

## 员工食堂管理制度

为方便员工，体现公司“以人为本”的理念，公司设立员工食堂，食堂是为公司员工服务的，公司食堂的好坏直接关系到就餐人员的身体健康，遵守各项制度是每个就餐人员的职责，所有就餐人员必须自觉遵守食堂的有关规定。

### 一、适用范围

本管理制度适用于公司所有员工。

### 二、职责划分

- 1、食堂工作人员负责及时提供无质量问题的食物。
- 2、综合管理部负责协调相关事宜，并对食堂进行整个管理。

### 三、食堂工作人员须知

- 1、食堂必须保持清洁，必须坚持每天一小扫，每周一大扫，有脏随时扫。
- 2、定期做好消杀，消除“四害”：灭鼠、灭蝇、灭蚊、灭蟑螂，防止疾病传染。
- 3、食堂工作人员要注意个人卫生，勤洗手，长头发要束成发髻，不留长指甲，不涂指甲油，不许对食品打喷嚏，不戴饰物，不准在工作场所抽烟。
- 4、接触食物的容器、工具用后要及时清洗干净，妥善保管。蒸饭箱，消毒柜、水池等保持干净整洁
- 5、下班前关闭所有气阀、水阀，拉下电闸，确保安全。做好节水、节电、节气工作。
- 6、食堂工作人员不得与员工发生冲突，如有意见或建议，直接向综合管理部汇报。

### 四、食堂就餐人员须知

- 1、食堂每日供应两餐，全体就餐人员必须按规定时间就餐，不准带与工作无关人员就餐。
- 2、就餐人员进入食堂后，必须排队打饭，不得拥挤、插队，不许替他人

打饭。

3、禁止员工在食堂内大声喧哗，打闹，做到文明用餐。

4、员工必须在员工食堂就餐，用餐人员不得将饭菜及餐具带出餐厅。严禁在宿舍、走廊，办公室等地就餐，违者罚款处理。

5、就餐人员必须按自己所吃饭量盛饭打菜，做到吃多少打多少，不许故意造成浪费

6、严禁随地吐痰,严禁乱扔废弃物,严禁乱倒剩饭剩菜。用餐期间，不准往餐桌上或地上乱倒、乱扔饭菜。用餐完毕，严禁将饭菜倒入洗碗池中，应统一倒入指定的泔水桶里，做到人走桌、地两净。

7、用后的餐盘碗筷洗净后，必须在指定的位置摆放整齐。

8、厉行节约,杜绝浪费。每个员工都要自觉做到节约用水，养成随手关水龙头的好习惯。

9、爱护餐厅内的餐具及公共设施，损坏照价赔偿。不得随意搬动及损坏餐桌、餐凳。

10、用餐完毕迅速离开餐厅，以便餐位的循环使用。

11、员工不得与食堂工作人员发生冲突。如有意见或建议，直接向部门负责人或综合管理部汇报。

## 五、附则

1、违反本规定者，一律处罚，依据情节进行罚款。

2、本制度由综合管理部负责解释和修订。

3、本制度自印发之日起施行。