2026

# 埃玛火锅

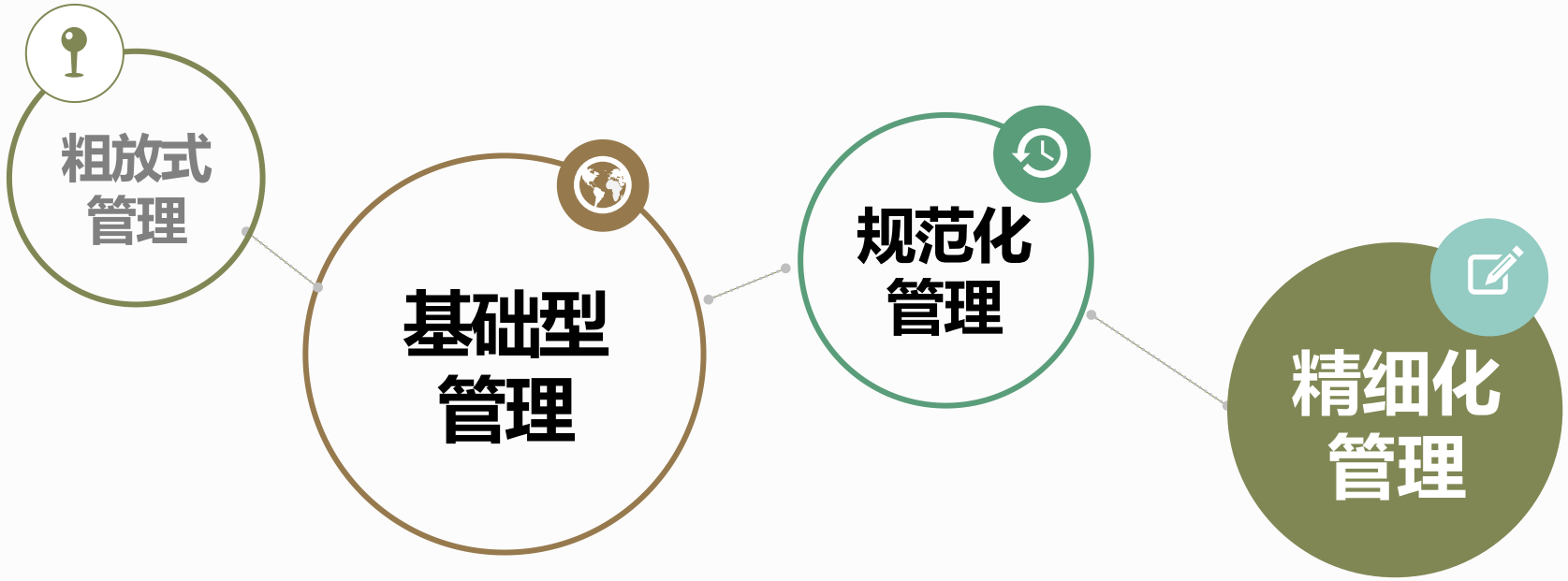
汇报人：厨政部阳小玲

01

# 厨房定位
# 卫生清洁

# 01 定位的重要性

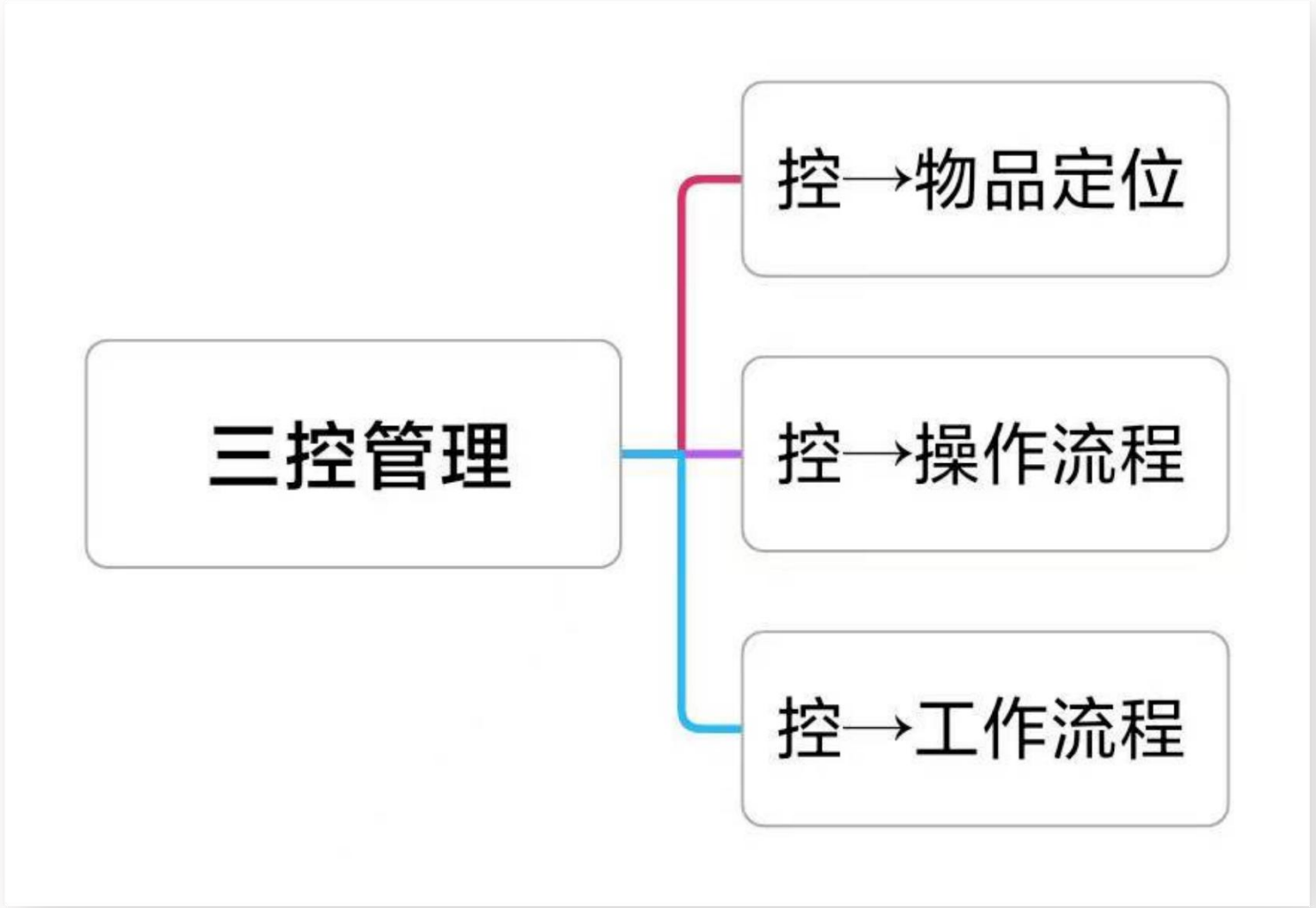
企业是以效益为最高追求目标的组织，而效益只能从管理中来，如若企业管理不到位，战略决策再好企业也迟早会破产。所以管理无捷径可走，管理到位实则需要全体员工齐心协力，一点一滴地干。




企业管理一般都要经历从粗放式管理到基础型管理，再到规范化管理，最后到精细化管理的阶段演变。为确保各项管理任务落地，就必须将其细化、量化、标准化、可操作化。因此，只有开始全面的制度化建设，才能推进精细化管理。→这就是做定位的意义

# 01 厨房的定位

# 三控管理



# 荤菜/素菜/

♠ 素菜柜内所有备好的菜品餐具必须摆放整齐，不同品类原料分层次摆放，使其美观。

♣ 叶菜统一朝外依次整齐摆放。（避免靠近冒菜柜内壁而冻伤。）

♥ **所有保鲜盒盒必须明确标签标识整齐摆放**。

♦ 配菜岗位每个工具（剪刀、削皮刀、插丝器、波浪刀、菜刀、分色毛巾）都应有标签标贴上墙/或放置贴好岗位标签的专用收纳内盒内，晚上收档时以【责任到位】的方式，做到“工具不回家我就不回家”。

# 荤菜/素菜/九宝岗









# 荤菜/蔬菜/



♠ 冷藏冰箱内外保鲜盒必须要有尺寸大小一致的标识（一个冰箱内的标签尺寸必须统一。）所有原料必须是加盖或保鲜膜密封保存。

♣ 冰盒每日都需要清理替换使用，冰盒不得串用，物品必须与定位标识名称一致。

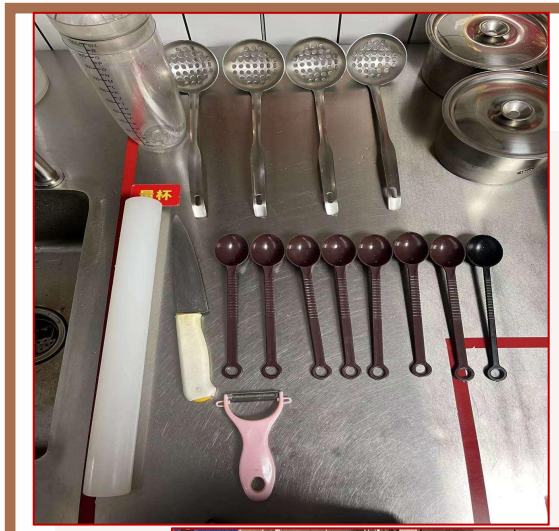
♦ 使用专用工具提高工作效率和质量。

冰箱内保鲜盒规格：0234-（4L）

0224-1(3L)

购买途径：联系物料

# 甜品岗









♠ 冷藏冰箱内外冰盒必须要有尺寸大小一致的标识（一个冰箱内的标签尺寸必须统一。）所有原料必须是加盖或保鲜膜密封保存。

♣ 冰盒每日都需要清理替换使用，冰盒不得串用，物品必须与定位标识名称一致。

♦ 使用专用工具提高工作效率和质量。酱料专用量勺、漏勺、捣压棒、水果刀、水果削皮刀、雪克杯、白蓝双色毛巾、白色砧板（采购规格、途径联系物料部张老师）

# 炒锅/小吃岗






♠ 调料盒摆放整齐无油渍，标识明确，遵循先进先出的原则。

♣ 晚间收档炒锅、炒勺、漏勺、锅刷依次摆放整齐。灶台时刻保持清洁，员工餐用品不得放置在灶台上。

♣ 建议使用专用工具高提标准和出品质量。炒勺6两，炒饭酱油勺25克/勺

# 炒锅/小吃岗





- ♠ 小吃冰箱内高效使用的物品应摆放在上排。保鲜盒必须按照冰箱定位图摆放，做到先进先出。
- ♣ 辅料必须使用不锈钢料盒或者不锈钢料缸，不得使用餐具。
- ♣ 砧板、克称、毛巾、刀具分类定位摆放。

# 打锅/刨肉岗




- ♠ 改刀的工具明确定位，改刀专用砧板（红色）使用后两面清理干净竖立，并安全摆放。
- ♣ 打锅所需辅料需使用料缸依次摆放，并张贴标签。
- ♣ 小料番茄片、黄瓜片、金针菇、菌菇、小葱、姜片必须使用夹子或戴取手套拿取，不得直接用手抓。

# 锅底堆叠定位




- ♦ 高峰期提前备制锅底不可放入葱节、大蒜、酒酿，避免风化不新鲜，需套保鲜套后整齐排放
- ♠ 备制锅底禁止隔夜保存

# 打锅/刨肉岗



- ♦ 刨肉机使用后需用白色毛巾擦拭刀片、置肉板
- ♠ 使用蓝色毛巾擦拭机器表面、台面

# 厨房垃圾桶定位










♠ 厨房内所有岗位垃圾桶都要加盖摆放，并且保持内外清洁，每天至少清洗一次。

♦ 厨房干湿垃圾桶，根据厨房的布局结构进行定位，保持内外清洁卫生。

♣ 垃圾桶的上方不摆放任何物品。

# 抹布定位管理



- ♠ 每个岗位都必须配备蓝色和白色毛巾，并且放置在定位框内。
- ♣ 抹布进行分色管理
- 白色用于熟抹布：如，擦餐具、擦锅圈。
- 蓝色用于生抹布：如，擦桌面、台面卫生。

（统一清洗，统一消毒，按色使用。）

- **灰色用于重污染抹布：如，打扫卫生使用、墙角线、冰箱腿。**

（单独清洗，单独消毒，单独使用。）

- ♠ 抹布不要放在电器周围，以确保安全，放置区域不能引起交叉污染，例如垃圾桶上不能放抹布。

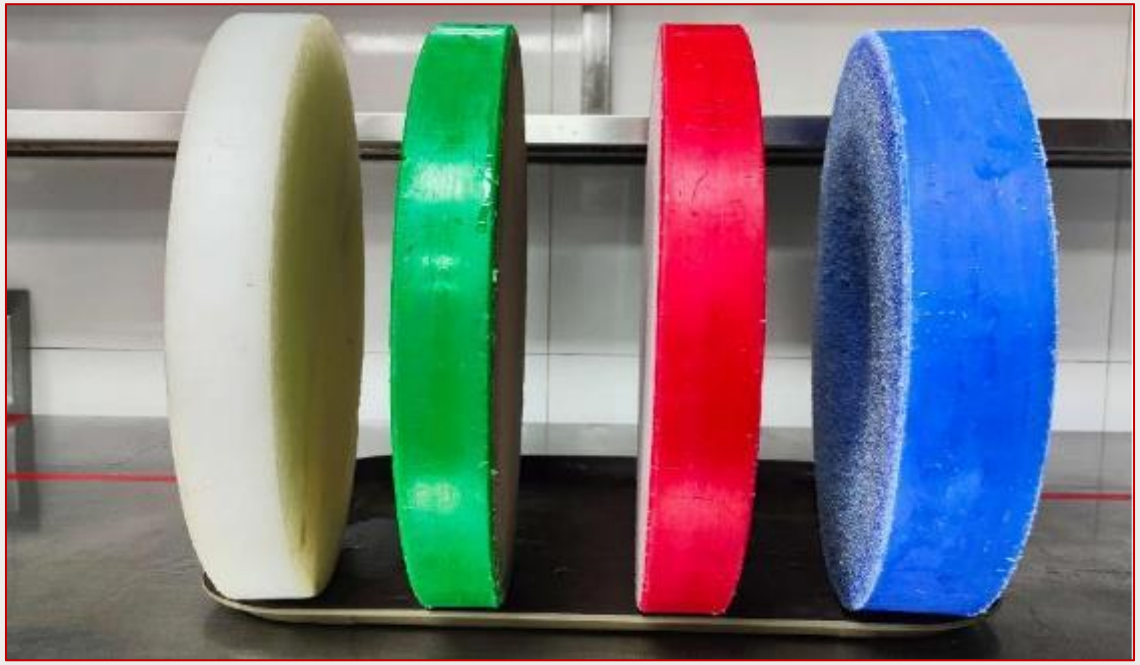
# 洗碗岗

♠ 所有餐具清洗干净后放在货架指定的位置存放，根据不同类别依次有序摆放，并明确标签标识。

♣ 洗碗机、水池有明确标识，分别标识【清洗池】、【消毒池】。

♦ 锅底清理干净后摆放锅架处控干水渍，同时要求摆放整齐美观。

# 砧板刀具管理





砧板、刀具分色管理：

- 白色熟食
- 红色肉类
- 蓝色水产
- 绿色蔬菜

♣ 不得使用木质砧板，必须有使用食品级PE蓝色砧板。

- 砧板，不得放置于1米以上位置；
- 刀具，不得放置于1.5米以上位置，

♣ 避免滑落，造成安全隐患。

- 砧板、刀具因放置在较低位置，且不易接触到的位置。

# 冰箱的基本管理要求

01 基于冰箱的实际情况/货物存放要求/常用物品/取用动线等方面的考虑,来制作管理卡。

02 常用的摆在上层，不常用的摆在下层（考虑到取用的便利性）。

03 生熟不能混放，在同一冰箱中，熟品要放在生品的上方。

04 原材料拆袋后要封口保存，分装到保鲜盒的食材要加盖或用保鲜膜密封保存。

05 冰箱中间用隔层隔开，食材按照定位放整齐，四门冰箱冷冻下层放9个周转箱盛货

06 冰箱内不得出现纸箱和有色方便袋（原包装除外），冰箱要有专人管理专人负责。

# 员工水杯定位







♠ 员工的水杯架在面客区必须做到统一，且要指定特定位置整齐摆放。

面客区域外水杯架也需要统一/标识。

♣ 根据厨房布局也可以制定合适的位置在墙面悬挂水杯架

♦ 面客区对的水杯存放处不得摆放其他杂物，做到整齐美观。

# 仓库定位







♠ 具备摆储物盒的库房要做到标签标识明确，做到摆放规范整齐，每一层的储物盒大小要规格统一（便于整体美观）。

♣ 酱料包要做到先进先出，摆放整齐，商标统一朝外，进货时优先使用生产日期较早的，切实做好先进先出工作。

♥ 成包的原材料依次摆放整齐，商标方向一致。油类原材料摆放整齐商标统一朝外，标注好效期日，做好先进先出。

♦ 低值易耗类物品不得与食品类原料混放，低值易耗类物品不得乱堆乱放，要分类整齐摆放。

♥ 酒水类单独一层存放，外卖打包类物料单独一层货架存放。

# 人员卫生规范

## 一、人员健康




**所有员工（含小时工）上岗前应取得当地政府认可的健康证明，且在有效期内**

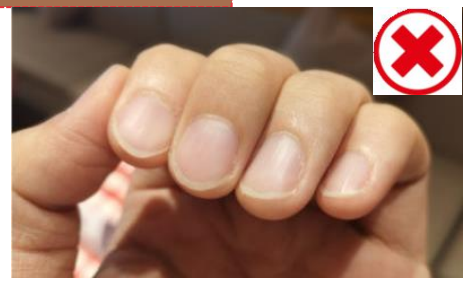


厨房入口处用亚克力收纳盒放置网帽和口罩，进入厨房必须佩戴好口罩和网帽

## 二、人员卫生



1）手部洁净



2）指甲露白不超1毫米



3）不得图指甲油



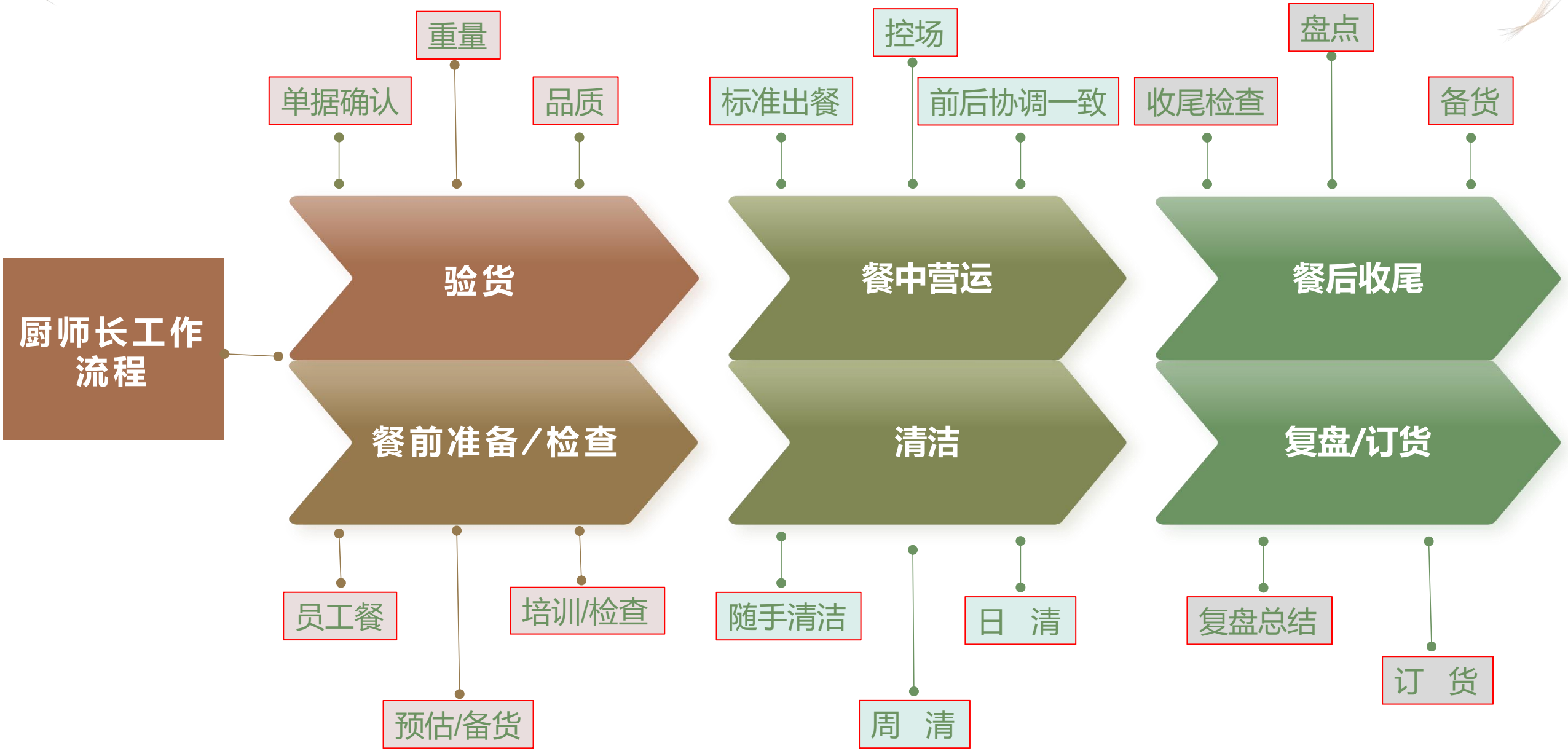
4）不得贴假睫毛



5）不得贴双眼皮贴



6）进厨房佩戴口罩网帽


厨师长工作流程
验货
餐前准备/检查
餐中营运
清洁
餐后收尾
复盘/订货
单据确认
重量
品质
员工餐
预估/备货
培训/检查
标准出餐
控场
前后协调一致
随手清洁
周　清
日　清
收尾检查
盘点
备货
复盘总结
订　货

# THANKS

汇报人：埃灬玛火锅

厨政部阳小玲