# 公司餐厅管理规定

来源：网络 作者：夜色微凉 更新时间：2024-06-21

*文秘资源网实业有限责任公司餐厅管 理 规 定（试行稿 ）第一章 总  则第一条 为进一步推进和规范公司后勤社会化改革，加强公司内部餐厅管理，保障员工身体健康，维护员工的正当权益，为公司广大员工提供卫生、洁净的就餐服务，特制定本规定。第二条 ...*

文秘资源网实业有限责任公司餐厅

管 理 规 定

（试行稿 ）

第一章 总  则

第一条 为进一步推进和规范公司后勤社会化改革，加强公司内部餐厅管理，保障员工身体健康，维护员工的正当权益，为公司广大员工提供卫生、洁净的就餐服务，特制定本规定。

第二条 本规定适用公司内部餐厅及今后为公司员工提供就餐服务的各类餐饮经营场所。

第二章 餐厅管理

第三条 内部餐厅实行公司与员工共同监督的管理机制，由办公室代表公司负责对餐厅的监督工作，同时广大员工有权就餐厅的经营、服务等方面问题提出建议、意见及投诉。

1．办公室管理职责：

（一）贯彻执行国家、省、市、县以及卫生防疫等有关部门颁布实行的餐饮管理方面的法规；

（二）在广泛征询意见的基础上，逐步制定、健全、完善公司内部餐厅管理规章制度，并组织实施；

（三）负责公司餐饮服务单位的招聘、签约；

（四）负责对公司餐厅餐饮服务单位食品质量和价格的监督、检查与处罚；

（五）代表公司接受与处理员工对餐厅服务的意见、建议及投诉等。

2．员工监督权利：

（一）员工有权就餐厅卫生条件、饭菜质量、价格等方面问题提出疑问、建议、意见或投诉，并有权要求餐厅给予明确答复；

（二）在自愿推举的前提下，由员工中选举产生5名餐厅卫生监督员，由办公室定期召集监督员、餐厅经营者进行三方座谈，集中反映、处理对餐厅经营管理方面的疑问、建议及投诉。

第三章 服务要求

第四条 餐厅餐饮承包服务者须与公司签订服务协议，签约后未经公司同意，不得转包给其它经营单位，同时签订食品卫生安全责任书。

第五条 餐饮服务单位必须严格遵守国家法规，遵守卫生防疫、工商、税务等有关部门以及公司制定的规章制度，严格履行餐饮服务协议。

第六条 餐饮服务单位以服务公司广大员工为宗旨，根据公司生产运行特点与员工的需求做好餐饮服务工作。

第七条 餐饮服务单位要建立、健全各项规章制度，科学管理，规范服务，为员工提供卫生、安全的就餐环境。公司办公室负责检查、规范其内部管理规定。

第八条 餐饮服务单位要保证食品质量，办公室对食用油、肉类制品等不定期检查、抽查，餐厅应努力增加和不断调整饭菜口味，严格成本核算，合理制定菜肴价格，文明服务。

第九条 餐饮服务单位要设立投诉箱、意见薄，张贴餐厅经营情况公示单，有义务、有责任诚恳接受并及时解决员工有关饭菜质量、价格、服务态度、卫生等问题的意见、建议和投诉。

第十条 餐厅服务经营者未经公司同意，不得随意招聘餐厅工作人员，所聘人员须到公司指定的正规医院进行健康检查。

第四章 食品卫生

第十一条 餐饮服务单位必须严格执行《食品卫生法》，遵守公司制定的有关规章制度，接受卫生防疫、工商税务等有关管理部门及公司分管部门、广大员工的指导、监督、检查与处罚。必须按照国家有关规定申领各种牌证，其费用由餐厅经营单位自行承担。

第十二条 餐饮服务单位必须接受卫生防疫等主管部门进行食品卫生安全工作检查。对检查中发现问题，应及时采取措施整改，并提交整改方案。如因餐厅卫生问题受到处罚，由餐厅经营单位承担，与公司无关。同时公司将酌情进行加倍罚款处理。

第五章 餐饮用具的使用

第十三条 各类餐饮用具、设备均由餐厅自行购置，并应指定专人保管，制订完善的使用条例。

第十四条 应定期对餐饮用具、设备进行维护保养、消毒处理，以确保设备的使用正常和清洁卫生。

第十五条 使用中要采取安全措施，防范事故发生，保证使用安全。

第十六条 做好设备清洁消毒工作，不得加工卫生状况不确定的物品。

第六章 附 则

第十七条 餐饮服务单位各从业人员食品卫生安全职责：

（一）餐饮服务负责人（服务协议签约人）职责:

1．对食品卫生安全工作负有主要领导责任及连带责任。

2．负责制定餐厅食品卫生安全工作规章制度，指定专人负责食品卫生工作的监督与检查。

3．负责食品卫生许可证的年检、从业人员的健康检查与食品卫生培训工作。保证卫生许可证的按时年检，做到从业人员必须持有健康证与上岗证。

4．负责货源采购、送配点的索证工作，不得采购无食品供应合格证供应点的食品，对食用油、肉类制品等可由公司指定采购。

5．保证食品的无毒、无害，符合应有的营养要求。具有相应的色、香、味等感官性状。

6．保持餐厅内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及孳生条件的措施。

7．保证盛具、餐具的严格消毒，使用的洗涤剂、消毒液应当对人体健康无害。

8．使用食品添加剂，必须符合食品添加剂使用卫生标准和卫生管理办法的规定，反之，不得使用。

9．积极配合市、县各级主管单位、部门进行食品卫生安全工作检查，对检查中发现的问题应及时采取应对措施并加以整改。

10．造成食品中毒或其他食源性疾患的，公司将立即终止餐饮服务协议，由此引起的一切后果及责任由餐厅经营者自行承担，公司不负担任何连带责任。同时将报请卫生、工商等主管部门依据国家食品卫生法律、法规进行处罚，情节恶劣、后果严重的，报请公安机关追究有关人员法律责任。

（二）餐厅卫生监督员职责:

1．负责对餐厅饭菜质量、价格、服务态度、卫生条件等方面问题进行监督和检查。

2．代表公司广大员工，广泛了解、征求意见，随时就员工意见集中的问题向餐厅经营者提出质疑，要求其立即或限期进行整改。并在由公司主管部门、餐厅经营者参加的座谈会上提出意见、建议，并对餐厅经营管理者进行打分。

（三）炊事员职责:

1．注意身体健康，如患腹泻、发热、呼吸道感染、渗出性和化脓性皮肤病等，应暂时隔离，治愈后再上岗，防止炊事员带菌污染食品。

2．荤素生食品拣净洗清，盛器整洁

，分类摆放，不触地、不叠底。

3．各种菜肴做到烧熟煮透，咸淡适口，色、香、味、形俱佳。注意菜的特色，保证菜的营养成份。拒烧～变质的原料，隔餐菜应回锅烧透。

4．烹调操作时不抽烟、不直接用菜勺品味。

5．食品出售前洗手，出售时不用手抓食品、不抽烟。

6．做到生熟盛器、揩布、砧板分开，有明显标志。

7．冷藏冷冻食品，生、熟、半成品分开，鱼禽肉豆制品分开，摆放整齐，标志明显。

8．负责工具、机械、地面卫生的清扫和整理，保持操作室及用具清洁整齐，无油腻，无积灰，无蜘蛛网。

9．个人卫生做到三白（帽子、衣服、口罩）三勤（勤理发、勤洗澡、勤剪指甲）。

第十八条 本规定由公司办公室负责解释。

第十九条 本规定自颁布之日起试行。

xxx有限责任公司办公室

XX年五月五日

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找