# 餐厅安全制度

来源：网络 作者：花开彼岸 更新时间：2025-03-24

*第一篇：餐厅安全制度文章来源 莲山课件 w w w.5 Y Kj.Co M 2 餐厅安全规定（一）餐厅员工上班前必须检查各类机器设备运转是否正常，电源、电路、气路是否完好，消防器材是否摆放到位。（二）禁止员工将小孩带入工作场地玩耍。（三）...*

**第一篇：餐厅安全制度**

文章

来源 莲山课

件 w w w.5 Y K

j.Co M 2 餐厅安全规定

（一）餐厅员工上班前必须检查各类机器设备运转是否正常，电源、电路、气路是否完好，消防器材是否摆放到位。

（二）禁止员工将小孩带入工作场地玩耍。

（三）禁止服务员穿高跟鞋上班。

（四）禁止使用变质食品，做到生熟分开。

（五）各类餐具、必须坚持一清二洗三消毒。

（六）非工作人员严禁乱动餐厅内各类电源开关，禁止用铜丝、铝丝取带保险丝。

（七）采购人员在采购食品时，必须进行认真检查，不得采购霉烂、变质的食品。

（八）保管验收物品时，成批货物是否有卫生许可证，食品是否新鲜并做好记录、签字。

（九）厨师下班前必须将一切食品进入冰柜进行保鲜。

（十）无关人员不准进入餐厅和厨房。

（十一）厨师必须严格操作规程防止各类事故的发生。

（十二）员工下班前，领班、厨房执班人员对厨房大厅进行全面检查，总电源、天然气总开关、液化气瓶开关是否关闭，并与守夜人员办好交接、签字。

（十三）收银员必须对当天收入的现金一律上交财务。

（十四）守夜人员必须保证厨房厅内的安全，做好防火、防盗工作。文章

来源 莲山课

件 w w w.5 Y K

j.Co M 2

**第二篇：餐厅制度**

学生就餐及餐厅管理制度

餐厅是学生的重要场所，是体现学生精神文明和纪律性的重要窗口。为培养学生在集体就餐方面文明守纪、珍惜粮食、爱护公物、维护环境等良好习惯，为更好地建设举村校区的爱国主义教育基地，特制定《学生就餐及餐厅管理制度》，所有就餐的学生都要遵守本制度的规定。

一、按时开饭，按时就餐，任何学生不得提前下课离开教室进入餐厅。在规定的时间内，一律在餐厅内就餐。

二、按秩序，不许出声，文明就餐。餐前必须由体育委员统一集队，从低年级开始按顺序从指定门口出入餐厅。按次序打饭，不许插队。要尊重食堂工作人员的辛勤劳动，注意使用文明语言。用餐时保持餐厅安静，不许喧哗，不许推挤。

三、就餐齐开始同结束，口号必须整齐响亮。

【口号内容】

早餐：好好学习，天天向上，报效祖国。

中餐：锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。晚餐：艰苦朴素，勤俭节约，立志成才。

四、提倡节约，反对浪费，盛饭时吃多少盛多少，宁可多盛几次也不许浪费一点。骨头瓜皮等统一放入碗内。离座时桌椅摆放整齐。

五、要爱护公物，在餐厅禁止用脚踩凳。爱护使用好餐厅桌凳等公共设施，损坏要赔偿。

六、注意搞好餐厅环境卫生，禁止随地泼撒剩余饭菜，骨头瓜皮等统一放入碗内，餐后要自觉杂物倒入指定的泔水桶内，严禁倒入水

池。

七、所有学生都要听从值周生和桌长的命令，自觉服从管理。

如果将饭菜撒在地面上，必须拾捡干净。若不遵守制度或不服从管理，将对其进行教育，进行扣分，成绩计入各中队三项评比总分。

衢江区实验小学举村校区

2024年5月19日

**第三篇：餐厅制度**

餐厅卫生管理制度

食品、原材料、半成品和成品都很容易腐烂变质，并且每天还要产生大量垃圾和残菜剩饭，管理不善，将会成为细菌大量滋生的场所，作为食堂经营承包者，应从食品卫生、餐具卫生、环境卫生、个人卫生等方面进行严格管理。

一、食品卫生

1、不收、不用、不做不新鲜或已腐烂变质的原料，不吃任何腐烂变质的食品。

2、洗涤整理原料时，污物杂质和废料必须清除干净。

3、各种干、鲜原料应按其性质不同有秩序地在贮藏室或冰箱内存放，不随地乱放，以免弄脏污染。

4、原料的取用、发放，应本着先进先出先用的原则，以防止日久变质。

5、存放在冰箱内的食物或半成品，要生熟分开，有腥味的与没有腥味的也应分开存放。

6、冰箱应经常冲洗，保持清洁干净，随开随关，防止热气侵入。

7、熟食品、卤菜等应妥善保管，经常检查，以免变质。冬天放在外面，应用洁净白布盖住，夏天放在冰箱里。

8、剩饭菜应保管在通风冰爽的地方，隔餐隔夜的饭菜要回锅烧透后才能食用。

9、直接入口食品不得用手直接拿取，包装纸的食品，应使用各种工具拿取。

10、调料器具应加盖，防沾染灰尘。酱油、醋过滤后，再倒入瓶内或调料器具内使用，并要保持洁净。

11、发现饭菜不新鲜时，应妥善处理，不准分发腐烂变质的菜点，以防食物中毒。

二、餐具卫生

餐具必须保持清洁卫生，否则会直接影响用餐人员的身体健康，餐桌上撤下的餐具应分别刷洗消毒。

1、菜盆、汤盆、盆具、汤碗等用餐后，先将里面的残存物清理干净，加洗洁精洗涤，然后再用清水冲洗，再放入消毒柜内进行消毒，消毒后取出放在餐车上并保持干净，用白布盖好，以防灰尘。

2、餐具柜和点心柜应经常用洗洁精洗涤干净，餐具摆放整齐，关紧柜门。

三、环境卫生

1、周围环境应打扫干净，阴沟要常疏通，水桶加盖，废物袋扎口。

2、积极贯彻除四害要求，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫，在食堂周围早晚打灭蝇药水，晚上要将食品盖好以防虫咬。

3、餐厅和各操作间地面保持干净，四壁无尘，窗明地净。

4、不乱倒垃圾，不乱倒污水。

5、门窗应有防蝇设施，室内经常保持通风。

四、个人卫生

1、常洗澡、理发、刮胡须、剪指甲。

2、上班前应整容，穿工作服、戴工作帽，做到仪容整洁，不得佩戴首饰上班。

3、上厕所应脱下工作服，出厕应洗手。

4、定期检查身体状况，如患有传染性疾病，不应接触食品。

食堂安全操作制度

一、食堂工作人员必须具有县级（或以上）人民医院出具的健康证明才能上岗工作，严禁患有传染病的人员进入食堂。

二、食堂工作人员要讲究个人卫生，着装整洁，勤剪指甲，勤洗手，不留长发。

三、食堂工作人员必须穿白色工作服，工作时应戴好口罩，勤于换洗，保持工作服和口罩的干净整洁。

四、遵守劳动纪律，工作时间内不讨论与工作无关的事情；思想集中，防止碰、挤、压、割、砸、烫伤等事故发生。

五、往开水里放东西必须缓慢，不得冲击；用油炸食物时，控制油温，以防着火；端汤锅、汤桶时不得过满；取蒸饭时要先开门透气；两个人以上搬东西时要步调一致，协同配合。

六、购菜要新鲜，食品要在保质期内，严禁有变质饭菜上桌，严防食物中毒。

七、生、熟菜要分开放置，合理保管；批量采购的大米、疏菜等要堆放整齐；袋装食品在取用后要扎好袋口；谨防变质或鼠蝇叮咬。

八、餐具要经常消毒，摆放有序；操作台面要干净，无积水。

九、厨房内要经常灭鼠除蝇，防止发生传染病。

十、厨房内要保持通风，防止煤气中毒。

**第四篇：餐厅制度**

XXXXXXX餐厅

为了加强对本餐厅员工的有效管理、提高本餐厅的服务质量和经济效益、调动员工的积极性、改善员工待遇、给顾客提供一个优雅、安静、舒适的就餐环境，特制定本规章制度：

一、严格遵守作息时间，不得迟到、早退及旷工；

二、上班时间内不得聚众聊天、闲谈、大声喧哗，不得嬉笑打闹，不得粗言秽语；

三、上班时间必须在职在岗，不得无故窜岗及脱岗、离岗，不准酒后上岗，不得在上班时间吃零食、做私活；

四、必须按规定穿着工作服，保持仪容仪表整洁、得体，不化浓妆、不留长指甲，也不得染指甲；女员工必须扎好头发，男员工不得留长发；

五、工作时间必须服从主管人员的安排，不得无故拒绝或终止工作（服务），不得把个人的不良情绪带到工作中来；

六、不准私自换班、代班、调休。需换班、代班、调休时必须提前一天以上向部门主管提出书面申请，经批准后方可进行；否则，双方按旷工处理；

七、工作中必须做到热情待人，礼貌待客，主动与客人打招呼、问候，与客人交谈要文明礼貌，多用敬语，不得说方言俗语、粗话、脏话。不得待慢客人，不得与客人发生争吵或冲突，遇有自己不能解决的问题应及时报告主管或经理，以便协调解决；

八、爱岗敬业，厉行节约，完成当班服务后，及时关闭用电设备设施；

九、工作中有损坏餐厅用具及客人物品者，必须照价赔偿；偷窃或蓄意损坏公物者，一经发现照价加倍赔偿，造成严重后果者，移交司法部门处理；

十、下班后，除值班人员外，不得无故在岗逗留；未经主管允许，不得带任何人员在餐厅逗留，否则，出现问题后果自负；

十一、员工必须相互尊重，相互帮助，不许拉帮结派；对于主管或经理的工作安排或处理有异议时，可逐级上报，寻求解决。严禁挑拨、煽动员工，严禁打击报复，严禁吵架和打架斗殴，违者将严肃处理直至辞退、开除；

十二`.矿工：无故不上班，不服从指挥，不听从安排，视为旷工，旷一天扣三天工资，月内旷工2天以上，（含2天，）予以辞退：予结算任何款项；

十三、拾金不昧，捡到顾客物品要主动上交，不得私自截留或处理，如有发现立即解聘，十四、会客制度

１.上班时间内禁止会客，任何时候不准私自带朋友进餐厅聊天、玩耍。

２.下班后，未经允许不得擅自在宿舍内会客，留宿、特殊情况，需请示餐厅大堂经理以上制度

希望全体员工自觉遵守，严格执行，未尽事宜另行补充。希全体员工敬业、乐业，以饱满的热情、优质的服务开展工作！

宿舍管理制度

为规范宿舍管理，让员工有一个整洁，清静、安全舒适的休

息环境，特定本管理制度：

1、宿舍人员推选室长，由室长统一管理安排。

2、爱护室内外公共设施，不得损坏或丢失公共物品。

3、男女分室睡，自尊自爱，严禁混室睡，相互窜门，严禁卖淫嫖娼，传看翻阅不健康的书报及影碟影带等。

4、节约用水、电、气，严禁乱拉私接电线、插座，严禁使用电炉、电水壶、电饭锅等设备，严禁床上吸烟，杜绝一切火灾事故。注意放火防盗、防煤气中毒。

5、讲究卫生，保持室内外环境清洁干净，不乱倒污水、饭菜、果皮、烟头、纸屑、不随地吐痰，衣物及种类用具整齐有序，进出锁好房门，防丢防盗。

6、服从室长安排，做好个人及室内外卫生值日，每日小扫除，每周大扫除。

7、严禁喝酒、聚众赌博，猜拳闹事，高声喧哗和进行有碍他人休息的活动。

8、团结友爱，不拉帮结派，不说空话闲话，挑拨事非。

9、严禁非宿舍人员在宿舍玩耍或留宿。

10、遵守作息时间，娱乐时间不得超过（11月-3月）11：30，（4月-10月）12：30分，除值班员工，其他人员必须按时回宿舍，超过时

间，员工有权不予开门，不回宿舍睡觉，应向室长书面请假，否则视同旷工，旷一罚三，并写检查。

11、应遵守宿舍区内物管及业主有关规定，不得违反。

惩罚制度：（每一分按2元计算）

１、迟到、早退者，第一次扣除当有全勤奖，每分钟扣1分，超过10分钟按50元/次罚款，累计四次以上者辞退。

２、衣着不整，修饰不当，个人卫生习惯不良。扣1分 ３、摆台不规范，卫生不彻底，值台检查不仔细。扣1分 ４.服务操作不规范。扣1分

５.不服从安排，消极怠工。扣1分

６.故意损坏餐具物品，照价赔偿。

７.服务出差错，打翻食品及洒水，弄脏顾客衣服，扣2分 ８.私自打吧台电话，私用餐厅公物，扣2分

９.站台不规范，吹牛聊天，扣1分

１０.顾客投诉服务不周，扣1分

１１.行为不端，偷窃他人物品，扣10分

１２.对糊锅现象，发现一次扣6分

１３.上班时间在餐厅内私自吃东西，扣2分

１４.故意浪费造成餐厅损失，扣2分

１５.利用工作之便谋取个人利益，扣6分

１６.上班时间打架起哄，扣20分

１７.因个人原因造成工作失误或餐厅损失，扣2-10分 １８.买错单，买漏单，跑单，由自己负责。

电话管理制度

1、吧台电话专用于订餐，方便客人使用；联系供货商等，吧台人员、员工，不准随便使用此电话，如有特殊事情，经大堂经理同意后，可使用办公室电话。

2、吧台电话在上班时间只能由吧吧人员、领班、和大堂经理接听。

3、员工在上班期间，未经许可一律不得接听电话，手机，哪有电话找员工，均亦不能在吧台叫接，通知其下班之后再打进来，特殊情况例外。

**第五篇：餐厅相关制度**

1、主食仓库卫生管理制度

一、仓库要设专人管理，非仓库管理人员不准擅自进入库内。

二、主食原料分类上垛，存放要离地离墙3 0公分以上。严禁将原料放在地面上。

三、库房要有防蝇设施，容器要加盖加罩，各种物品要有标志。

四、门的下部要安装挡鼠板，库内要放置粘鼠板，做到库内无鼠。有毒、有害及化学物品和个人物品严禁放在库内。

五、副食品、熟制品、半成品不准同主食原料混放。

六、建立进、出库登计本，进出库要有质量验收和数量登记，要先进先出。霉变腐蚀的原料按规定及时处理，严禁进入加工流程。

七、库房要经常通风，保持库内干燥。对库存的原料要定期检查，随时掌握所贮存原料的质量状况。防止发生霉变。

八、进库、出库完毕后，保管员离开仓库，必须关门落锁，防止非仓库管理人员进入，造成生活原料丢失或投毒等意外事故的发生。

九、库内地面每天要清扫拖擦，保持干净，门窗、玻璃、墙壁、用具每天清理一次，做到库内无垃圾、无杂物、无积灰、无蛛网。

2、副食仓库卫生管理制度

一、仓库要设专人管理，非仓库管理人员不准擅自进入仓库。

二、各种副食原料要分类上架，存放有序，并有标志。缸、桶、坛、罐要加盖，摆放有序整齐，外表干净，盖见本色。室内无蝇、缸内无蛆。

三、门的下部要安装挡鼠板，库内要放置粘鼠板，做到库内无鼠。

四、罐装副食品要贴有标签，无生产地、生产日期、保质期限、无标签的食制品严禁进入仓库，已到保质期和超过保质期的食制品严禁入库。

五、保管人员要定期检查副食品的质量，要先进先出，认真做好进、出库食品质量情况及数量登计。对已超过保质期、外表异常、有异味变质的食品按规定及时消毁，严禁进入加工流程。

六、有毒、有害化学物品及个人用品，严禁在库内存放。

七、进库、出库完毕后，保管员离开仓库，必须关门落锁，防止非仓库管理人员进入，造成生活原料丢失或投毒等意外事故的发生。

八、库内要经常通风保持干燥，地面每天清扫拖擦，保持干净，门窗、玻璃、墙壁、用具每天清理一次，做到库内无垃圾、无杂物、无积灰、无蛛网。

3、粗加工间卫生管理制度

一、清洗、加工食品先检查原料质量，腐败变质、有毒、有害食品不准进入加工流程。

二、肉类、水产品等易腐食品不落地存放。

三、荤素食品分池清洗，蔬菜、肉类、水产品要用各自的清洗池，清洗池要保持清洁。

四、肉类清洗后，无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏。

五、活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏和头爪。

六、蔬菜按一拣、二洗、三切的顺序操作，洗后无泥沙、草。加工后盛装洁净蔬菜的容器不准落地存放。

七、食品容器用后冲洗干净，荤素食品分开使用。

八、加工结束后将地面、水池、加工台、工具、容器等清扫、洗刷干净，垃圾随产随清。

4、烹饪及配菜间岗位卫生管理制度

一、检查食品质量，变质食品不切配、不下锅，不蒸煮，不烘烤。

二、食品充分加热，防止里生外熟，隔顿、隔夜、外购熟食回锅必须烧透经检查无异常后方可出售。

三、炒菜、烧煮、食品勤翻动，勤洗刷炒锅。

四、刀、砧板、抹布生熟分开，并有明显标记。不用抹布揩碗盘，滴在盘边汤汁用消毒布揩。

五、调料容器要有盖，工作结束后，工具用具、灶上灶下和地面清扫洗刷干净。

六、工具、用具做到刀不锈，墩不霉，抹布及加工台面干净。

七、食品容器消毒清洁，点菜单、抹布等不接触食品。

八、切配水产品的刀、砧板、抹布洗干净后不再切配其它食品。

九、冰箱专人保管，经常检查食品质量。冰箱食品存放做到生与熟隔离，成品与半成品隔离，肉类与水产类隔离，按熟食、生肉、水产品自上而下分箱放置，严禁混放、垒放、带外包装和用编织袋黑塑料袋。

5、冷拼间卫生管理制度

一、加工熟食卤菜，先检查食品质量，原料不新鲜、有异味不加工。

二、熟食卤菜当日使用当日加工，售多少加工多少。

三、进冷拼间先洗手消毒，更换清洁的工作衣帽、戴口罩。

四、操作熟食前先将刀、砧板、抹布和手消毒。

五、操作过程注意刀、砧板、抹布和手消毒。

六、冷盘现用现配，隔顿隔夜改刀熟食冷盘，不作卤菜冷盘供应。

七、销售熟食用工具取货，包装用新纸。

八、个人生活用品及杂物不准入冷拼间。

九、工作结束做好工具、容器的清洗消毒及冷拼间的清洁卫生。

十、按规定安装紫外线消毒灯。

6、切配间卫生管理制度

一、不选用、不切配腐败、变质、有毒有害的原料及食品。

二、蔬菜要清洗干净，无泥土、无杂草等异物，做到先洗后切。

三、刀口匀称，丁、块、丝、片的大小、粗细、厚薄要均匀。

四、切配好的菜必须用干净的盆、筐盛放，并将盆、筐放在架子上，不准放在地面上。

五、切配菜要切完一种菜，清理干净残渣后，再切配另一种菜。

六、使用的刀、墩、砧板、抹布要干净，每日清洗消毒。刀、墩、生熟分开并有标志，不准混用。

七、操作人员穿戴整洁的工作服帽，不蓄长发和胡须，不吸烟，不随地吐痰和抹鼻涕，不穿拖鞋。不留长指甲、戴戒子、不涂指甲油。

八、食品加工期间，操作人员上厕所或处理其他工作后，必须用肥皂和流动的清水洗手后，再进行食品的切配加工。

九、工作结束，使用的所有用具要清洗干净，菜墩、砧板要定位立放，每日消毒。工作台擦拭干净，地面、墙面保持清洁卫生，垃圾随产随清。

7、面食加工卫生制度

一、必须使用具备合法生产许可证且符合卫生质量标准的面粉。

二、变质、污染的面粉不准使用。

三、加工中不准将面袋直接放在面板上，严禁放在地上。

四、加工使用的刀、板、面杖等用具要保持干净卫生，定位放置。

五、蒸包、馅饼、水饺等花样使用的肉馅必须是经卫生检疫合格的产品，严禁使用病猪肉、死猪肉、腐败变质的肉。菜馅要洗净剁碎，无杂物。盛馅的容器要干净卫生，生熟分开，上架定位放置，不准放在地上。

六、操作人员穿戴整洁的工作服帽，不留长发和胡须，不吸烟，不随地吐痰和抹鼻涕。不穿拖鞋，不留长指甲、戴戒指，不涂指甲油。

七、食品加工期间，操作人员上厕所或处理其它工作后，必须用肥皂和流动清水洗手后，再进行食品加工。

八、工作结束后，使用的所有用具要清洗干净，定位放置。工作台擦拭干净，地面、墙面保持清洁卫生。垃圾随产随清。

8、餐厅卫生管理制度

一、餐桌椅摆放整齐，清洁卫生。地面擦拖干净，无积水、无杂物。门窗及玻璃光亮，门帘要保持清洁卫生，有公共洗手设施。

二、每天清扫三次，每周大扫除一次，墙面达到无尘网、无蛛网，无污渍。

三、各种物品要定位放置，摆放整齐。

四、餐厅门窗要有防蝇设施，积极做好灭蝇工作，做到餐厅无苍蝇。

五、就餐使用的公用餐具收拾及时，洗涮干净消毒后放在保洁橱内，不准摆放在外面。

六、电风扇、照明电器要经常擦拭，保持清洁。

七、餐厅服务人员要穿整洁的工作服帽，不随地吐痰，不化妆。

八、餐厅门口及两侧不准存放自行车、电动车、摩托车等车辆，门口前卫生实行“三包”制度。门口台阶要经常冲刷，保持清洁。

9、饮食卫生管理制度 为保证食品卫生，保障师生员工身体健康，根据《中华人民共和国食品卫生法》有关规定，特制定如下卫生制度：

一、各餐厅必须成立卫生领导小组，食品卫生有专人管理和负责。

二、卫生许可证应悬挂显目处，从业人员应经培训合格后，持有效的《健康证》上岗。

三、从业人员每年体检一次，凡患有传染病者，不得参加接触直接入口食品工作。

四、工作人员上班必须穿戴整洁的工作服帽，配戴有效的健康证，保持良好的个人卫生。

五、做好食堂内外环境卫生保洁工作，做到每餐一打扫，每天一清洗。

六、食品工具每班用后，要洗刷，保持洁净，食(用)具做到“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”。

七、不购进、不加工、不出售腐烂变质、有毒、有害、超过保质期的食品。

八、生、熟食品、成品、半成品的加工存放要有明显标记，分类存放，不得混放。

九、搞好操作间卫生，冷荤配餐所用工具必须专用，并有明显标记。

十、保持仓库整洁，食品做到有分类，有标志，离地、离墙保管，并有登记制度。

十一、垃圾要随产随清，垃圾桶要有盖和标志。做好“防蝇、防鼠、防尘、防腐”工作。做到餐厅、加工间、仓库无蝇无鼠。

10、食堂食品加工规范操作及处罚规定 规范食堂食品加工程序和行为，不断提高食品各加工环节卫生管理水平，依据《中华人民共和国食品卫生法》、《山东省高校标准化食堂评估验收标准》、餐饮业量化分 级管理标准。特作如下规定。

一、各餐厅严格按各房间规定的用途使用，粗加工间、洗菜配菜间，鱼、肉加工间，主、副食仓库，更衣室必须专间专用。严禁擅自改变各间用途，确保九室一厅的布局不变。对擅自改变房间用途的餐厅，每日罚款500-1000元，直到恢复原功能止。

二、没有排气、排烟道或排烟设施的加工间、售饭间，严禁安装任何炉具、电器设备加工食品。有排气、排烟设施的房间，炉具、电器设备不准安装在排烟罩外。违者，每日罚款100-500元，直到撤除止。

三、各餐厅使用的蔬菜必须统一采购，统一在粗加工间、洗菜配菜间加工洗净后分到各班组。各食堂加工间、切配间，不准存放未加工清洗的蔬菜、肉类和水产品类(冰箱内存放的除外)。违者每次罚款100-500元。

四、各加工、售饭间厨具、设备必须按配发的标准摆放，不准随意增加和乱摆乱放其他厨具设备。确保各加工间厨具设备摆放统一有序。违者，罚款100-1000元。

五、各餐厅主、副食加工必须按原料、粗加工、清洗、切配、烹饪、出售程序进行，各加工程序不准交叉。盛装食品必须按规定的容器使用，严禁生熟容器混用。违者，罚款50-100元。

六、各加工组使用的原料，每天按实际用量领取，各加工制作间，不准存放多余整袋面粉，整筐鸡蛋，整箱的其他原料。违者，每次罚款50-100元。

七、凡有排烟设施的房间，加工食品时，必须启动风机进行排烟。违者，每次罚款50-100元。

八、售饭台定位后不准随意挪动。售饭台内不准存放超过1 5公斤重的物品，严禁存放个人物品和违禁物品，严禁在售饭台上坐卧和休息，违者，每次罚款50-100元。

九、不准在玻璃隔断和卡机周围及卡机信号线、电源线上挂塑料袋和其他物品，违者每次罚款20-50元。

十、所有房间严禁使用蜂窝煤炉、液化汽炉加工各种食品。违者，每次罚款100-500元。

十一、个人物品必须在更衣室存放，严禁在加工间、切配间乱挂、乱放，违者每次罚款20-50元。

十二、加工间、切配间冰箱、橱柜顶不准存放杂物，否则每次罚款20-50元。

十三、学院对食堂各间供电线路按使用要求进行了规范布线和安装。各餐厅未经学院批准，严禁私自增加电器设备，乱接乱拉电线和电器设备。违者，除责令拆除外，每次罚款100-1000元。对因私自乱拉电线、乱接电器，造成事故及严重后果的，所有责任和损失自己承担，另给予1000-5000元罚款。

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！