附件：

**厨房工作考核标准**

1. **工作时间：每天9：00-13：30，周末、节假日期间轮流值班（1人）**

**二、服务范围、要求 ：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **服务类别** | **要求、标准** |
| 1 |  | 冰箱内食品有完整的保鲜膜或食品级保鲜袋包装，摆放整齐，生熟分离。 |
| 2 | 食品 | 食品、半成品、成品饭菜要有卫生保护措施，盖有盖子或保鲜膜覆盖。 |
| 3 | 安全 | 餐厅任何区域无超过保质期、腐败变质食品。 |
| 4 |  | 食品、接触食品的容器和工具，不能直接接触地面、不洁物 |
| 5 |  | 每餐食品冷藏留样48小时，留样盒有标识，完整无破损 |
| 6 |  | 半成品、成品，荤菜、素菜所用刀具分开，食品不混放 |
| 7 |  | 餐具、用具“一洗、二汰、三消毒” |
| 8 | 后厨 | 排水沟要畅通、无堵塞，无异味；地面无污水、积水、油渍、垃圾 |
| 9 | 卫生 | 工作间、工具灶台、设备设施、墙面、上下无污水油污、蛛网、垃圾等 |
| 10 |  | 垃圾桶里外干净卫生，并于当天及时清理 |
| 11 |  | 餐具清洁卫生，及时清洗、消毒，无残留汤汁等 |
| 12 |  | 餐厅门窗、墙壁、地面及内部座椅、餐桌整齐，洁净，无油渍、污渍，洁净，无蛛网、无卫生死角； |
| 13 | 餐厅 | 按时按要求消毒，消毒记录按规定填写 |
| 14 | 卫生 | 备餐间储物柜物品整洁、餐具、及配餐设施清洁、无破损，已损坏要及时报备 |
| 15 |  | 用餐完毕及时清扫通风，垃圾及时清理 |
| 16 |  | 包厢及备餐间内门窗、墙壁、地面及内部座椅、餐桌整齐，洁净，无油渍、污渍 |
| 17 |  | 全体员工持有效健康证上岗，并在有效期内 |
| 18 | 个人 | 区域内个人物品规范整齐摆放，无乱摆乱放 |
| 19 | 卫生 | 烹饪区及打餐区操作人员服装整洁、正确佩戴发帽及口罩、一次性手套 |
| 20 |  | 库房整洁、明亮，物资堆放有序 |
| 21 | 仓储 | 米面油作料等物品不得直接摆放在地面上 |
| 22 | 管理 | 仓储台账记录清晰，按规定如实填写 |
| 23 |  | 打餐区紫外线消毒按时开启 |
| 24 | 作业 | 厨余垃圾每天用餐完毕之后及时清理 |
| 25 | 合规 | 备用半成品、多余荤菜，及时做好卫生保护措施，不得隔夜存放 |
| 26 |  | 蔬菜清洗干净确保新鲜无黄叶、腐烂叶、杂物 |
| 27 |  | 各种厨房设备使用时严禁离人，按操作规程操作 |
| 28 | 安全 | 消防器材定期检查及时更换，消防器材前1.5米不得放置任何物品，消防器材不作他用 |
| 29 | 生产 | 各类厨具设备应定时清洁、定期检查保养 |
| 30 |  | 厨房使用燃气无泄漏，用电无私拉乱接现象 |