

## სტუარდების ტრენინგი - I ჯგუფი

15.04.2022 - 17.04.2022

### ტრენინგის შესახებ

აღნიშნული მოკლევადიანი თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი განთავალისწინებულია განთავსების ობიექტების კვებისა და სასმელების სამსახურის თანამშრომლებისათვის - სტუარდებისათვის და მისი მიზანია უზრუნველყოს სამზარეულოს დასუფთავების, ჭურჭლისა და სამზარეულოს ინვენტარის მოვლა-დასუფთავების სტანდარტების დაცვა.

ტრენინგში მონაწილეობის მიღება შეუძლიათ როგორც განთავსების ობიექტების კვებისა და სასმელების სამსახურის თანამშრომლებს - სტუარდებს, ასევე კვების ობიექტების სამზარეულოს დასუფთავების თანამშრომლებს.

### განრიგი და ფორმატი

თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 9 საათი. ჩატარდება სამი დღის განმავლობაში, დღეში 3 საათი.

მისამართი: ქ. ბათუმი, ზ. გორგილაძის 111, სასტუმრო „ბესტ ვესტერნ პრემიერ ბათუმი“

10-ე სართული, საკონფერენციო დარბაზი „ონიქსი“

### პროგრამა

#### დღე I - 15 აპრილი, 2022 წელი

##### 09:00 - 10:30 - ტრენინგის დაწყება

- ჰიგიენა და სანიტარია შმა საკვების მომზადების ობიექტებში;
- ქიმიური ხსნარების გამოყენების წესები;
- უსაფრთხოების წესები სარეცხ საშუალებებთან მუშაობის დროს (10 ოქროს წესი);
- სარეცხ საშუალებებზე გამოსახული გამაფრთხილებელი სიმბოლოები;

##### 10:30 - 11:00 - შესვენება

##### 11:00 - 12:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები;
- გამაფრთხილებელი ნიშნის გამოყენების წესები და სამზარეულოს იატაკის რეცხვა-დემინფექცია;
- ტრაპების მოვლის წესები;

#### დღე II - 16 აპრილი, 2022 წელი

##### 09:00 - 10:30 - ტრენინგის დაწყება

- სამზარეულოს მოწყობილობები და მისი მოვლა-დემინფექცია;
- სარეცხი სადემინფექციო საშუალებები;
- სამზარეულოს ინვენტარის რეცხვა-დემინფექცია;

##### 10:30 - 11:00 - შესვენება

##### 11:00 - 12:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ჭურჭლის რეცხვა სამი ნიჟარის პრინციპით;
- ჭურჭლის სახეობები;
- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის ტიპები და მისი გამოყენების წესები;

- ჭურჭლის დასაწყოების პრინციპები;

### **დღე III - 17 აპრილი, 2022 წელი**

#### **09:00 - 10:30 - ტრენინგის დაწყება**

- გამწოვი სისტემის მოვლის წესები;
- ხორცის და თევზის ოთახების რეცხვა-დეზინფექცია;
- MSDS-ის განსაზღვრა;
- სამზარეულოს ინვენტარის ყოველდღიური რეცხვა-დეზინფექციის ჩანაწერების წარმოება;

#### **10:30 - 11:00 - შესვენება**

#### **11:00 - 12:30 - ტრენინგის გაგრძელება**

- ჭურჭლის სარეცხი მანქანის მოვლის და ტემპერატურის კონტროლის ყოველდღიური ჩანაწერები;
- სამზარეულოში არსებული ნარჩენების გატანის წესები;
- სამზარეულოს სველი ნარჩენების, ურნების მოვლის წესები.