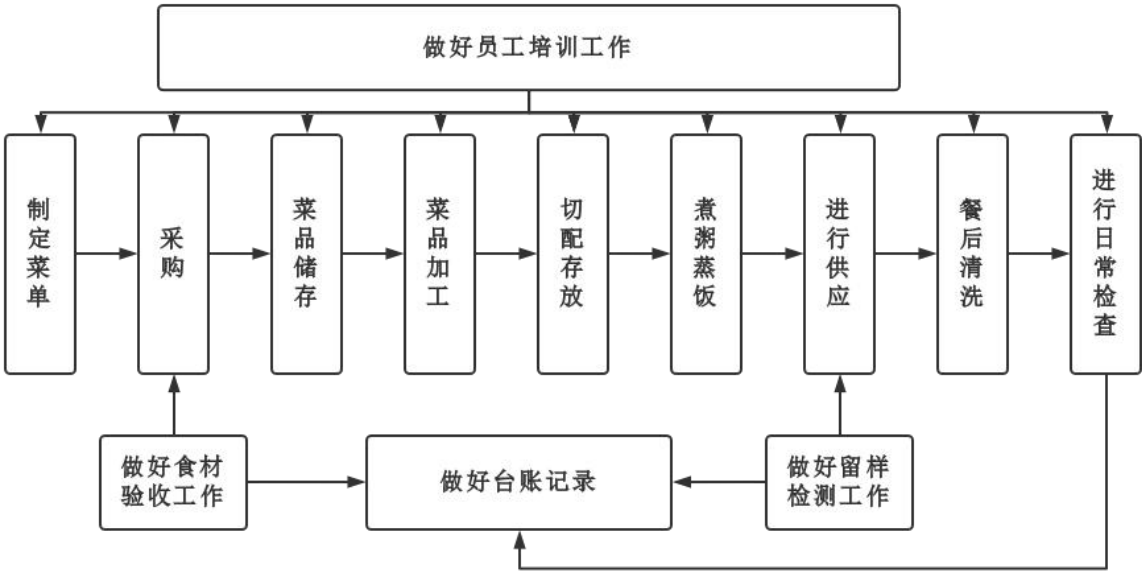


餐厅服务整体流程

我公司针对项目实际情况，结合公司自身经验和优势，整理出 1 套适用于项目餐厅日常服务整体流程。

如下流程图所示：



（一）制定菜单

食堂实行厨师班长负责制，厨师班长根据市场、季节、营养等综合因素制定下周食谱及菜单，交管委会审批后，交供货方按计划供货；每天早点必须有稀饭、馒头、包子，品种不得少于六种，中、晚餐有两荤两素一汤，售菜窗口品种

在餐厅外公示。

（二）采购

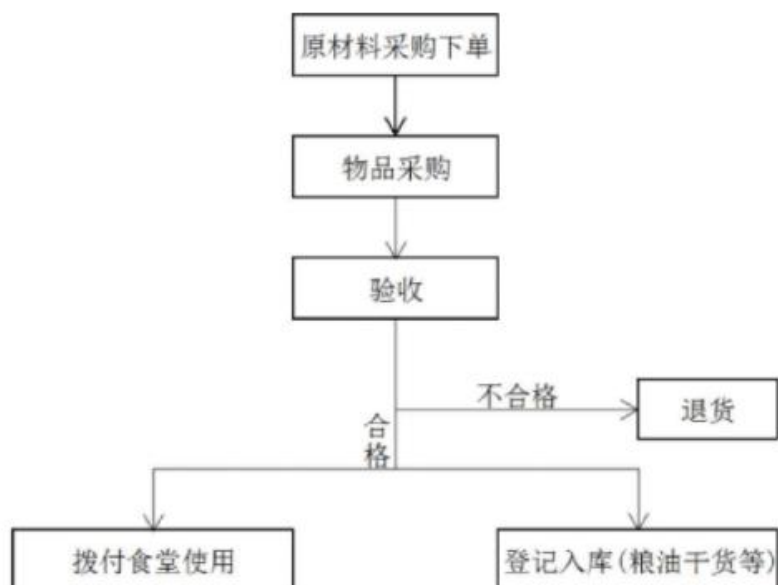
供货方应每天提前将货送到食堂，我方派一名厨师参与验货工作，做好以下几点工作：

1.采购食品时应向供方提出质量要求，并且查看食品质量，索取合格证或检验报告单。

2.腐败变质、发霉、生虫虫蛀、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品不能采购。

3.三查工作纪律：查数（要过磅）、查质（有无霉变）、查账（有无差错），厨师记录，班长监督并签名。

4.采购物品交食堂保管员验收签名，采购单一式三份，供货方、管委会及厨师班长各一份，项目经理于周五盘点。



（三）菜品储存

- 1.做好食品数量、质量，进、发货登记，做到先进先出，易坏先用。
- 2.定型包装食品按类别、品种上架堆放，挂牌注明食品质量及进货日期。
- 3.散装易霉食品勤晒，储存容器加盖密闭。
- 4.肉类、水产、蛋品等易腐食品冷藏储存。
- 5.食品与非食品不混放，消毒药品等有强烈气味的物品，不能与食品同库储存。
- 6.仓库经常开窗通风，保持干燥。
- 7.冰箱、冷库要经常检查，定期化霜，保持霜薄气足。
- 8.经常检查食品质量，发现食品变质、发霉、生虫等及时处理。
- 9.做好防鼠、虫、蝇及防蟑螂工作。
- 10.分工包干定期大扫除，保持仓库室外清洁。

（四）菜品加工

- 1.清洗加工食品先检查质量，腐败变质、毒有害食品不加工。
- 2.肉类、水产品等易腐败食品不落地存放。
- 3.荤素食品分池清洗，洗过水产品的池冲刷干净后才能洗肉类食品。
- 4.肉类清洗后无血、毛、污，鳞洗后无鳞、鳃、内脏。
- 5.活禽宰杀放血完全，去净羽毛内脏和头、爪。

6.蔬菜按“一拣、二洗、三切”的顺序操作，洗后无泥沙杂草。

7.食品盛器用后冲洗干净，荤素食品分开使用。

8.加工结束将地面、水池、加工台、工具容器清扫洗刷干净。

（五）切配存放

1.厨工切配规范化操作程序：

检查菜质→检查切菜工具→查看菜式切配要求→切配→清洗菜类→归类摆放→下餐菜类妥善处理具体细节如下：

（1）厨工在切配物料前，首先对物品检查，不切配病死、毒死、死因不明腐败变质的禽、畜、肉及鱼类，不切配变质有异味的蔬菜瓜果，遇到品质问题及时报告主管。

（2）在切配过程中，肉类、菜类不得落地，万一不小心掉地下，必须清洗干净才能使用，盛肉菜的篮筐不能直接着地，必须放于垫板上。

（3）瓜果类在切配加工前须经过“一拣、二洁、三浸泡”浸泡时间不得少于30分钟，确保无虫、无泥沙杂物、无黄叶。

（4）瓜果类须根据菜式要求切配要做到大小长短厚薄粗细均匀，并按厨师要求或组长要求过油、过水的菜先切，上午所需菜品先切，下午所需要菜品容易变色、变味腐烂的上午不得斩切。

（5）切配用的刀、占板、案台在使用后应及时清理，

刀具、占板要按照生熟分开放置于规定位置。

（六）煮粥蒸饭

蒸饭工规范化操作程序：

检查米质→检查蒸饭器具→淘洗大米→配置蒸饭用水
→大米入柜→点火→检查米饭是否蒸熟→关火→分批出饭
→剩余米饭妥善处理

（1）蒸饭工淘米前需对米质进行外观检查，通过看、摸、捏、闻等方式对米质进行检查，发现有异常不得使用，淘米时必须淘洗干净，做到无虫、无沙、无稻谷杂物。

（2）淘米用具每天进行清洁，保持卫生、干净，并经常放置阳光下晾晒、消毒。

（3）当天开封未用完的大米不得随意放置，需存放于干燥地点，以免变质。

（4）蒸饭盒每餐饭后及时清理，不得残留上餐之剩余之饭粒。

（5）要经常检查蒸饭柜，掌握好不同蒸饭柜需要的蒸饭时间，不得太干、太稀及夹生饭。

（6）对变质的米饭，必须倒掉处理，绝不能再次使用。

（7）煲稀饭时须一次煲够，不得煲好后兑开水充数。

（8）每餐需对米饭进行品质检查，确认无任何不良后，方可拉出用。

检查方法：闻气味、看颜色、尝生熟。

（9）每天对蒸饭柜进行清理，不能残留上餐米粒、米

饭，灶具点火必须小心认真，炉灶燃烧不得冒黑烟，以免污染米饭和厨房环境。

（10）蒸饭用具按规定摆放，不得乱扔、乱摆，并清洗自己工作区域。

（七）菜品供应

就餐期间食堂内部事务统一由炊事班长进行协调。负责打菜的职工要固定窗口。炊事班长要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

（八）餐后清洗

1.清洁用品准备→地、桌、凳门、窗玻璃打扫→垃圾处理→水、灯扇关闭。

2.就餐前要做到食堂、地面、桌面、凳面干净整洁明亮，确保食堂五无“无积水、无残渣、无油污、无尘埃蜘蛛网、无杂物”。

3.就餐时台面、地面、有残渣时要及时清理，打饭处要安排专人清扫、拖擦，确保就餐时台面地面干净卫生。

4.就餐人员就餐时要及时开灯、扇，就餐完毕及时关闭。

5.洗碗工规范化操作程序：

（1）餐具回收→餐具分存→配置清洗水→加洗洁剂→初洗涤（冲去残渣）→洗涤→清洗→流水淋清→沥水入柜消毒→出柜保洁

（2）开餐前首先检查回收区用品用具是否齐备，垃圾

存放桶、餐具存放筐、洗涤剂、消毒液、热水源、手套、手巾、餐具存放架等。

（3）餐具回收时要分类存放，餐具上的残渣要倒干净。

（4）餐具清洗前要调好清洗水，水温在 50 度以上，洗涤剂按 100: 1 的比例配制。

（5）餐具要按“一洗、二清、三冲、四消毒、五保洁”的程序进行。

（6）清洁人员下班时需要将个人用品，用具按规定位置摆放整齐，并做好区域卫生。

（九）进行日常检查

公司的质安部要健全完善本项目实施的组长日常检查、班长每天两次巡检、公司质安部不定时抽查相结合的三级巡查管理制度，用健全、精细、完善的分级质量检查考核制度保障本项目的每一个工作环节的服务质量。

（十）剩余菜类的妥善处理

（1）过水：供餐结束后剩余肉菜类、瓜果类要及时过水来确保此菜类新鲜度的延长。

（2）风冷：用于下餐炒熟的肉类及时风冷便于提早放入冰柜冷藏，来确保肉类新鲜度的延长。

（3）冷藏：用于下餐炒熟的肉类及相应蔬菜类，根据卫生标准与厨房条件进行分类冷藏。

（4）盖罩：对于剩余配料、油类及可放置外面的菜类，

应在下班前加盖沙布或网罩，避免被污染。

（5）倒弃：对于不能用于下餐的蔬菜、肉类和异变的菜类，应及时给予倒弃处理，不得用于下餐食用，避免引起食物中毒。

（6）隔离：切实做好四隔离工作即：“生与熟隔离、食品与杂物、药物隔离、成品与半成品隔离、食品与天然冰隔离”，避免交叉感染。

注：下班前打扫自己所负责的区域，器具放置于规定位置，衣帽、围裙挂于规定位置，不得乱扔，检查天然气筏是否关闭，经主管检查后方能下班。