

员工餐厅操作流程

岗位说明书

内容书目

一、食堂工作制度

二、食堂卫生制度

三、食堂工作流程

四、食堂员工的岗位职责

1、主管岗位职责

2、厨师长的岗位职责

3、食堂厨师领班及厨工职责

4、面点岗位职责

5、砧板操作工的岗位职责

6、净菜及洗刷岗位职责

7、窗口售菜分餐岗位职责

8、食堂验收员岗位职责

9、食堂库管员岗位职责

10、食堂选购 员岗位职责

11、外卖配送员岗位职责

12、值日组长职责

五、餐用具清洗消毒保洁制度

六、值日表

七、白案早餐供应品种

八、员工餐菜谱

九、物料需求表

一、食堂工作制度

（一）：总则

1. 食堂人员工作规定

- 1) . 按时上、下班，坚守工作岗位，听从管理员支配，遇事要请假。
- 2) . 树立一心一意为员工服务的思想，讲究职业道德。文明服务，看法亲善，主动热忱，礼貌待人，酷爱本职，细致负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。
- 3) . 养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置标明位置，运用完毕后刚好放回原处，各种物品不随处乱放。
- 4) . 爱惜公物，运用工械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。
- 5) . 做好食堂平安工作。各项操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及库管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必需将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶煤气等，做好防火、防盗、防毒工作。
- 6) . 做好食堂卫生工作。工作期间必需穿工作服，留意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向管理员请假，离开食堂工作岗位。严格遵守公司各项规定, 讲究个人卫生、勤剪指甲、勤理发、不要随地吐痰。
- 7) . 工作时必需自查食物是否变质、变味现象，发觉问题刚好处理。
- 8) . 严格依据食品卫生要求去操作，防止食物中毒。
- 9) . 工作中严格按伙食标准精打细算，以最大限度内尽量做到色香味，花样、品种多样化。

10) . 整个烹食过程必需细致清洗干净并按时、按质、按量供应。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，
请访问：<https://d.book118.com/717054125111006116>