

（一）食堂工作人员上岗要求

- 1、必须持《健康证》上岗；
- 2、必须有敬业爱岗精神与良好的卫生习惯；
- 3、必须穿戴整齐、外表整洁、美观；严禁拖鞋、赤膊、衣冠不整等不文明行为；
- 4、工作人员工作时必须穿制服、戴口罩、戴帽；
- 5、工作人员分菜时一律佩戴一次性手套，且每餐更换一次，接触污染时及工作改变时 also 需更换手套；
- 6、食堂工作人员须保持头发干净整齐，不得留长指甲，工作时不得吸烟，不得与人闲谈。

（二）食堂工作人员的工作要求

- 1、食堂工作人员必须服从公司统一的管理，遵守公司相关的规章制度，严格执行公司的厨房工作人员岗位职责，如有违反应接受公司处罚；
- 2、食堂工作人员在提供服务时应温和、文明、礼貌，同时也有权对违规的就餐员工提出批评建议，但不得在任何地方以任何形式和员工争执，如果有争议，向公司行政部反映；
- 3、工作人员要熟悉消防器材、掌握消防器材使用规定；
- 4、下班前要锁好柜子，关闭门窗，检查火种是否熄灭，关闭煤气、电源；
- 5、食堂工作人员要不断提高烹饪技术，保证饭菜的色、香、味、营养质量等；
- 6、厨师于每个礼拜五交下个礼拜的菜谱；
- 7、厨师负责根据菜谱制定所需物资的计划；
- 8、厨师负责客餐的计划与制作。

（三）食堂卫生要求：所有处于食堂区域的卫生清洁

- 1、定期组织灭蚊、灭鼠消杀活动
- 2、食堂内的食品要做到生、熟食分开摆放，熟食隔夜后，不得食用。
- 3、食堂工作场所的地板要在工作完毕后，将菜屑冲洗干净并用去污剂冲刷。
- 4、工作台面，餐具架，于每日使用后清洁需消毒。
- 5、排烟机，炉灶，电锅，蒸饭柜使用完毕后需消毒。
- 6、刀具，砧板，汤勺，炒菜工具每日使用完毕后需消毒。
- 7、菜盆，汤桶每日作业完毕后需消毒，然后摆放好晾干。
- 8、食堂内物品要摆放整齐，及时清理垃圾，严禁随地乱摆放东西，保证通道畅通。
- 9、食堂内必须做到门窗明亮，墙面无污渍、无蜘蛛网、无蚊蝇、无烟尘。
- 10、食堂内部地面、餐桌台面、工作台面应干净，无杂物、无积水、无污垢，炊具干净、整洁，无污点。
- 11、泔水桶每天清洗干净，杜绝蚊蝇滋生。

（四）安全管理

- 1、未经许可，除食堂工作人员外，任何人员不得进入厨房；
- 2、厨房清洁用品应与调味品、菜品分开放置；
- 3、不得私自动用厨房灭火器设置；
- 4、厨房及就餐区严禁吸烟；
- 5、使用炊事用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；
- 6、食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。