## **南阳二中食堂设备设施管理制度**

1、各项目后厨部门使用工具均分工到岗，落实到具体人员包干负责，现场张贴具体负责人员名单，对号入座检查。

2、各项目后厨设备、工具使用后要随时保持清洁，做到无灰尘、无水迹；无油腻，不腐锈；所有设备均贴有正确操作流程、负责人名字、警示牌。

3、各项目后厨各部门设备、工具使用完毕，使用者应及时清洁，并将其复位，负责人有权检查并提出意见。

4、后厨各种设备、工具如有损坏，发现人员要及时向该部门主管及厨师长汇报，联系修理，不得带病操作或使用。

5、新上岗的员工，必须对厨房机械设备的性能及操作方法程序接受培训，掌握要领后方可操作使用，负责人有指导和培训义务。

6、调离或离开原岗位者，对所保管使用的工具应如数办理移交手续，如有遗失或损坏，需按价如数赔偿。