

食堂智慧餐厅委托经营

产品名称	食堂智慧餐厅委托经营
公司名称	深圳市金佳禾餐饮服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市盐田区海山街道园林路30号103室
联系电话	17508676855

产品详情

食堂运行管理制度

(一)、成立明厨亮灶管理小组，明确本单位明厨亮灶管理人员和设施设备运行维护人员。

(二)、视频技术明厨亮灶相关设施设备由明厨亮灶工作管理小组负责。明厨亮灶管理人员全面负责本单位明厨亮灶工作的开展，设施设备维护人员负责管理维护本单位明厨亮灶相关摄像头、硬盘录像机、交换机、显示屏等设施设备，保证其正常运转。

(三)、设施设备日常检查制度

维护人员应仔细阅读摄像头、显示屏、硬盘录像机等设施设备的使用说明书，严格按照说明书进行操作，不得随意、粗暴操作设备；日常使用监控设施设备前，应做好检查工作：

- 1、检查供电系统是否完好；
- 2、检查电源开关、网络接线等是否在正确位置；
- 3、检查是否有插头松脱，变压器等供电设备是否出现异常等现象；

4、检查摄像头、硬盘录像机、交换机、显示屏等设施的线路连接是否正常，摄像机支架、底座等固定装置是否完好，是否存在隐患；

5、检测传输线缆是否存在裸露、破损等异常情况，如有裸露、破损及时维修或更换；

6、检查各设施设备是否完好无缺；

7、检查监控图像是否清晰完整，数据上传是否正常进行。

8、如发现异常现象，及时联系维修更换事宜。

9、维护人员对设备检查情况进行登记记录。

（四）、维护人员做好设施的除尘维护工作，每周对相关设备进行除尘、清理，除尘维护工作包括：

1、扫净监控设备表面的尘土，对摄像机、防护罩等部件要卸下，彻底吹风除尘；

2、用无水酒精棉将各个镜头擦干净，调整清晰度，防止监控摄像头由于运转、静电等因素将尘土吸入机体内，确保机器正常运行，其他设备可用干抹布擦拭；

3、对摄像头、显示屏等易吸尘部分加大除尘维护频次，每2天清理一次，并校对颜色及亮度，以符合明厨亮灶相关要求；

4、若摄像头镜头、显示屏有明显脏污，应及时清理维护。

（五）、维护人员必须熟练掌握各种故障的原因和修理，发现仪器工作不正常而又不能及时修理时，要查明原因，如有需要及时更换。

（六）、做好设备的运行、维护、养护工作，建立设施设备维护维修卡。每次检修、维护过后要做好维修记录。

（七）、视频技术网络传输检查评估制度

1、高清视频采集设备所采集的视频监控资料保存在硬盘录像机中，并实时上传至指定网络平台。

2、管理人员每日检查监控图像是否清晰完整，数据上传是否正常进行。

- 3、若监控图像存在图像模糊、偏色、噪声、雪花、云台失控、异物遮挡、亮度异常、监控前端移动等问题，及时联系技术人员检修维护。
- 4、维护人员每日检查视频数据网络传输情况，发现线路中断故障，及时自行维修，或联系有关网络运营商解决。
- 5、如果网络带宽不能满足所带设备实时流畅传输数据或不符合明厨亮灶相关要求，应及时与有关网络运营商联系，增加带宽。
- 6、若发现系统接入及数据传输问题，及时联系运营商解决。
- 7、视频技术音像资料由本单位明厨亮灶工作管理人员统一保存，按日期分类管理，其他人员不得下载传输硬盘录像有关信息、数据。
- 8、未经监管部门同意，不得删改有关硬盘录像信息、数据。
- 9、需要借阅、使用、回放实时监控视频资料的，须提出申请，经本单位负责人和明厨亮灶工作管理负责人批准，并办理借阅、使用、回放登记手续，按要求及时归还。