.Г. Мягков А.Н. Бабичев С.Н.	Консультации по подготовке к ежегодной аттестации

						безопасности продукции Работа с линейным персоналом	Ефремова М.А./ Меркулова Т.А.	
Май	14.05.18- 17.05.18	СВАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищевые	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
	21.05.18- 25.05.18	ЮАО	Зав. производством	30 чел.	Учебный центр Пищевые	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
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