# 推荐厨房卫生管理制度范文简短

来源：网络 作者：空谷幽兰 更新时间：2025-05-21

*推荐厨房卫生管理制度范文简短一为了对公司驻各工厂员工的规范管理，根据公司规章制度相关条款，特制订以下制度：1、上班时仪容仪表不整洁每次罚款20元。2、厨房员工迟到早退旷工等按《考勤管理制度》相关规定执行。3、上班时光无佩戴工号牌者，接触熟食...*

**推荐厨房卫生管理制度范文简短一**

为了对公司驻各工厂员工的规范管理，根据公司规章制度相关条款，特制订以下制度：

1、上班时仪容仪表不整洁每次罚款20元。

2、厨房员工迟到早退旷工等按《考勤管理制度》相关规定执行。

3、上班时光无佩戴工号牌者，接触熟食不戴口罩、手套、围裙等，每次罚款20元。

4、上班时大声嬉笑、喧哗或追逐打闹每次罚款10元。

5、上班时擅离工作岗位每次罚款50元。

6、工作未完成或故意拖延、未交接清楚离岗者罚款200元。

7、工作时光内没在指定吸烟区吸烟者每次罚款50元。

8、工作时光内喝酒或非工作时光喝酒影响到后续工作者处以200元罚款。

9、不服从上司安排，顶撞上司者罚款50元，情节恶劣者解雇或开除。

10、对宾客不礼貌导致客人投诉，给公司造成不良影响者每次罚款100元，情节严重者劝退或解雇。

11、在餐厅设备、服务设施等公共区域乱涂、刻者每次罚款100元，并照价赔偿。

12、事假需提前一天申请，病假医院证明，否则以旷工论处。

13、不参加例会、大扫除及培训课程者每次罚款50元。

14、随地吐痰、乱扔杂物者每次罚款30元。

15、工作失误造成公司经济损失，按价赔偿;如：损坏厨房设备、厨具者。

16、工作态度不端正罚款100元，情节恶劣者开除。

17、搞小圈子，挑拨离间及谎报消息或编造有损公司及他人利益者罚款300元，情节恶劣者开除。

18、偷窃公司物品者开除，严重者送司法部门处理。

19、拾到他人遗失物不报者罚款200元，并追回物品。

20、利用工作之便损工肥私，私自扣留公司物品或故意浪费公司资源的，罚款500元并开除，情节严重者送司法机关处理。

21、没有经过相关主管批准随意倒掉剩余已加工食品和非加工食品者，每次处以200元罚款。

22、驻厂期间公司所有驻厂人员没经过厂方许可进入工厂不允许进入的区域玩耍或者在工厂内捡垃圾者，每次处以200元罚款。

23、驻厂期间违反工厂相关规定，给公司造成的经济损失由个人员工个人承担，另处以300元罚款。对于给企业形象造成重大影响者，予以开除。

24、员工驻厂期间，须遵守工厂的作息时光，且不得在宿舍内大声喧哗，以免影响工他人休息，如有违反处以每次100元罚款。

25、员工驻厂期间，不仅仅要爱护食堂卫生，同时也要维护厂区卫生，不得随地扔垃圾，不得从得上往楼下扔任何物品。如有违反，给予每次200元经济处罚。给公司造成重大损失和影响的，除了承担相应经济职责外另作开除处理。

说明：1、类似以上行为视情节处理。

2、以上或类似以上行为屡教不改者劝退或开除。

3、罚款在每月工资中扣除，并于员工公告栏公布。

4、扣罚金额用于奖励表现优秀之员工。

5、以上《厨房员工管理制度》于-8-5开始暂行执行。

**推荐厨房卫生管理制度范文简短二**

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在20xx年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自已的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。20xx是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

目标计划分解：

1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率,有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

2、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。控制从原材料采购到食品上桌等所有过程中的质量,质量并非越高越好，它应同时满足顾客和饭店内部双方的需要和利益

3、：每天上午10:30前厅后厨负责人及骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

8、厨房消防安全：电器、天燃气、水等设备，做到责任到人，要坚决克服麻痹思想和侥幸心理，始终保持着如履薄冰的危机感和紧迫感，警钟常鸣，切实做好安全生产工作。

9、婚宴旺季：在五一，十一两个婚宴旺季期间，我们要有针对性的菜品营销计划，切实做好婚宴包桌质量，做到经济实惠，传统与创新相结合，让宾客感受到我们酒店高档大气的同时，享受到别具特色的美味佳肴。同时，充分利用包桌来宾人数众多的特征，在菜品上赢得宾客的好评，也是对我们酒店品牌最有力的一次宣传机会。

十、忠诚企业：学会发现美好，学会珍惜现在，学会感恩。

人生道路上，风和日丽的日子会有，风风雨雨的日子同样也会有，只要能学会发现，学会珍惜，学会感恩，美好的生活就在身边。生活中并不缺少美，缺少的是发现美的眼睛和心灵。

工作中也是如此，也许我们会抱怨工作的繁重，也许我们会抱怨薪水的多少，也许我们会抱怨工作环境，也许我们会抱怨同事关系的冷漠，停止抱怨吧!至少我们还有一份工作!比起那些失业下岗的人们，工作着的我们就是最幸运的!

让我们学会感恩吧，感恩给我们大家创造就业机会的老板，感恩对我们要求苛刻但期望我们成长更快的上司，感恩与我们朝夕相处的每一位同事，感恩在身后默默支持我们工作的亲人们，珍惜我们现在所拥有的一切，学会感恩，你就是最幸福的!

十一、工作态度：对自己负责，对团队负责

我们选择了左岸，就意味着选择了她的全部，包括她的企业文化，她的人际关系，她的优点和缺点，我们不可以只去埋怨她的不足，而不去考虑她的优点。否则，工作对于你来说只能是种折磨，相反如果你对酒店充满了爱时，你会发现有那么多别的酒店不具备的优点，你就会尽自己最大的努力去克服酒店的缺点。那时，酒店的管理越来越完善，效益越来越好，我们自身也会得到成长和收获!

有一句话叫“凡事归因于己”，我们对人对事只要能保持一颗平常心，遇到问题先检讨自身不足，再诚恳向他人建议，我想这个团队就不会有冲突、争端、抱怨和指责。团队呈现的将是真诚、和谐、愉快、高效的工作氛围，我们每个人心中的愿望不都是“开心工作，快乐生活”吗?让我们每个人对自己负责，对团队负责，对企业忠诚!

让我们全体左岸人在20xx点燃梦想，释放激情，努力拼搏，共创辉煌!

**推荐厨房卫生管理制度范文简短三**

1、后厨工作人员上班时必须按时打上下班卡，着好工装后，准时点名；

2、根据工作需要，值班的人员正常留守，不需要值班人员按下班时间离开工作区域；

3、上班时应坚守工作岗位，不脱岗，不窜岗，不准做与工作无关的事u；

4、因病或因个人有事，需要请假的需提前一天向厨师办理准假手续，经厨师长同意后方可休假，因突发事情及时告知厨师长，事后补办假条手续，因不能提供相关手续或手续不符者，按旷工早退处理，请假或休假必须填写假条，经批准方可有效，未经比准不得无故缺席或擅自离岗；

5、上班时需穿工作服，佩戴工牌，服装要干净，整洁，工作时不得敞胸露怀，穿便服和奇装异服，不准穿凉鞋，拖鞋，不准用饰物代替纽扣，不穿工装不准进入工作区域，禁止着工装进入酒店前厅；

日常工作检查制度是，为了确保厨房的各项制度，切实得到贯彻执行真正的做到事事有人管，人人有责任，办事有标准，操作有程序，对厨房各项工作有必要进行制度化，正常的检查；

厨房各项工作实行分级检查制，厨师长组织组长对其班进行定期，定点，定项检查，组长对所属员工日常工作进行逐日检查；

检查内容包括：店规，店纪，考勤，着装，岗位职责，设备使用维护，食品储藏，菜品质量，出菜的制度及速度，原材料节约和综合利用，安全生产等各项规章制度的执行和正常生产运转情况，各项检查内容分别或同时进行，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，并有权督促当事人员立即改正或在规定期内改正；

惩处方式为降职，降级，停职，停岗和扣发工资，奖金直到除名；

对厨房生产和管理提出合理化建议，忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，厨房生产中及时消除较大隐患者，节约用料综合利用成绩突出者，给予200—500的奖励，符合下列情况之一者给予惩处：违反带动纪律，不听劝阻者，不服从分配，影响生产者，工作粗心，引起顾客对菜品质量投诉者，弄虚作假，或搬弄是非，制造矛盾，影响同事关系者，不按操作规程损坏设备者，打架斗殴者，视情节分别处以100—500或300—600元处罚直到开除，造成他人伤害的送司法机关处理；

杜绝社会上的恶习，争做对企业对社会有用的人才！

**推荐厨房卫生管理制度范文简短四**

时光如梭，转眼间20\_\_年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在20\_\_年里工作顺利，万事如意!

回望20\_\_年在渡假村领导的指导下，同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，严格要求厨房每一位员工，为宾客提供精美的菜肴及优质的服务，下面对20\_\_年的工作情况进行总结：

一、合理安排人员

20\_\_年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也大大增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

二、安全方面

(1)食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

(2)加强食品原料的分类管理督导工作，对食品原材料的进出使用，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

(3)厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全，做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

三、经营方面

在渡假村领导的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜的储存及腌制。

四、管理方面

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章制度，现在我们已经形成了一个和谐、优质、的团队。

五、成本控制方面

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标，身为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，时刻掌握库存状况，坚决执行先进先出原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本控制落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在着不足。我们将在20\_\_年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，我们还将推出自助早餐，为渡假村在20\_\_年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位领导和大家的指导帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20\_\_!

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！