

企业饭堂承包 台山饭堂承包 千喜鹤餐饮

产品名称	企业饭堂承包 台山饭堂承包 千喜鹤餐饮
公司名称	广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号十层1003
联系电话	13318394533

产品详情

厨房日常工作检查制度

- 1、对厨房各项工作实行分级检查制，对各厨房进行不定期，不定点、不定项的抽查；总厨、厨师长、组长、厨房员工。
- 2、检查内容包括店规、店纪、厨房考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、出菜制度及速度、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。
- 3、各项内容的检查可分别或同时进行。

卫生检查：每日一次，包括食品卫生、日常卫生、计划卫生；

纪律检查：每月一次，包括厨房纪律，承包饭堂公司，考勤考核，店规店纪；

设备安全检查：每月一次，包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：每周一次，包括储藏、职责出品制度、质量及速度。

每日例查：每日二次，包括餐前、后工作过程，个人及其它卫生。

4、检查人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改已或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于部门，班组的差错，则追究其负责人员的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果应做书面

记录备案，检查结果应及时与部门和个人利益挂钩。

六、厨房值班交接班制度

- 1、根据工作需要，学校饭堂承包，组长有权安排本组各岗人员值班。
- 2、接班人员必须提前抵达工作岗位，保证准点接班。
- 3、交班人员必须向接班人员详细交代交接事宜，并填写交接班日志，方可离岗。
- 4、接班人员必须认真核对交接班日志，确认并落实交班内容。
- 5、值班人员应自觉完成交代的工作，工作时间不得擅自离开工作岗位，不得做与工作无关的事。
- 6、值班、接班人员应保证值班、接班期间的菜点正常出品。
- 7、值班、接班人员要妥善处理 and 保藏剩余食品及原料，做好清洁卫生工作。
- 8、值班、接班人员下班时要写好交接班日志，不得在上面乱画，及时关闭能源开关，锁好门窗交钥匙。
- 9、厨师长无定时检查值班交接记录。

厨房会议制度

1、厨房根据需要，有必要计划召开各类会议：

- (1) 卫生工作会：每周一次，主要内容有食品卫生、日常卫生、计划卫生；
- (2) 生产工作会：每周一次，主要内容有储藏、职责、出品质量、菜品创新；
- (3) 厨房纪律：每周一次，主要内容有考勤、考核情况、厨房纪律；
- (4) 设备会议：每月一次，主要内容有设备使用、维护。
- (5) 每日例会：主要内容有总结评价过去一日厨房情况，处理当日突发事件。
- (6) 安全会议：每半月一次，主要是厨房的安全工作。
- (7) 协调会议：每周一次，主要是相互交流、沟通。

2、除例会和特殊会议外，各类会议召开至少提前一天通知，并告知开会时间、地点、到会对象及内容。

3、与会人员都应清楚会议性质及讨论的要点，提前准备材料，会议主持者要做好会议进程的全要工作。

4、参加会议的所有人员都应准时出席，如因特殊情况不能准时到会者，应事先向总厨请假。会议必须准时开始，与会人员中途不得随意离开会场。

5、会议非议论期间，与会者不应私切交谈，争论抢白。如需发言，应等待合适时间。

- 6、所有会议发言应简明扼要，直截了当，节约时间。
- 7、与会人员应集中精力开会，企业饭堂承包，不办理与会议无关事宜。
- 8、会议一时不能解决的事宜，应另作处理，由专人跟办，不应费时讨论，不可纠缠不休。
- 9、会议未形成决定的方案或未被通过的提议，应自觉保留，会后不乱议论，会上决定之事项，厨房各岗位必须自觉贯彻执行，其结果应主动报上。

厨房防火安全制度

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

- 1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用；
- 2、不能超负荷使用电气设备。
- 3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。
- 4、贮藏物应远离热源。
- 5、每天清洗净残油脂。
- 7、炼油时应专人看管，烤食物时不能着火。
- 8、煮锅或炸锅不能超容量或超温度使用。
- 9、每天清洗干净炉罩炉灶，每周至少清洗一次抽油烟机滤网。
- 10、下班关闭完能源开关。
- 11、厨房消防措施齐全、有效。
- 12、全体人员掌握处理意外事故的控制方法和报警。

厨房设备及用具管理制度

- 1、厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理。
- 2、对厨房所有设备、制定的保养维护措施，人人遵守。
- 3、厨房内一切个人使用器具，由本人妥善保管，使用及维护。
- 4、厨房内共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变，同时加强保养和正常使用。
- 5、厨房内一切特殊工具，如雕刻、花嘴等工具，由专人保管存放，借用时做记录，归还时要点数和检查质量。
- 6、厨房内用具以旧换新，并需办理相关手续。

- 7、厨房一切用具、餐具（包括零部件）不准私自带出。
- 8、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。
- 9、厨房内用具，使用人有责任对其进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏，丢失的，照价赔偿。
- 10、备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向总经理报告审查批准。

厨房奖惩制度

根据餐厅规定，结合厨房具体情况，对厨房各岗位员工符合奖惩条件者进行内部奖惩：

（一）符合下列条件之一者，给予奖励：

- 1、参加世界、国家、省等举办的烹饪大赛，成绩优异者。
- 2、出版个人烹饪专著和在烹饪杂志发表作品获奖者。
- 3、忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，受到宾客多次表扬者。
- 4、为厨房生产和管理提出合理化建议，被采纳后产生较大效益者。
- 5、在厨房生产中及时消除较大事故隐患者。
- 6、多次受到顾客表扬者。
- 7、卫生工作一贯表现突出，为大家公认者。
- 8、节约用料，综合利用成绩突出者。

（二）出现下列情况之一者，给予惩处：

- 1、违反厨房纪律，不听劝阻者。
- 2、不服从分配，影响厨房生产者。
- 3、工作粗心，引起顾客对厨房工作或菜肴质量进行投诉者。
- 4、弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，影响同事间的工作关系者。
- 5、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者。
- 6、不按操作规程生产，引起较大责任事故者。
- 7、不按时清理原料，造成变质变味者。

（三）以上奖惩条例的实施，以事实为依据，根据具体情况，由厨师长提议，总厨审定具体奖惩方法和范围，贡献卓越或错误情节严重者，则报餐厅老总按员工守则及其他规定进行处理。

厨房员工考核管理制度

考核的原则

- 1、考核工作是一项常规工作，每季度进行一次，行政总厨应协同人事部门做好对员工的考核，使之程序化，制度化。
 - 2、对被考核员工的工作表现要有充分的了解，在考核前应认真做好准备，搜集其上次考评以来的工作表现记录，确保考核结果的准确性，使被考员工心服口服。
 - 3、工作认真细致，实是求事，确保考评工作的公平性和客观性。
 - 4、考核中，考核人员与被考核人员应当面交换意见，应选择一个不受外界干扰的安静环境，使考核双方能坦诚交谈，以便提升考核效果。
- 、在客观公正的考评基础上，根据每一员工的业绩与表现，将其考核的结果与对员工的合理使用和报酬待遇结合起来，以调动员工积极性，提高工作效率。

以前有很多食堂都是企业自主经营的，因此也就爆发出不少的食品安全和管理上的问题，所以现在很多食堂都选择外包给专业的食堂承包方，因为专业的人做专业的事才是最关键，那么食堂承包的好处有哪方面呢？下面跟随食堂承包小编一起来了解一下：

1、责任明确，管理到位

食堂承包之后，企业，学校，机构等只需要送食堂监督员监督食堂的情况。如果有一个地方不满意或不能满足卫生要求，可以要求食堂承包商纠正，以便食堂管理能够到位。

2、灵活的管理以满足需求

现在的食堂不仅要吃得好，而且还要有营养，而且为了提高用餐率和用餐满意度，自助餐厅承包商将从品种和食品的角度调整员工的饮食，以满足员工的需求不同的口味让员工可以吃到安全，舒心和多样化的食物。

3、风险为零，科学管理

食堂承包商将每日记录每种食品，以确保员工的安全。此外，凭借多年的食堂餐饮业务经验的管理团队，我们可以实现从食品采购来源开始，保证食品的安全无害性，并减少对食品安全事故的危害因素。以确保食品安全和卫生问题。

以上信息来自千喜鹤，千喜鹤餐饮公司一直以绿色，卫生，健康，味美，质优为标准，在高效服务客户的同时，致力提供安全健康的饮食服务，以客户为中心，合作共赢，服务至上，诚信，合作，服务，责任为准则，成为行业内受尊敬的企业。

佛山饭堂承包：一套完整的厨房管理制度厨房管理是整个食堂承包管理的一个重要组成部分。厨房的管理水平及菜肴质量，直接关系到食堂承包经营的效益。“三分技术，七分管理”这句话强调了厨房管理的重要性。笔者根据多年来食堂承包业现场管理经验及同行交流心得，认为，餐厅厨房管理应该把“以人为本，以德义为核心”作为管理思想成立厨房管理层，台山饭堂承包，因为就管理来说，又何其重要

，在管理中要强调结果，强调效率，强调质量。生存就在于管理，管理不好效益就不会好。

一、厨房考勤制度

- 1、厨政部工作人员上、下班时，必须打考勤，严禁代人或委托人代打考勤。
- 2、穿好工作服后，应向组长或厨师长报到或总体点名。
- 3、根据厨房工作需要，加班的厨师留下，不加班的厨师下班后应离开工作地。
- 4、上班时应坚守工作岗位，不脱岗，不串岗，不准做与工作无关的事，如会客，看书报，下棋、打私人电话，不得带亲戚朋友到酒店公共场所玩耍、聊天、不得哼唱歌曲、小调。
- 5、因病需要请假员工应提前一日向厨师长办理准假手续，并出示医院开出的有效证明、因不能提供相关手续或手续不符合规定者，按旷工或早退处理。请假应写请假书条面备案。
- 6、需请事假，必须提前一日办理事假手续，经厨师长批准后方有效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位。电话请假者一律无效。
- 7、根据工作需要，需延长工作时间的，经领导同意，可按加班或计时销假处理。
- 8、婚假，产假、丧假按酒店员工手册的有关规定。
- 9、本制度适用于厨政部的所有员工。

企业饭堂承包-台山饭堂承包-千喜鹤餐饮(查看)由广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司提供。“食堂承包,饭堂承包,蔬菜配送,农副产品配送,工厂食堂承包”就选广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司(www.qianxihe88.com)，公司位于：佛山市禅城区轻工三路13号十层1003，多年来，千喜鹤餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：魏总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。千喜鹤餐饮期待成为您的长期合作伙伴！