

# DB 3205

## 苏 州 市 地 方 标 准

DB 3205/T XXXX—2025

### 托育机构、幼儿园食堂从业人员培训要求

Training requirements for catering staff in nursery institutions and kindergartens

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 总体要求 .....	1
4.1 一般要求 .....	1
4.2 配班要求 .....	2
5 培训人员分类与要求 .....	2
5.1 人员分类 .....	2
5.2 人员要求 .....	2
6 培训内容 .....	2
6.1 通识内容 .....	3
6.2 后勤园长 .....	5
6.3 保健老师 .....	5
6.4 采购储存员 .....	6
6.5 餐具消毒员 .....	6
6.6 切配员 .....	6
6.7 择菜粗加工员 .....	7
6.8 厨师 .....	7
6.9 分餐员 .....	8
7 培训要求 .....	8
7.1 培训课时 .....	8
7.2 培训形式 .....	8
7.3 培训结果 .....	9
8 培训质量评价 .....	9

## 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。

本文件由苏州市卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 托育机构、幼儿园食堂从业人员培训要求

## 1 范围

本文件规定了托育机构、幼儿园食堂从业人员培训的总体要求、培训人员分类与要求、培训内容、培训要求和培训质量评价等内容。

本文件适用于6个月以上、6周岁以下婴幼儿提供全日托照护服务的托育机构、幼儿园食堂从业人员的培训与考核要求。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

WS/T 821 托育机构质量评估标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**托育机构** childcare institutions

由单位（事业单位、社会组织、企业等）或个人举办、由专业人员为3岁以下婴幼儿提供全日托、半日托、计时托、临时托等照护服务的机构。

[来源：WS/T 821]

### 3.2

**食堂从业人员** canteen staff

从事食品采购、加工制作、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

## 4 总体要求

### 4.1 一般要求

4.1.1 食堂从业人员应接受县市区级以上的专业培训。

4.1.2 托育机构、幼儿园每学年应制定食堂从业人员培训计划、方案，并按照计划有步骤地开展培训活动。

4.1.3 在职培训应采用多种方式灵活开展，如入职培训与职后培训相结合，集中学习与资助研修相结合，现场培训与远程培训相结合等。

4.1.4 托育机构、幼儿园食堂从业人员培训结束应有过程性资料，如培训通知、培训方案、影像照片、培训记录、培训心得、学时证书、结业证书、合格证书等。

## 4.2 配班要求

4.2.1 托育机构、幼儿园应有健全的组织架构与合理的岗位分工，保证机构运作正常。

4.2.2 托育机构、幼儿园应明确食堂从业人员与婴幼儿配备，配比表见表 1。

表1 食堂从业人员与婴幼儿配备

班别	班额（人）	配比
乳儿班（6~12个月）	10人以下	保健医生：1:100 从业人员：1:50
托小班（12~24个月）	15人以下	
托大班（24~26个月）	20人以下	
小班（3~4岁）	20~25	保健医生：1:150 从业人员：1:80
中班（4~5岁）	25~30	
大班（5~6岁）	30~35	
注1：托育机构、幼儿园应根据餐点提供的实际需要和就餐幼儿人数配备适宜的食堂从业人员。每日三餐一点每40~45名幼儿配1名；少于三餐一点酌减。		
注2：托育机构、幼儿园的幼儿餐食不同，应按不同年龄段进行培训。		

## 5 培训人员分类与要求

### 5.1 人员分类

托育机构、幼儿园食堂从业人员分为以下两类：

——管理人员：后勤主管、保健医生；

注：保健医生的食堂管理的内容有定制食谱、负责指导食堂从业人员工作。

——从业人员：采购储存员、餐具消毒员、切配员、择菜粗加工员、炊事员、分餐员。

### 5.2 人员要求

#### 5.2.1 管理人员

5.2.1.1 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。

5.2.1.2 身心健康、道德品质好，具有食堂从业人员健康合格证和预防性健康检查合格证明。

5.2.1.3 有从事儿童保育教育、卫生健康等相关管理工作 3 年以上的经历。

5.2.1.4 思维灵活，应变能力强，有独立解决问题的能力。

5.2.1.5 具有一定的管理经验，有较强的沟通能力与执行能力。

#### 5.2.2 从业人员

5.2.2.1 热爱婴幼儿和本职工作，热心为餐饮卫生事业服务。

5.2.2.2 身心健康、道德品质好，无不良嗜好，具有食堂从业人员健康合格证和食品从业人员健康证。

5.2.2.3 应具备良好的沟通能力，出现突发事件，能够沉着应对。

5.2.2.4 具有高中以上学历。

5.2.2.5 具有良好的个人卫生习惯。

## 6 培训内容

## 6.1 通识内容

### 6.1.1 食品安全与卫生知识

#### 6.1.1.1 食堂从业人员应了解食品安全，包括但不限于：

- 食品安全法律法规：安排不少于 10 个课时，了解学习《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》以及当地托育机构食堂食品安全管理规范等相关法规；
- 食品污染防控：掌握至少 8 种常见生物性污染（如大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、诺如病毒等）、5 种化学性污染（如农药残留、兽药残留、亚硝酸盐超标等）及 3 种物理性污染（如头发、金属屑、塑料碎片）的来源与特征，能列举出不少于 10 种针对各类污染的预防措施；
- 食品储存要点：熟悉说出冷藏食品（0~4℃）、冷冻食品（-18℃及以下）、热藏食品（60℃及以上）的温度要求，以及干货仓库（相对湿度 50%~60%）的湿度标准，现场演示规范的食品分类储存操作，包括生熟食品间隔距离不少于 30 cm、食品原料与成品分区存放等，操作准确率达到 90%以上，掌握食品储存期限，对于易腐食品（如肉类、奶类）能准确说出在不同储存条件下的保质期，如冷藏条件下鲜牛奶保质期 3 d~7 d 等，通过抽查询问考核，准确率达到 90%。

#### 6.1.1.2 食堂从业人员应了解卫生知识，包括但不限于：

- 个人卫生：熟悉每日洗手消毒流程培训，需现场演示正确步骤，包括使用流动温水洗手时间不少于 20 s、涂抹肥皂并揉搓手心手背手指间及手腕等部位，连续 10 次演示正确率要达到 95%；工作服、工作帽、口罩的穿戴规范培训，要求穿戴整齐、符合标准，每周进行一次抽查，不合格率不得超过 5%；
- 环境卫生：了解厨房设施清洁，每周对炉灶、烤箱、抽油烟机烹饪设备清洁次数不少于 3 次，每次清洁后表面油污残留面积不超过 10%；冷藏、冷冻设备每月除霜不少于 1 次，内部结霜厚度不超过 0.5 cm，除霜后温度恢复正常时间不超过 2 h；餐具与厨具清洗消毒，熟知“一刮、二洗、三冲、四消毒”流程，每日餐具消毒抽检合格率要达到 98%以上，厨具每周消毒不少于 2 次。

### 6.1.2 营养配餐与合理膳食

食堂从业人员应熟悉幼儿营养配餐与合理膳食的工作，包含但不限于：

- 幼儿营养需求：熟悉 0~3 岁、3~6 岁儿童不同阶段对蛋白质（每千克体重日摄入量分别为 2.5 g~3 g、2 g~2.5 g）、碳水化合物（占总能量 50%~65%）、脂肪（占总能量 30%~35%）、维生素（如维生素 A 日摄入量 300 μg~600 μg 视黄醇当量等）、矿物质（如钙日摄入量 600 mg~800 mg 等）的量化需求，通过案例分析或问答考核，准确率达到 85%以上；
- 营养搭配：掌握至少 10 种荤素搭配、8 种粗细搭配、6 种色彩搭配的食谱示例，每月设计不少于 4 份营养均衡的周食谱，经专业营养师评定，符合营养标准的食谱比例不少于 80%；学会根据季节变化调整膳食结构，如夏季增加清热解暑食材、冬季侧重温热滋补食材，以季度为周期进行食谱设计考核，满足要求的食谱比例不低于 80%；
- 特殊儿童饮食：了解针对食物过敏儿童，建立详细档案，档案准确率达到 100%，能在 3 min 内为常见过敏（如牛奶、鸡蛋、海鲜过敏）儿童提供替代食材方案；对于肥胖儿童，掌握每日热量摄入控制在正常标准的 80%~90%，脂肪摄入占比 25%~30%的量化调整策略，每学期为肥胖儿童制定个性化饮食方案不少于 2 份。

### 6.1.3 烹饪技能提升与菜品创新

#### 6.1.3.1 基本烹饪技巧掌握与应用：

- 刀工训练：熟练切丝、切片、切末等刀工技巧，要求丝粗细均匀（直径 0.2 cm~0.4 cm）、片厚薄一致（0.3 cm~0.5 cm）、末精细度达到标准，在规定时间内完成指定食材的刀工处理，考核达标率不低于 90%；
- 火候掌握：掌握不同食材（如肉类、蔬菜、海鲜）所需的火候，通过实际烹饪操作考核，火候掌握准确率达到 85%；
- 掌握常用调料（盐、糖、酱油、醋等）的用量，以专业味觉测评和实际烹饪成品口味为考核依据，调味准确率达到 88%。

#### 6.1.4 食堂设备操作与维护保养

食堂从业人员应了解食堂设备的使用与维护保养，包括但不限于：

- 炉灶操作：培训 4 个课时，掌握炉灶的点火、关火、火力调节等基本操作，以及安全注意事项，如防止燃气泄漏、避免油温过高起火等，在模拟厨房环境中进行操作考核，操作准确率达到 95%；
- 烤箱操作：了解烤箱的预热、温度设定、时间控制以及不同食材的烤制参数，通过实际烤制操作考核，成品合格率（以外观色泽、内部熟度衡量）达到 90%；
- 冷藏、冷冻设备操作：熟悉设备的温度调节、除霜功能、物品存放规则等，在实际使用场景中进行操作考核，操作失误率不超过 5%；
- 了解厨房常用设备（炉灶、烤箱、冷藏设备、洗碗机等）的日常保养要点，如炉灶每日清洁炉头、烤箱定期清理内胆等，每月进行一次设备保养知识问答考核，正确率达到 90%；
- 掌握设备常见故障的判断与初步处理方法，如炉灶熄火的可能原因及排查步骤、冷藏设备不制冷的应急措施等，通过模拟故障场景考核，故障判断准确率达到 85%，初步处理有效率达到 80%。

#### 6.1.5 服务态度与沟通技巧提升

食堂从业人员应掌握待人的态度和沟通能力，包括但不限于：

- 服务意识：了解通过案例分析、角色扮演等方式进行培训，每月收集不少于 10 条儿童用餐反馈，好评率（以儿童愿意主动进食、无挑食哭闹等情况衡量）要达到 80%以上；每学期开展 2 次家长满意度调查，食堂服务满意度不低于 85%；
- 职业素养：参加职业道德培训不少于 5 个课时，了解遵守机构规章制度，每月违规次数不超过 1 次，每学年参加专业技能提升培训不少于 10 个课时，自我技能提升评估报告优良率（以培训考核成绩、实际操作水平提升等综合衡量）达到 80%以上；
- 学习了解与儿童沟通的技巧，如用简单易懂、生动有趣的语言介绍菜品，引导儿童养成良好饮食习惯，通过现场模拟沟通考核，技巧运用熟练度达到 85%；
- 掌握与家长沟通的方法，及时、耐心地解答家长关于食堂食品安全、营养搭配等方面的疑问，每季度进行一次家长沟通场景模拟考核，沟通效果满意度达到 90%。

#### 6.1.6 食品安全事故预防与应对

食堂从业人员应掌握各类应急事件，包括但不限于：

- 食物中毒应急：熟悉食物中毒的常见症状（如呕吐、腹泻、发热等不少于 5 种）、潜伏期（一般在数小时至数天不等，能准确说出常见细菌、病毒导致食物中毒的大致潜伏期），在模拟演练中，从发现症状到采取初步措施（如催吐、封存食品等）的时间不超过 5 min，完整应急流程操作准确率达到 80%以上；

- 食物过敏应急：了解食物过敏的紧急症状（如呼吸困难、皮肤红肿、口唇发紫等不少于4种），培训后在模拟场景下，能在2 min内判断过敏情况并启动应急机制，包括呼叫急救、提供抗过敏药物（如有的话）等，操作正确率达到90%以上。
- 设备故障应急：针对炉灶熄火、冷藏设备失灵等厨房常见设备故障，每种故障至少掌握2种应急处理方法，在模拟演练中的应急操作成功率达到85%以上，熟练恢复基本餐饮供应的时间不超过30 min。

## 6.2 后勤园长

后勤园长培训内容包含通识内容和岗位实践能力，岗位实践能力核心内容包括：

- 安排4个课时学习问卷设计技巧，包括如何精准设置问题以了解教职工对管理风格、职业发展支持、工作环境改善等方面的需求，熟练设计一份完整的教职工需求调查问卷，经专业评审，问卷设计合理性达到80%以上。
- 进行2个课时的访谈技巧培训，了解涵盖开场、引导、追问、结束等环节的话术要点，以及如何营造轻松氛围促使教职工畅所欲言。培训后组织模拟访谈，访谈记录完整度达到90%以上，有效信息提取率达到80%以上；
- 开展2个课时的需求转化实践，能够掌握根据分析结果制定初步的管理改进策略，策略可行性评估通过率达到80%以上；
- 开展4个课时的团队活动策划课程，了解涵盖活动类型选择（如拓展训练、技能竞赛、文化分享等）、流程设计、预算编制、效果评估等环节；
- 进行2个课时的活动组织模拟，掌握在模拟场景中实践活动组织过程，包括人员通知、场地布置、现场引导等，模拟活动组织的流畅性、问题处理及时性；
- 安排4个课时讲解后勤岗位招聘流程与标准制定，了解包括分析岗位需求确定技能、经验、性格等要求，以及招聘渠道拓展与筛选技巧；开展5个课时的培训体系构建课程，了解包括培训需求分析、课程设计、师资选择、培训效果评估等；
- 安排10个课时系统学习安全&后勤管理专业理论，了解涵盖风险管理、供应链管理、设施设备管理、环境卫生管理等领域经典理论与前沿观点；每年安排2次案例应用实践，要求学员将案例分析成果应用到模拟工作场景中，验证解决方案的有效性；
- 分别开展4个课时讲解掌握后勤管理、安全管理、精细化管理、对标管理、五常法管理；
- 安排4个课时了解如何识别安全&后勤管理中的难点问题，如通过问卷调查、员工访谈、数据分析等方法收集信息，以及运用鱼骨图、头脑风暴等工具分析问题根源；
- 安排4个课时讲解熟悉如何监测现有后勤管理制度的执行情况，如通过问卷调查、员工访谈、数据分析等方法收集反馈意见，以及运用绩效评估指标衡量制度有效性。

## 6.3 保健老师

保健老师培训内容包含通识内容和岗位实践能力，岗位实践能力核心内容包括：

- 安排6个课时熟悉幼儿膳食营养管理从食材采购源头把控、食谱制定审核、食品加工监督到就餐反馈收集的全流程操作要点；
- 开展6个课时掌握24 h膳食回顾法、记账法、称重法等常见膳食调查方法，包括每种方法的适用场景、操作步骤、数据记录规范；安排4个课时讲解如何运用膳食调查软件或工具（如营养计算器等）辅助调查；
- 安排6个课时学习了解各类消毒方法原理，包括物理消毒（如煮沸消毒、紫外线消毒）、化学消毒（如含氯消毒剂、酒精消毒）的作用机制、适用范围、操作注意事项；

- 掌握膳食计划的制定；用 8 个课时进行消毒实操演练，学员在模拟场景中对玩具、餐具、教室地面等进行消毒操作；
- 安排 4 个课时讲解熟悉五常法（常整理、常整顿、常清扫、常清洁、常自律）的内涵、原则与应用范围；开展 6 个课时的五常法实践课程，学员需在模拟保健室、食堂等工作场景中实施五常法，包括对药品、器材、食材等进行整理、整顿、清扫，制作标识牌等。

#### 6.4 采购储存员

采购储存员培训内容包含通识内容和岗位实践能力，岗位实践能力核心内容包括：

- 安排 6 个课时掌握《食品安全法》《食品生产许可管理办法》等相关法律法规中关于食品原料采购核证的具体条款，以及当地教育部门、市场监管部门针对托幼机构食品采购出台的专项规定；
- 安排 4 个课时了解如何通过观察食品的外观形态、色泽、气味等来初步判断食品的新鲜度和质量，针对常见食品如蔬菜，要能识别叶片是否鲜嫩、有无发黄枯萎迹象；肉类要观察色泽是否正常、有无异味、表面有无黏液等；安排 3 个课时学习根据食品包装标识判断食品质量，如查看生产日期、保质期、配料表、食品生产标准代号等信息；
- 安排 4 个课时掌握食品分类标准，依据食品原料的性质、用途、储存条件等因素，将采购的食品分为生鲜食品、冷藏食品、冷冻食品、常温干货、调味品等类别；开展 6 个课时的实践课程，在模拟仓库或储存区域，按照食品分类标准进行合理布局，设置生鲜区、冷藏区、冷冻区、干货区等，并规范存放各类食品，确保食品存放符合卫生标准和储存要求；
- 安排 4 个课时熟悉五常法（常整理、常整顿、常清扫、常清洁、常自律）的内涵、原则与应用范围；在模拟采购办公室、仓库等工作场景中实施五常法，包括对采购文件、订单、食品原料等进行整理、整顿、清扫，制作标识牌等。

#### 6.5 餐具消毒员

餐具消毒员培训内容包含通识内容和岗位实践能力，岗位实践能力核心内容包括：

- 安排 4 个课时了解常见微生物，如细菌（大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等）、病毒（诺如病毒、手足口病病毒等）、真菌的形态结构、生存环境、致病特点，以及在餐具上的滋生传播途径；用 4 个课时教授物理消毒（如煮沸消毒、蒸汽消毒、紫外线消毒）和化学消毒（如含氯消毒剂、过氧乙酸消毒）的原理；
- 开展 4 个课时熟悉餐具洗涤步骤，即一刮（去除食物残渣）、二洗（用洗洁精等洗涤剂清洗）、三冲（用流动清水冲洗干净）、四消毒（采用合适消毒方法处理），针对不同消毒方法进行实操演练；
- 安排 2 个课时了解消毒记录表的基本格式，包括日期、餐次、餐具数量、消毒方法、消毒时间、操作人员签名等必填项，学员在模拟消毒工作场景下，根据实际操作情况填写消毒记录表，组织 2 次模拟检查，由培训教师扮演检查人员，对学员填写的消毒记录表进行检查，学员能正确应对检查，解释记录内容合理性；
- 安排 3 个课时熟悉五常法推行步骤，如制定推行计划（包括阶段任务、责任人、时间节点）、培训员工、实施监督等。

#### 6.6 切配员

切配员培训内容包含通识内容和岗位实践能力，岗位实践能力核心内容包括：

- 安排 4 个课时掌握不同年龄段幼儿（托班、小班、中班、大班）的咀嚼能力、吞咽能力、消化能力以及饮食偏好。通过案例分析、小组讨论等形式，让学员清晰了解各年龄段幼儿对食物质地、形状、口味的需求差异；
- 安排 6 个课时掌握针对不同年龄段幼儿的食材切配流程，例如托班幼儿食物多切成 0.5 cm~1 cm 的小丁或细丝，小班幼儿食物切成 1 cm~1.5 cm 块状或条状，中班幼儿可适当增加至 1.5 cm~2 cm，大班幼儿食物形状接近成人标准，但仍需注重易咀嚼性。学员需在模拟厨房环境中，按照各年龄段要求对 10 种常见食材进行切配操作；
- 开展 6 个课时熟悉切丝、切片、切末、切块、雕花等基础刀工技巧，包括持刀姿势、运刀力度、节奏把控等要点。学员需在练习垫上，将土豆、胡萝卜、黄瓜等食材切丝，要求丝粗细均匀，直径在 0.2 cm~0.4 cm 之间；切片要求片厚薄一致，厚度在 0.3 cm~0.5 cm 之间；切末精细度达到标准，连续 10 次操作达标率不低于 80%；
- 安排 4 个课时了解肉类、鱼类、蛋类、蔬菜类等不同类别特殊食材的切配要点，如切肉时要注意纹理走向，横切牛羊、竖切猪肉以保证口感鲜嫩；处理鱼类要防滑、去腥，切口平整；蛋类切割要防止破碎等；
- 安排 6 个课时熟悉五常法实践课程，学员需在模拟切配间等工作场景中实施五常法，包括对刀具、菜板、食材等进行整理、整顿、清扫，制作标识牌等。

## 6.7 择菜粗加工员

择菜粗加工员培训内容包含通识内容和岗位实践能力，岗位实践能力核心内容包括：

- 安排 4 个课时了解蔬菜分类标准，依据蔬菜的植物学特性、食用部位、储存条件等因素，将常见蔬菜分为叶菜类、根茎类、茄果类、豆类、花菜类等类别，详细讲解不同类别蔬菜的摘菜、清洗、去皮、切分等粗加工流程与技巧。例如叶菜类要去除黄叶、烂叶，多遍清洗去除泥沙虫卵；根茎类需削去外皮、挖去芽眼，切成适宜大小块状或条状；茄果类清洗后根据用途去皮或去蒂等；
- 安排 3 个课时掌握色标管理的概念、原理与在食品加工领域的应用意义，让学员了解不同颜色标识代表的蔬菜加工区域、工具及容器的分类，如蓝色用于水产加工、绿色用于蔬菜加工、红色用于肉类加工等，在模拟蔬菜加工区，按照色标管理要求，正确使用带有相应颜色标识的工具（如刀具、菜板）、容器（如洗菜盆、周转箱）进行蔬菜摘菜、清洗、切分等粗加工操作，操作过程中色标使用准确率达到 100%，工作场所布局及物品摆放符合色标规范；
- 安排 4 个课时熟悉如何对采购来的蔬菜进行接收查验，包括核对蔬菜品种、数量是否与订单一致，检查蔬菜外观（色泽、新鲜度、有无病虫害等）、包装完整性，运用简单工具（如农药残留试纸）检测农药残留情况等，粗加工前准备好所需设备（如洗菜机、去皮机、切菜机等）、工具（如刀具、菜板、周转筐等）及场地（如清洗地面、消毒设备表面等）。学员需在模拟加工场景中，独立完成设备启动调试、工具清洁消毒、场地整理准备等工作；
- 安排 6 个课时熟悉五常法实践课程，学员需在模拟择菜粗加工间等工作场景中实施五常法，包括对蔬菜原料、加工工具、设备等进行整理、整顿、清扫，制作标识牌等。

## 6.8 厨师

厨师培训内容包含通识内容和岗位实践能力，岗位实践能力核心内容包括：

- 安排 6 个课时掌握幼儿不同年龄段（托班、小班、中班、大班）的营养需求，包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、矿物质等营养素的摄入量标准，以及这些营养素在常见食材中的分布；用 8 个课时针对幼儿的咀嚼、吞咽能力，训练多种烹调技巧，如蒸、煮、炖、煎、

- 炒等的火候控制与时间把握。例如，蒸蛋要保证口感嫩滑，需在水开后小火蒸 8min~10min；煮面条要煮至软烂，适合幼儿食用，需沸水煮 5 min~7 min；
- 安排 6 个课时了解适合幼儿的面点基础配方，包括面粉、酵母、水、糖、油等原料的比例，以及如何根据幼儿口味偏好、营养需求调整配方。例如，制作幼儿喜欢的卡通造型小馒头，要控制糖的用量在 5%~8%之间，增加牛奶、鸡蛋以提升营养；进行幼儿面点造型设计与制作工艺培训，涵盖捏、搓、擀、卷、切等手工技巧，以及使用模具制作各种卡通形象、小动物等造型；
  - 安排 4 个课时熟悉食物留样的法律法规依据，如《中华人民共和国食品安全法》相关条款，以及当地教育部门、市场监管部门对托育机构、幼儿园食物留样的具体要求，包括留样食品的种类、数量、留样时间、留样容器、留样标签等；在模拟餐厅环境中，按照食物留样要求，对每餐制作的食品进行留样操作，包括正确选用留样容器（如专用留样盒）、准确称取留样食品（不少于 125g）、规范填写留样标签（注明食品名称、餐次、留样时间、制作人等信息）、及时放入留样冰箱（温度保持在 0℃~4℃）
  - 开展 6 个课时熟悉五常法实践课程，在模拟厨房、面点间等工作场景中实施五常法，包括对食材、调料、炊具、餐具等进行整理、整顿、清扫，制作标识牌等。

## 6.9 分餐员

分餐员培训内容包含通识内容和岗位实践能力，岗位实践能力核心内容包括：

- 安排 4 个课时了解幼儿膳食营养搭配原则，了解不同食物类别（如谷类、肉类、蔬菜类、水果类、奶类）所含营养素及其对幼儿生长发育的重要性，掌握每餐如何合理分配各类食物；依据幼儿不同年龄段（托班、小班、中班、大班）的饮食量差异，学习精准把控分餐量；
- 安排 4 个课时掌握分餐过程中的卫生安全要求，包括佩戴口罩、帽子、手套，使用清洁消毒后的餐具和分餐工具，避免手部直接接触食物，分餐场所保持清洁通风等，讲解如何在分餐时确保每个幼儿都能得到公平公正的对待，食物分配均匀，不偏袒、不歧视任何一个幼儿；
- 安排 4 个课时熟悉分餐的餐前准备工作，包括检查餐具完整性与清洁度，对分餐工具（如勺子、夹子）进行消毒，核对当日食谱与食材准备情况，布置分餐台等，安排 6 个课时详细讲解餐中从主食、荤菜、素菜到汤品的分餐顺序，以及如何优雅、迅速地将食物分至幼儿餐具中，避免食物洒落、交叉污染，4 个课时教授餐后如何及时清理分餐台，将剩余食物妥善处理（如分类存放、标注日期，冷藏或废弃），对餐具和分餐工具进行清洗消毒，整理分餐场所等；
- 开展 6 个课时熟悉五常法实践课程，学员需在模拟分餐间、餐厅等工作场景中实施五常法，包括对分餐餐具、工具、食材等进行整理、整顿、清扫，制作标识牌等。

## 7 培训要求

### 7.1 培训课时

托育机构、幼儿园食堂从业人员在职培训应不少于20课时。

### 7.2 培训形式

7.2.1 通过线上、线下调研的方式，了解被培训人员的需求，进行有针对性的培训。

7.2.2 不同层次的培训在对象、目标、方式、课程安排等方面均应有所不同，增强培训的针对性和时效性。

### 7.3 培训结果

7.3.1 培训科目的培训结果分为了解、熟悉和掌握三个层次，层次分布见第6章。

7.3.2 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、深刻地认识，能够综合应用相关知识分析和解决问题。

## 8 培训质量评价

托育机构、幼儿园内组织的培训，其评价主要考察培训活动的定期组织、过程性资料齐全、参训人员的效果反馈，其质量评价内容见表2。

表2 托育机构、幼儿园培训质量评价

维度	一级指标	二级指标	三级指标	评价方式
背景评价	培训的前期工作	培训基础条件	培训的时机是否恰当	问卷调查法 访谈法 专家论证
			培训主题是否合适	
			培训对象是否合适	
		培训内容设计	培训目标是否恰当	
			培训内容是否恰当	
输入评价	培训的资源投入	培训软件投入	前后续课程是否配套	参考典型 案例 专家咨询 问卷调查 资料查询
			授课专家是否胜任	
			课程安排是否合理	
		培训硬件投入	培训预算是否可行	
			培训场地是否匹配	
培训设施是否完备				
过程评价	培训的实施过程	培训过程管理	培训出勤情况如何	问卷调查 资料查询 访谈法
			学员参训积极性如何	
			培训过程中是否产生、意外及处理方法	
		培训完成情况	培训计划是否完成	
			培训成本是否增加	
学员培训满意度如何				
成果评价与成效	培训的效能	培训影响	培训目标是否完成	测验法 问卷调查 资料查询 回访 专家咨询 观察法
			培训对学员是否产生影响	
			培训学员获得了什么收获	
		培训持续可推广性	培训的成功经验或不足之处	
			培训课程的教训经验	
培训是否继续开设				