

餐饮行业厨房工作管理制度汇编（通用版）

前言

厨房是餐饮企业的核心生产单元，其管理水平直接决定菜品质量、食品安全、运营效率及品牌口碑。为实现“安全第一、卫生达标、效率优先、品质稳定”的管理目标，结合行业规范与实操经验，制定本制度汇编，适用于各类中餐、西餐、快餐等餐饮业态，各企业可根据自身规模与品类特性调整细化。

第一章 厨房组织架构与岗位职责

一、组织架构（通用模板）

1. **小型餐饮（500 m²以下）**：厨师长→炉灶岗 / 凉菜岗 / 面点岗 / 打荷岗 / 洗碗岗（一岗多人或一人多岗）
2. **中型餐饮（500-1500 m²）**：厨师长→炉灶主管 / 凉菜主管 / 面点主管→各岗位厨师→学徒 / 帮工→洗碗工
3. **大型餐饮（1500 m²以上）**：行政总厨→厨房经理→各档口主管（热菜 / 冷菜 / 点心 / 刺身 / 明档等）→厨师 / 技工→学徒→后勤（洗碗 / 保洁 / 库管）

二、核心岗位职责

1. **厨师长 / 行政总厨**：负责厨房整体运营，制定菜单与成本标准，管控食材采购与库存，监督菜品质量与卫生安全，组织员工培训与考核，协调前厅与厨房衔接。
2. **档口主管**：落实厨师长指令，安排本档口日常生产，指导下属规范操作，检查食材预处理质量，把控出菜速度与口味，负责本区域设备维护与卫生。
3. **炉灶厨师**：按标准菜谱烹制热菜，精准控制火候与调味，确保菜品口感与品相统一，合理使用调料减少浪费，下班前清理炉灶与周边卫生。
4. **凉菜厨师**：负责凉菜、卤味、刺身等制作，严格区分生熟食材与工具，把控凉菜储存温度（0-4℃），确保食材新鲜无变质，做好凉菜间消毒记录。
5. **面点厨师**：制作面点、主食等，按配方控制原料比例，保证成品口感与分量，做好面团发酵、馅料储存等环节管理，清洁面点设备（和面机、蒸箱等）。
6. **打荷岗**：负责食材预处理（切配、码盘），传递炉灶岗所需原料与工具，协助摆盘装饰，清理打荷台卫生，核对出菜订单避免漏单、错单。
7. **洗碗 / 保洁岗**：按“一冲二洗三消毒四沥干”流程清洗餐具，定期消毒洗碗设备，清理厨房地面、下水道、垃圾桶等，保持厨房公共区域整洁。
8. **库管岗（中型以上餐饮）**：负责食材入库验收（数量、质量、保质期），按“先进先出”原则管理库存，分区存放生熟 / 干湿食材，定期盘点库存并上报损耗。

第二章 基础行为规范

一、着装与仪容规范

1. 上班必须穿戴全套工作服（含工帽、上衣、裤子、围裙、防滑工作鞋），工作服需每日清洗、每周消毒，无油污、无破损、无异味；工帽需覆盖全部头发，禁止露发、戴饰品（戒指、手链等，避免掉落污染食材）。
2. 工号牌需佩戴在左胸显眼位置，禁止遮挡或歪斜；禁止穿拖鞋、凉鞋、高跟鞋上岗（防滑倒、防烫伤），工作鞋破损需及时更换。
3. 员工需保持个人卫生：男士不留长发（发长不超过衣领）、胡须，女士不涂指甲油、不披发；工作前、如厕后必须用“七步洗手法”清洁双手（掌心→手背→指缝→指背→拇指→指尖→手腕），并对手部进行消毒。
4. 工作期间禁止裸背、敞胸、挽袖过肘，禁止将个人衣物、手机、包包等私人物品放在操作台、食材储存区，需存放在指定储物柜。

二、考勤与请假制度

1. 实行“打卡 + 报到”双考勤制：员工需提前 15 分钟到岗打卡，换好工作服后向档口主管 / 厨师长报到，确认当日工作任务；下班需完成岗位卫生后打卡离岗，禁止代打卡、漏打卡（漏打卡需当日向厨师长说明，逾期按迟到处理）。
2. 工作时间需坚守岗位，禁止脱岗（如擅自离开厨房买水、抽烟）、串岗（如凉菜岗员工随意进入热菜岗操作），禁止做与工作无关的事（玩手机、闲聊、追剧等）。
3. 请假类型与流程：
 - **病假**：需提前 12 小时向厨师长提交书面申请，附二级以上医院出具的病假证明（急诊可当天补提），无证明或未请假者，按旷工处理。
 - **事假**：需提前 24 小时提交书面申请，说明请假天数与工作交接情况，经厨师长批准后方可离岗；紧急情况需电话告知，但需次日补书面手续，未批准擅自离岗按旷工处理。
 - **加班**：因客流高峰、大型宴会等需加班的，由厨师长统一安排，加班时长可抵扣调休（1:1 比例）或按企业薪酬制度发放加班费，禁止私自加班。
 - **法定假（婚假、产假、丧假等）**：按国家劳动法及企业制度执行，需提前 7 天提交申请，附相关证明（如结婚证、死亡证明）。
4. 迟到 / 早退处罚：迟到 / 早退 10 分钟内扣 50 元，10-30 分钟扣 100 元，30 分钟以上按旷工半天处理；月累计迟到 / 早退 3 次及以上，取消当月绩效奖金。

三、厨房纪律准则

1. 禁止“三私行为”：私拿厨房食材（如将肉类、调料带回家）、私吃成品 / 半成品（如偷吃

刚出锅的菜品)、私做非菜单菜品(如为自己或同事做“员工餐”之外的食物),违者按食材 / 菜品原价的 3 倍赔偿,并处 200-500 元罚款,屡犯者开除。

2. 禁止浪费行为:食材预处理需按“标准切配率”操作(如猪肉切配率不低于 85%),边角料需分类储存(如蔬菜边角可做员工餐、骨头可熬汤),调料需按用量添加,禁止随意倾倒食材、汤汁,每月盘点损耗超标的档口,主管需承担 20% 责任。
3. 禁止“内外勾结”:员工不得接受供货商的馈赠(如现金、礼品、宴请),不得向供货商透露采购底价或推荐不合格食材,违者立即开除,情节严重者移交公安机关。
4. 非厨房人员(如前厅服务员、顾客、家属)禁止进入厨房操作区,如需进入(如参观、检查),需经厨师长同意并佩戴一次性帽、鞋套,由专人陪同,禁止触碰食材与设备。

第三章 卫生与食品安全管理

一、环境卫生标准

1. 日常清洁(每日 2 次,分别在午市后 13:00-14:00、晚市后 21:30-22:30):
 - 地面:用含氯消毒剂(浓度 200mg/L)拖洗,重点清理灶台下方、下水道口、储物柜底部,无油污、无积水、无食物残渣。
 - 墙面 / 天花板:用湿抹布擦拭,灶台上方墙面(1.5 米范围内)需每日用去油剂清洁,无油垢、无蛛网、无霉斑。
 - 设备表面:炉灶、蒸箱、冰柜、和面机等设备,使用后需用湿布擦拭外表面,每周用去油剂深度清洁,设备底部、缝隙无杂物堆积。
 - 垃圾桶:需使用带盖密封垃圾桶,分类标注“厨余垃圾”“可回收垃圾”“有害垃圾”,每日晚市后清空并清洗桶内外,喷洒消毒剂除异味,垃圾桶周边无散落垃圾。
2. 定期清洁(每周 1 次,定在周一闭店后或客流低谷期):
 - 抽排烟系统:拆卸油烟机滤网、烟道挡板,用专业去油剂浸泡清洗,烟道内部每季度请第三方专业机构清理,避免油污堆积引发火灾。
 - 冷藏 / 冷冻设备:清空冰柜内食材(转移至备用冰柜),用温水 + 中性清洁剂擦拭内胆,去除冰霜(冰霜厚度不超过 5mm),消毒后通风晾干再重新存放食材。
 - 下水道:用管道疏通剂清理下水道,倒入沸水冲洗,确保排水通畅,无异味;排水沟需加盖篦子,防止异物掉入堵塞。
 - 死角区域:清理储物柜顶部、货架底部、墙角缝隙等日常难清洁区域,确保无食物残渣、无虫鼠踪迹。

二、食品卫生规范

1. 食材采购与验收:
 - 采购需选择有资质的供货商(提供营业执照、食品经营许可证、检验检疫报告),禁止

采购“三无产品”（无生产日期、无质量合格证、无生产厂家）、过期变质食材。

- 验收时需核对“三证”（供货商资质、食材检验报告、采购订单），检查食材外观（如蔬菜无腐烂、肉类无异味、水产无变质）、温度（冷藏食材 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食材 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），称重核对数量，不合格食材立即退回并记录。

2. 食材储存管理：

- 分区存放：食材按“生熟分开、荤素分开、成品与半成品分开”原则存放，冷藏柜内下层放生肉 / 水产，中层放半成品，上层放成品，避免交叉污染；干货（米、面、调料）存放在干燥、通风的货架上，离地面 $\geq 15\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 10\text{cm}$ 。
- 温度控制：冷藏柜温度保持 $0-4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻柜保持 -18°C 以下，每日早晚各记录 1 次温度，温度异常需立即停机检查，转移食材至备用设备。
- 标识管理：所有食材（含半成品、成品）需贴“标签”，注明名称、入库日期、保质期，实行“先进先出”原则，临近保质期（剩 $1/3$ 时间）的食材需单独存放并优先使用，过期食材立即清理并记录原因。

3. 加工制作规范：

- 生熟工具分开：生肉 / 水产专用砧板、刀具、容器需标注“生”字，成品 / 半成品专用工具标注“熟”字，禁止混用；工具使用后需用洗洁精清洗，再用沸水浸泡消毒（10 分钟以上），擦干后存放。
- 加热与冷却：菜品加热中心温度需 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ （如肉类需完全熟透，无血丝），凉菜制作后需在 2 小时内放入冷藏柜（超过 2 小时未食用需丢弃）；热菜出锅后需在 2 小时内上桌，超过 2 小时需重新加热（中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）后方可食用。
- 禁止“高危行为”：禁止用手直接接触成品菜（需用夹子、勺子取用），禁止将掉落地面的食材捡起后继续使用，禁止用“回收油”（如炸过的油反复使用），炸油使用次数不超过 3 次，每次使用后需过滤杂质，添加新油时比例不低于 $1/3$ 。

4. 餐具清洗消毒：

- 流程：餐具需按“一冲（冲去食物残渣）→二洗（用洗洁精浸泡 10 分钟，刷洗干净）→三消毒（沸水浸泡 15 分钟或用消毒柜消毒，温度 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 15 分钟）→四沥干（放入保洁柜晾干，避免抹布擦拭污染）”操作。
- 保洁：消毒后的餐具需存放在密闭保洁柜内，保洁柜每日用消毒剂擦拭，禁止将未消毒的餐具放入保洁柜，禁止用保洁柜存放私人物品。

三、人员卫生要求

- 员工需持“健康证”上岗，健康证有效期 1 年，到期前 15 天需重新体检，无健康证或健康证过期者禁止上岗。

2. 工作期间若出现发热、腹泻、呕吐、皮肤伤口化脓等症状，需立即停止工作，向厨师长报告，待康复并出具医院证明后方可返岗。
3. 禁止在厨房内抽烟、咳嗽、打喷嚏（如需咳嗽，需用手肘遮挡，远离食材），禁止用工作服擦拭手部、面部，禁止在操作台上摆放个人水杯、餐具。

第四章 设备与工具管理

一、设备操作规范

1. **岗前培训：**新员工上岗前需接受设备操作培训（如炉灶、蒸箱、冰柜等），熟悉设备原理、操作步骤、安全注意事项，考核合格后方可独立操作；特殊设备（如烤箱、油炸炉）需由专人（持证）操作。
2. **日常操作：**
 - 炉灶：使用前检查燃气阀门是否漏气（用肥皂水涂抹接口，无气泡为正常），点火时需先开风机，再开燃气，禁止“无风机点火”；使用中禁止离开岗位，避免汤水溢出浇灭火焰（引发燃气泄漏）；使用后先关燃气阀门，再关风机，清理灶台油污。
 - 蒸箱：加水需至“水位线”（禁止干烧），放入食材后关闭箱门，设定温度（一般100℃）与时间，蒸制完成后先关电源，待蒸汽排尽后再开门取物（防烫伤）；每周清理蒸箱内胆水垢，用柠檬酸溶液浸泡后刷洗。
 - 冰柜：开门取物时动作要快（每次不超过30秒），避免冷量流失；禁止将热食材直接放入冰柜（需冷却至室温后放入），禁止在冰柜顶部堆放重物（避免压坏压缩机）；每月检查密封条是否完好（如有破损需更换，防冷气泄漏）。
3. **故障处理：**设备出现故障（如异响、不启动、温度异常），需立即停机，悬挂“故障维修中”标识，禁止强行操作；及时联系维修人员（内部维修或第三方），记录故障时间、现象，维修后需验收合格方可重新使用。

二、工具管理要求

1. **分类存放：**砧板、刀具、勺子、夹子等工具需按“岗位”分类存放，如炉灶岗工具放在灶台旁抽屉，凉菜岗工具放在凉菜间专用柜，禁止随意摆放；刀具需插入刀架（刀刃朝上，防生锈），砧板需竖放（防积水发霉）。
2. **以旧换新：**工具实行“以旧换新”制度，如砧板出现裂纹、刀具变钝无法打磨、勺子变形等，需向主管申请更换，旧工具统一回收处理（禁止随意丢弃），更换记录需存档。
3. **损耗赔偿：**因个人操作不当（如用刀具砍骨头导致刀刃崩裂、用钢丝球擦拭不粘锅导致涂层脱落）造成工具损坏的，需按工具原价的50%-100%赔偿；因故意损坏（如摔砸工具）的，按原价赔偿，并处200-500元罚款。

第五章 安全管理（防火、防电、防烫伤、防鼠虫）

一、防火安全

1. **火源管理**：厨房内禁止使用明火（如打火机、蜡烛），炉灶、油炸炉等明火设备需远离易燃物（如抹布、纸箱、食用油桶），灶台旁需配备“灭火毯”（就近存放，1 米范围内），每位员工需掌握灭火毯使用方法（覆盖火源，隔绝空气）。
2. **消防设施**：厨房需配备“干粉灭火器”（每 50 m²至少 1 具，压力值在正常范围）、消防栓（水压正常，水带无破损），消防设施需贴“标识”，禁止遮挡、挪用；每月检查 1 次消防设施，发现问题立即报修。
3. **应急处理**：若发生火灾（如油锅起火），需立即关闭燃气阀门，用灭火毯覆盖或干粉灭火器灭火（禁止用水浇，避免油溅引发更大火灾）；火势无法控制时，需立即疏散员工，拨打“119”报警，同时关闭厨房总电源、燃气总阀。

二、防电安全

1. 设备电线需穿管保护，禁止电线裸露、破损，禁止在电线上堆放物品（如食材、调料）；插座需使用“防水插座”（厨房潮湿环境），禁止多个设备共用一个插座（避免超负荷）。
2. 员工禁止湿手操作电器（如湿手插拔插头），禁止用金属工具触碰电源开关（如用刀具拨开关）；设备清洁时需先断电，禁止带电清洗。
3. 每月由电工检查厨房电路（如电线绝缘层、插座接线），发现漏电、短路等问题立即整改，禁止非电工人员维修电路。

三、防烫伤安全

1. 高温设备（如蒸箱、烤箱、油炸炉）需贴“高温警示”标识，操作时需戴隔热手套（手套无破损），取放高温食材时动作缓慢，避免汤水、蒸汽溅出。
2. 热菜、热汤需放在操作台中间（远离边缘），传菜时需提醒前厅服务员“小心烫手”，禁止将热容器放在地面或不稳定的台面上。
3. 若发生烫伤，需立即用流动冷水冲洗烫伤部位（15-20 分钟），轻度烫伤（皮肤发红、无水泡）可涂抹烫伤膏，重度烫伤（起水泡、皮肤破损）需立即送医，同时向厨师长报告。

四、防鼠虫管理

1. 厨房门窗需安装“防鼠网”（网眼≤1cm）、“防蝇灯”（距地面 1.5-2 米，距食材储存区≥1 米），防蝇灯每日清理一次虫尸，每月检查一次灯管亮度（不亮需更换）。
2. 每周用“粘鼠板”（放在墙角、下水道口、储物柜底部）、“蟑螂药”（放在隐蔽角落，标注“有毒”）进行虫鼠防治，粘到鼠虫需立即清理，记录位置与数量，连续 2 周出现虫鼠需联系专业消杀公司。
3. 禁止在厨房内存放垃圾超过 24 小时，垃圾桶需密封，地面无食物残渣，避免吸引鼠虫；食材储存需密封，干货需放在带盖容器内，避免鼠虫啃咬。

第六章 生产与成本管理

一、菜单与标准菜谱管理

1. **菜单制定**：厨师长需结合“客群定位、季节食材、成本控制”制定菜单，每季度更新 1 次（替换滞销菜品、新增时令菜品）；菜品定价需核算“成本率”（成本率 = 食材成本 / 售价，一般控制在 28%-35%），禁止定价过高或过低。
2. **标准菜谱**：每道菜品需制定“标准菜谱”，明确食材名称、用量（如主料 200g、辅料 50g、调料 10g）、制作步骤（如腌制时间、火候大小、加热时长）、成品要求（如口感、品相、温度），标准菜谱需发放至各岗位，员工严格按菜谱操作，禁止擅自更改用量或步骤。

二、食材损耗控制

1. **预处理损耗**：制定“食材切配标准”（如胡萝卜切滚刀块，损耗率 $\leq 5\%$ ；猪肉切肉片，损耗率 $\leq 8\%$ ），每日盘点各档口食材损耗量，损耗超标的需分析原因（如操作不当、食材变质），责任人需承担相应责任（如赔偿 20% 损耗成本）。
2. **库存损耗**：每月月底进行库存盘点，计算“损耗率”（损耗率 = 损耗量 / 总库存量 $\times 100\%$ ），损耗率超 3% 的需排查原因（如储存不当、过期、失窃），库管员需承担 10% 损耗成本，档口主管承担 5%。
3. **边角料利用**：食材边角料需分类回收，如蔬菜根、叶可做员工餐或熬汤，肉类边角可做肉馅或肉丸，骨头可熬高汤，禁止随意丢弃，每月统计边角料利用率，利用率低于 80% 的档口，主管需写整改报告。

三、出菜管理

1. **订单处理**：打荷岗需核对前厅传来的订单（菜品名称、数量、桌号、特殊要求如“少辣”“免葱”），确认无误后传递给各档口，订单需按“先来先出”原则处理，紧急订单（如客人催菜）需标注“加急”，优先制作。
2. **出菜速度**：热菜从接单到出菜时间不超过 15 分钟（复杂菜品如炖菜不超过 30 分钟），凉菜不超过 10 分钟，出菜速度超时的需分析原因（如食材未预处理、设备故障），档口主管需向厨师长说明情况。
3. **菜品质检**：厨师长或档口主管需在菜品出餐前检查“质量”（如口感、温度、品相），不合格菜品（如太咸、太淡、未熟透）需立即退回重做，重做产生的成本由责任人承担（如厨师操作不当，承担 100% 成本）。

第七章 考核与奖惩制度

一、考核制度

1. **考核频率**：实行“日巡查、周小结、月考核”制度，日巡查由厨师长或主管负责，记录员工日常表现；周小结在每周例会上通报各岗位表现；月考核在每月月底进行，结合日巡查、

周小结结果，综合评分。

2. 考核内容（总分 100 分）：

- 卫生达标（25 分）：个人卫生、岗位卫生、食材卫生，未达标一处扣 2 分。
- 操作规范（30 分）：按标准菜谱操作、设备工具使用规范、食品安全要求，违规一次扣 3 分。
- 工作效率（20 分）：出菜速度、食材预处理效率、边角料利用率，未达标一次扣 2 分。
- 纪律遵守（15 分）：考勤、着装、厨房纪律，违规一次扣 3 分。
- 团队协作（10 分）：配合其他岗位工作、服从安排，不协作一次扣 2 分。

3. **考核等级**：90 分及以上为“优秀”，80-89 分为“良好”，70-79 分为“合格”，70 分以下为“不合格”；考核结果与薪酬挂钩，优秀员工当月绩效奖金按 120% 发放，良好按 100% 发放，合格按 80% 发放，不合格无绩效奖金，连续 2 个月不合格者调岗或辞退。

二、奖励制度

1. **优秀员工奖**：每月评选 1-2 名“厨房优秀员工”，奖励现金 200-500 元 + 荣誉证书，优先推荐晋升。
2. **创新奖**：员工提出菜品创新建议（如新增特色菜、改良现有菜品），经测试后销量排名前 10% 的，奖励现金 300-1000 元，菜品命名可加入员工姓名（如“XX 红烧肉”）。
3. **节约奖**：档口每月食材损耗率低于 2%、边角料利用率高于 90% 的，奖励档口团队现金 500-1000 元，主管额外奖励 200 元。
4. **安全奖**：全年无安全事故（火灾、烫伤、食物中毒等）的岗位，年末奖励团队现金 1000-2000 元。

三、处罚制度

1. **轻度违规（扣 10-50 元）**：着装不规范、迟到 / 早退 10 分钟内、岗位卫生未达标、私玩手机一次。
2. **中度违规（扣 50-200 元）**：脱岗 / 串岗、私吃食材、操作违规导致轻微损耗、出菜超时一次。
3. **重度违规（扣 200-1000 元 + 停岗培训）**：私拿食材、使用过期食材、设备操作不当导致损坏、引发客人投诉（因菜品质量问题）。
4. **严重违规（立即开除 + 承担责任）**：用变质食材制作菜品导致客人食物中毒（承担医疗费用 + 行政处罚）、殴打同事、接受供货商馈赠、盗窃厨房财物（移交公安机关）。

第八章 附则

1. 本制度自发布之日起执行，由厨师长负责解释与修订，修订需经企业负责人批准后公示。

2. 各餐饮企业可根据自身业态（如西餐、快餐）调整细化条款（如西餐增加 “牛排熟度标准”，快餐增加 “出餐效率要求”）。
3. 本制度需组织全体厨房员工培训，培训后签订 “知晓书”，确认已理解制度内容，未培训或未签订 “知晓书” 的员工禁止上岗。
4. 本制度未尽事宜，按国家《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》及企业相关制度执行。

点击下载获取无水印可编辑电子版