

饭店部门经理实务手册 系列丛书

饭店行政总厨 实务手册



潘宝明 杨玉臻 陈 香◆编著

FANDIAN
XINGZHENG ZONGCHU
SHIWU SHOUCHE



旅游教育出版社

饭店部门经理实务手册 系列丛书

饭店行政总厨 实务手册



潘宝明 杨玉臻 陈 香◆编著

旅游教育出版社

· 北 京 ·

责任编辑:兰 琳 王 薇

图书在版编目(CIP)数据

饭店行政总厨实务手册/潘宝明,杨玉臻,陈香编著. —北京:
旅游教育出版社, 2007.8

(饭店部门经理实务手册系列丛书)

ISBN 978 - 7 - 5637 - 1532 - 9

I. 饭… II. ①潘…②杨…③陈… III. 厨房—管理—手册
IV. TS972.3 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 109970 号

饭店部门经理实务手册系列丛书

饭店行政总厨实务手册

潘宝明 杨玉臻 陈 香 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
E - mail	tepx@163.com
排版单位	首都经贸大学出版社激光照排部
印刷单位	中国科学院印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	13.125
字 数	212 千字
版 次	2007 年 9 月第 1 版
印 次	2007 年 9 月第 1 次印刷
印 数	1 ~ 5000 册
定 价	20.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

“饭店部门经理实务手册”系列丛书出版说明

我国申奥成功和中国旅游业的迅猛发展,给中国饭店业在服务、管理上提出了更高的要求。作为饭店中层管理人员的部门经理,其素质高低直接影响到人们对中国饭店业的整体评价。因此,积极开展岗前培训和在岗培训势在必行,而一本好的培训教材更是十分必要。

为适应新的饭店业培训的需要,我们邀请全国各知名旅游院校的老师 and 旅游行业经验丰富的管理者,一起编写了这套针对部门经理的培训用书。全套教材共有9册,分别涉及餐饮部、营销部、客务部、保安部、行政总厨等9个主要部门,与同类出版物相比,此套书具有以下特色:

第一,实用性强。全套教材以读者的实际需要为出发点,紧密结合饭店工作实际,结合新技术、新理念在旅游饭店的实际运用,切实解决饭店部门经理在实际工作中遇到的难题难点,力争使读者从本书中能直接得到解决问题的具体方法。

第二,针对性强。此套教材的读者群众是饭店各部门的部门经理以及即将上任部门经理的人员。提炼的问题也是部门经理在实际工作中遇到的或可能遇到的难点,剔除了服务人员层次和更高一级管理人员的内容,因而更具有针对性。

第三,体例新颖。此套教材避免了与其他教材类似的传统体例,对于理论知识讲得很少,而是根据部门经理在实际工作中所遇到的真实难点提炼出若干个问题,从具体问题展开分析,旨在解决实际问题,而非笼统地传授知识。值得一提的是,我们在要求作者提炼问题时,特别强调问题不能太“大”,过于宽泛,这样有利于更深入地探讨。

图书的出版是一个不断完善的过程,作为国内唯一的一家旅游教育专业出版社,希望得到广大读者一如既往的关心和支持。对教材使用中的问题,更希望得到广大读者的积极反馈,我们定会不断以专业的精神提高我社教材的专业品质,回报广大师生与读者对我们的厚爱。

目 录

模块一 厨房设计和布局	1
◆怎样设计主厨房?	1
◆厨房设计时,如何符合卫生部门清洁生产的要求?	7
◆如何做到冷菜间的合理布局?	13
◆明档餐饮的利弊在何处?	17
◆洗碗间设计如何才能合理?	20
◆厨房设计时如何预防噪声影响餐厅客人?	23
◆厨房生产运转过程中,如何有效地使用冷藏设备?	25
◆如何做好传菜部的管理工作?	28
模块二 人员管理	32
◆如何增强厨房团队凝聚力?	32
◆如何建立“用人追究责任”制度?	36
◆如何调动后进员工的积极性?	40
◆怎样杜绝厨房的“跑冒滴漏”现象?	43
◆如何做到“奖不重亲,罚不避贵”?	46
◆如何开展技能竞赛活动?	50
◆如何正确处理厨房包厨对于人员管理的影响?	55
◆厨房管理中怎样做到责权对等?	59
◆如何协调不同岗位员工之间的关系?	65
◆如何实施制度化管理?	71
模块三 成本控制	75
◆加工过程中发现原料不合格怎么办?	75
◆怎样在竞争投价中选择供应商?	78
◆如何控制贵重原料的采购权?	82
◆如何对厨房所领原料进行检查?	86
◆怎样进行原料的综合利用?	89
◆如何合理控制菜肴的综合毛利率?	92

◆如何控制饭店餐具的破损?	96
◆如何控制厨房生产费用?	100
模块四 质量控制	106
◆如何建立菜肴质量跟踪评估体系?	106
◆怎样制作标准食谱卡?	109
◆怎样建立菜肴销售龙虎榜档案?	113
◆如何理解“零库存”?	116
◆怎样实施菜肴口味标准化管理?	119
◆对原料加工规格如何严格把关?	124
◆如何发挥菜肴研发中心在厨房生产管理中的作用?	128
◆如何开发酒店看家菜?	133
◆如何对员工进行厨艺培训?	138
◆在生产管理过程中如何做好重点控制?	143
◆就餐客人反映菜肴口味不好找厨师长怎么办?	147
◆怎样建立客史档案?	151
◆如何提高厨房生产的效率?	155
◆如何进行厨房生产的营养控制?	159
模块五 经营管理	165
◆怎样筹划美食节活动?	165
◆如何合理安排会议餐?	169
◆如何合理安排 VIP 会议菜?	173
◆怎样协调厨房与餐饮部和宴会部的关系?	177
◆怎样协调厨房与营销部之间的关系?	181
◆怎样协调厨房与采购部之间的关系?	184
◆怎样协调厨房与工程部之间的关系?	186
◆厨房生产运转过程中如何预防事故发生?	190
◆怎样策划餐饮营销方案?	196
◆如何建立合理的厨房工资分配方案?	200

模块一

厨房设计和布局



怎样设计主厨房？

厨房的设计与布局是否合理,直接影响到餐饮产品的质量、厨房的生产效率和厨房生产人员的工作情绪,也关系到投入的资金是否能得到充分的利用。厨房的设计尤其是主厨房设计的合理,才有可能谈得上布局。因此,主厨房的设计与布局对厨房生产和管理来说是至关重要的一步。

厨房设计的趋势受西方快餐公司中心厨房生产的影响,饭店利用中心厨房生产,将厨房加工变为工厂的车间是当前餐饮的一大生产风格。中心厨房的生产加工使烹饪操作规模化、规范化、标准化,并且方便各点厨房的工作效率。对于饭店企业来说,就是将分散的、零星的厨房或店铺原料加工集中起来,由一个专门的原料加工小组统一进行,形成一定的加工规模,使各个厨房分享效益。而且保证了各点厨房产品的质量,统一了产品的规格水平。每个厨房根据菜单的要求和经营状况每天提前通知加工中心,各厨房不需再用人员加工原料,这样大大减轻了整个分厨房的负担,同样也降低各厨房的加工费用和人员消耗的费用,这是我们应该注意的。

一、如何预防

防火墙一:必须了解主厨房设计与布局的基本要求

主厨房的设计与布局是饭店总体设计布局中较为复杂、难度较大的一部分,因为主厨房的设计布局是随着新产品的开发、先进烹饪设备的运用以及市场需求的变化而不断地改进和发展的。主厨房的结构变化逐渐由综合型向功能型发展。影响主厨房设计布局的因素很多,比如,建筑面积的大小、生产功能的差异,以及不同的烹饪设备、不同的能源、不同的投资标准,等等。另外,主厨房在设计布局时是否有专业人员的参与也是很重要的。所以,无论是厨房的生产者,还是厨房的管理者,

都必须了解主厨房设计与布局的基本要求,避免造成主厨房的布局与设计的不合理。

防火墙二:主厨房设计必须保证厨房生产流程的畅通

主厨房设计必须保证厨房生产流程的畅通,避免厨房内的人流、物流的交叉和碰撞。主厨房生产从原料购进、加工、切配、烹调直到销售,是一个连续的流程,在这一流程中,生产人员相对集中,工种多、货物杂、操作工序复杂,尤其要避免人员的大幅走动,避免生产的工序颠倒、货物回流等现象;也要防止厨房内行走路线的交叉,防止跑菜人员与厨房工作人员的碰撞等现象。

防火墙三:厨房必须以主厨房为中心进行设计与布局

有些饭店只有一个厨房,也有的饭店有多个厨房。所有厨房生产都离不开一些辅助设施,比如食品仓库、冷库、厨师的更衣室、主要运输道口等。这些设施应尽量靠近主厨房。由于主厨房的生产量大,消耗物品多,因此,设计布局时要以主厨房为中心。

主厨房要尽可能靠近餐厅,中国菜的一大特色就是热菜热吃,厨房与餐厅如间隔距离太远,一会影响出菜的速度,二会影响菜点成品的质量,三会造成人力的浪费。

二、基本对策

步骤一:主厨房的具体布局

主厨房的具体布局,就是确定厨房生产各部门的具体位置,同时把根据生产需要所选定的设备、工具合理地组合到每一个操作点并分布在厨房内的过程。因而,科学合理的厨房布局首先是厨房的有效功能的连接。如图 1-1 所示。

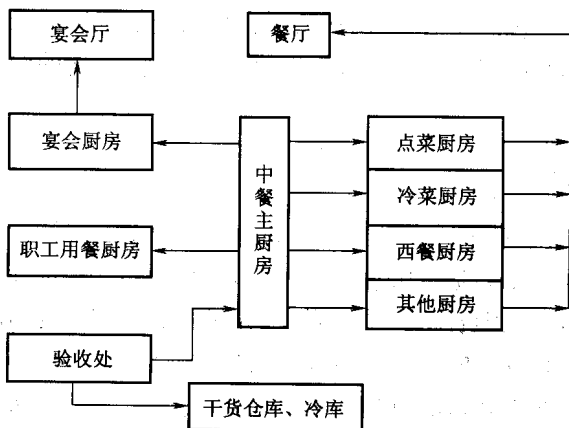


图 1-1 主厨房功能连接示意图

主厨房是负责各分厨房所需原料进行加工的场所。各分厨房可根据生产计划书及菜单向主厨房领取净料或半成品。因此,主厨房要与原料的进货、验收、食品仓库、各类配套厨房、餐厅等设施有效地连接起来,以达到合理布局的要求。同时布局也要考虑到厨房的操作流程。只有这样,才能真正保证厨房的各道工序顺畅流通。

有效的连接与操作流程,都强调合理性。有效连接就是要将相关的部门有效地安排在一个连接点上,避免生产路线的交叉和物品的回流。操作流程的畅通,可减少原料在生产过程中的囤积,减少人员和原料的流动距离,减少厨房工作人员对原料、用具、设备的使用次数和时间。强调操作流程的畅通,是为了充分地利用设备和厨房的空间,注重各环节的控制,降低生产成本。如图 1-2 所示。

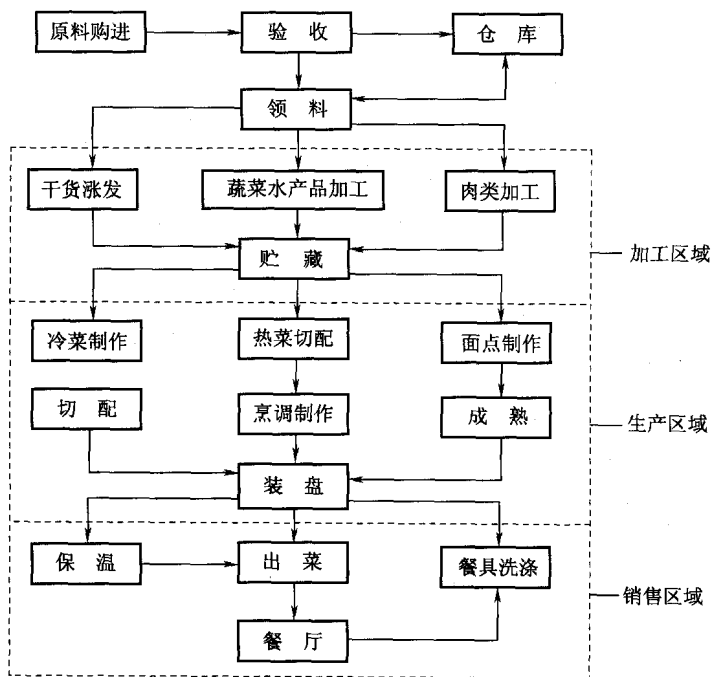


图 1-2 厨房操作流程示意图

步骤二:主厨房的整体布局

根据主厨房布局要求和厨房生产特点进行合理组合,确定各岗位的面积、设备和位置。充分利用现有的厨房面积,改善操作环境,提高工作效率。厨房的整体布局应考虑以下几个方面:

1. 人流走向

从员工上班到更衣,最后进入岗位,这条人流的路线是畅通的。

2. 物流走向

从原料的进货、验收、贮藏,从领料、发料到加工、切配、烹调直至走菜这条物流线是畅通的。

步骤三:厨房位置的确定

在总规划的前提下,设计时应尽量将主厨房安排在方便进货、领料,方便工作联系,方便生产管理的区域内。在厨房位置的设计上,要求整体与局部相协调,以达到最佳效果。具体的要求是:

(1)为利于厨房生产,主厨房最好设在底楼。分厨房应靠近主厨房,这样除了利于生产管理,还可节省多种开支,有利于水、电、气等设施的相对集中。

(2)主厨房要尽量靠近所对应的餐厅,以缩短服务员的行走路程和时间。

(3)主厨房要靠近食品贮藏区(冷库、干货杂品库),以方便领料和货物的运送。

(4)主厨房的地势要相对高一些,这样便于通风和采光,同时也便于污水的排放和货物的装卸。如图1-3所示。

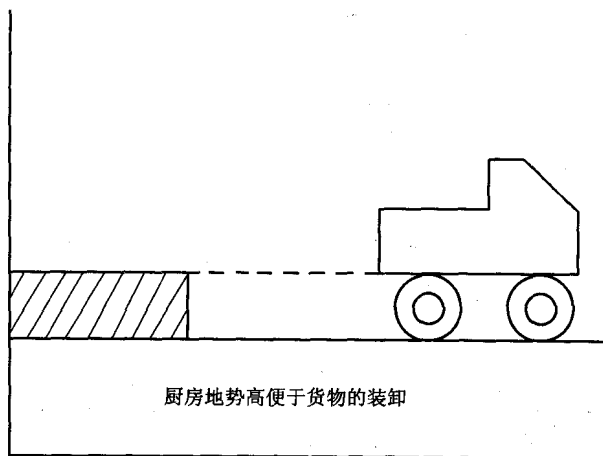


图1-3 厨房的地势示意图

步骤四:确定厨房面积

确定厨房面积大小有以下四种方法:

1. 按餐座数计算厨房面积

厨房面积是根据生产需要而定的,因此不同类型的餐厅相对应的厨房面积也各不相同。一般来说,供应自助餐餐厅的生产厨房,每一个餐位所需厨房面积约为 $0.5\text{m}^2 \sim 0.7\text{m}^2$;供应制作简易食品的咖啡厅的厨房,由于供应品种较少,且大部分使用半成品,因此每一个餐位所需厨房面积约为 0.4m^2 。大型的宴会厅、风味厅所

对应的厨房面积就要大一些,因为供应品种多,规格高,烹调过程复杂,厨房的使用设备多,所以每一餐位所需厨房面积约为 $0.5\text{m}^2 \sim 0.8\text{m}^2$,详见表 1-1。

表 1-1 每类餐厅餐位数所对应的厨房面积对照表

餐厅类型	厨房面积 m^2 /每餐位	后场总面积 m^2 /每餐位
自助餐厅	0.5~0.7	1~1.2
咖啡厅	0.4~0.6	
正餐厅	0.5~0.8	

2. 根据就餐人数计算厨房面积

根据就餐人数来计算厨房面积其实并不十分科学,因为就餐人数是一个变量,而厨房的面积则是相对固定的。但如果按餐厅年均就餐人数来定,那准确性就高多了。因此,利用此方法来计算时,应对餐厅的全年就餐人数作一综合分析,以求得适当的厨房面积。一般来说,就餐人数越少,对每位就餐客人所需的平均生产面积就越大。另外,档次高的餐厅,菜肴加工复杂的餐厅所需厨房面积也要更大些。详见表 1-2。

表 1-2 不同就餐人数时每人所需厨房面积对照表

就餐人数	平均每位用餐者所需厨房面积 m^2 /人
100	0.697
250	0.48
500	0.46
750	0.37
1 500	0.309
2 000	0.279

3. 餐饮部各部分面积的分配比例

厨房的面积在整个餐饮面积中应有一个适当的比例,餐饮部各部门的面积分配应做到相对合理。一般来说,厨房的生产面积应占整个餐饮总面积的 21%,仓库占 8%。这里需要指出的是,在市场货源供应充足的情况下,厨房仓库的面积可相应缩小一些,厨房的生产面积可适当大一些。见表 1-3。

表 1-3 餐饮部各部分面积比例表(餐饮部总面积为 100%)

各部门名称	百分比	各部门名称	百分比
餐厅	50%	仓库	7%
客用设施	7.5%	员工设施	3.5%
厨房	25%	办公室	1.5%
清洗	5.5%		

4. 厨房各作业区的面积比例

厨房总面积确定以后,还须进一步确定厨房各作业区的面积比例。首先,炉灶区的所占比例最大,这是因为炉灶本身所占的面积要比其他设备大。其次是加工区,对于加工区的面积大小,可根据其职能的多少来确定。有些厨房的加工间只需要对烹饪原料进行初步加工(如洗涤、宰杀、摘拣等),而有些厨房的加工间不仅要对原料进行初加工,还要对各类原料进行精加工(如切割、上浆、初步熟处理等)。由于加工内容越多,相对所需的设备、用具也就越多。因此,加工间的面积应根据其职能需要来确定。见表1-4。

表1-4 厨房生产区域面积比例表

各作业区名称	所占百分比	各作业区名称	所占百分比
炉灶区	32%	冷菜区	8%
点心区	15%	烧烤区	10%
加工区	23%	厨师长办公室	2%
配菜区	10%		

以上所述的几种面积预定方法,只是一般常规的计算法。

三、案例分析

图1-4是某饭店中餐主厨房布局示意图。

分析:

从图上看出,加工与切配的距离较远,由于该厨房面积较小,原料从洗涤、宰杀、刀工处理直至上浆、焯水都在加工间完成,配菜区只负责一些小料和配料的刀工处理,其主要任务是配菜,所以,配菜区较小。面点间紧靠炉灶区的蒸锅,这是因为面点间内无蒸锅,凡上笼蒸的点心都必须在蒸锅上进行。炉灶区呈L形依墙排列,炒灶、炖灶、低灶(用于制汤摆放汤锅或汤桶的一种较低的炉灶)在同一侧。烤炉、蒸锅,组合在另一边,同置于通风排气罩下,这样厨师能较便利地使用每一组设备,减少行走路线,也便于排风设备的安置和换气。

四、提示

首先,随着社会的发展,工业化食品加工业的兴起,厨房使用的烹饪原料也逐渐从粗料向加工料或半成品发展,由于厨房使用的原料改变,加工间面积可相对缩小。其次,随着经济的发展,地皮房价成本增高,经营者要想获取更大的利润,就需要扩大餐厅面积,尽量缩小厨房面积,以达到降低成本费用的目的。再次,由于交通的发达,原料供应丰足方便,无须大批量进货,厨房面积、仓库面积也相对缩小,

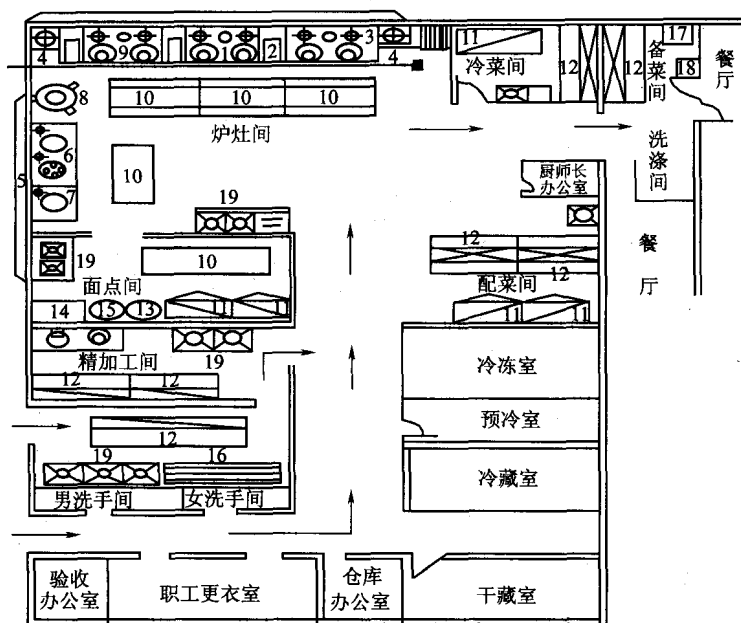


图 1-4 中餐主厨房布局示意图

1. 双头强力炒灶(连汤锅) 2. 调料池柜 3. 水龙头 4. 低灶(又称矮仔灶、汤灶)
5. 油烟罩 6. 中式蒸灶 7. 大锅灶 8. 烤鸭炉 9. 炖灶 10. 工作台
11. 冰箱 12. 带架工作台 13. 和面机 14. 电烤箱 15. 木面工作台
16. 货架 17. 制冰机 18. 保温箱 19. 水池

这是社会发展的需要,也是新型功能性小厨房出现的基础。规模较大的饭店或餐厅、厨房较多的大酒店可通过建立“中央工场”,对饭店内部或连锁分店的餐厅、厨房实行统一采购、集中储备、集中加工,把加工后的原料或半成品送至各店铺厨房,使其稍作加工烹调便可出售,既能保证产品质量、降低产品成本,又能减轻分厨房的负担、加快经营效率。



厨房设计时, 如何符合卫生部门清洁生产的要求?

我国餐饮行业普遍提倡:菜肴品质就是餐饮业经营的生命。而国外饮食界则普遍认同:食物的安全卫生是无价的,是顾客选择餐厅、餐厅争取回头客的基本要素之一。真正意义上的美食,应该既包括美味的佳肴和周到的服务,又包括餐饮环境和厨房卫生,从而真正满足消费者生理需要和心理审美的双重需求。中国的厨房生产应在注重色、香、味、形的同时融入国外有关食品安全卫生第一的观念。美

国餐饮管理协会对美国公民选择餐厅的调查材料显示,美国公民对各种餐厅的选择标准,首先是餐厅的卫生,然后才是菜品本身、菜肴价格、餐厅地点及服务态度等。因此,卫生是餐饮业的命脉,良好的卫生会为企业带来良好的声誉和可观的经济效益。

自1992年我国首次引入清洁生产理念以来,10年之中,清洁生产在我国从朴素自发到与国际接轨,由小到大、由点及面,取得了显著的社会效益、环境效益和经济效益。而2003年1月1日起《中华人民共和国清洁生产促进法》的颁布实施,则标志着我国清洁生产新高潮的到来。作为第一部以污染防治为主要内容的专门法律,《清洁生产促进法》的颁布、实施,将有力推动我国饭店业的清洁生产走上规范化和法制化的管理轨道,使我国饭店业的可持续发展有了实质性进步。2005年10月卫生部颁发《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,规范餐饮业的生产经营行为,保证消费者身体健康。

厨房设计不仅要选好恰当的地理位置,而且要从卫生的角度来考虑。厨房的头等大事是卫生工作,卫生搞不好,就无从谈产品质量,厨房卫生关系到消费者的身体健康,关系到饭店声誉,关系到厨房的生存。厨房卫生包括环境卫生、食品卫生、工作人员个人卫生等内容。厨房设计应遵循有关法令和法规。比如,《食品卫生法》对饮食部门提出的有关规定,包括卫生防疫、环境卫生等要求。

一、如何预防

防火墙一:充分认识饭店清洁生产设计的必要性

1. 消费市场不断增长的环保需求

从20世纪90年代开始,世界进入了环保时代、绿色时代,根据国际经合组织的统计资料,现在世界每年的绿色消费额在2000亿美元以上,而且呈急速增长的趋势。人们在生产和消费过程中,越来越注重自然资源与环境的保护。饭店业消耗大量自然资源,排放大量废弃物是不争的事实,面对日益增长的绿色消费市场的需求,饭店业必须迎头赶上,塑造自己重视环境保护的新形象。

2. 环境成本和风险的降低与规避

环境成本是指本着对环境负责的原则,为管理企业活动对环境造成的影响而被要求采取的措施成本,以及因企业执行环境目标和要求所付出的其他成本。我国以往的环境治理采用的是“末端治理”模式,即“先污染、后治理”,以期实现主要污染物的达标排放。这种模式虽然取得了一定的效果,但也存在着治理成本高、难度大,污染物易转移等明显的弊病,使得环境成本较高。清洁生产强调生产过程中的预防和控制,其最终结果是使企业管理水平、生产工艺技术水平得到提高,资源得到充分利用,环境从根本上得到改善。因而,清洁生产找到了环境效益与经济效益相统一的结合点。

防火墙二:按《清洁生产促进法》定义进行清洁生产的设计

这是指不断采取改进设计、使用清洁的能源和原材料、采用先进的工艺技术与设备、改善管理、综合利用等措施,从源头削减污染,提高资源利用效率,减少或者避免生产、服务和产品使用过程中污染物的产生和排放,以减轻或者消除其对人类健康和环境的危害。清洁生产的内涵应包括以下三个方面:首先是生产过程中,清洁生产主要是指节约能源和原材料,减少废物与有害物质的产生量;其次是产品,清洁生产旨在降低产品从原料的提取到最终处置对人类和环境的有害影响;最后是服务,清洁生产是指将预防性环境战略体现于生产工艺、技术和产品等的设计和提供的服务中。可见,清洁生产是对厨房传统发展模式的根本变革,是实现饭店业可持续发展的必由之路。厨房清洁生产既具有一般企业部门的普遍特点,更有自身的特殊性。

防火墙三:寻求最佳的清洁生产设计布局方案

为了提高设计布局质量,可聘请有经验并且懂餐饮生产的工程顾问、从事餐饮管理多年的管理人员、厨师长等一同参加,以求得最佳的设计布局方案。近几年来,我国有许多大饭店在厨房改造过程中,都汲取了这方面的经验,使改造后的厨房生产工艺流程畅通,环境舒适,适应了现代化饭店高标准生产的需要,也使厨房的生产效率得到了很大的提高。

二、基本对策

《食品卫生法》要求,“保持内外环境整洁……与有毒、有害场所保持规定的距离”,“厨房的设备布局和工艺流程应当合理”,“应当有相应的消毒、更衣、盥洗等设施”等。具体说,应做到以下几点:

步骤一:便于进行环境卫生管理的厨房内部环境设计

(1)厨房在选址时,要考虑以下两个因素:一是要注意防止周围企业对厨房环境的污染,尽量避开排放“三废”(废水、废渣、废气)的企业。二是厨房最好不要设在地下室,因为地下室不利于通风、采光、排放烟尘和防潮,食品也极易霉烂变质。

(2)主食品原料库必须保持低温、干燥、通风,以保持粮食干燥,防止霉变和虫蛀。环境湿度保持为70%,温度保持在10℃左右。

(3)厨房要有消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其滋生条件的措施。

(4)厨房内地面、墙壁、天花板、门窗、食梯、下水道、设备等方面必须符合卫生要求:

厨房的高度应适当。如果厨房的高度不够,会使厨房的生产人员有一种压抑感,也不利于通风透气,并容易导致厨房内温度增高。反之,厨房过高,会导致造价高、费用大、卫生难搞。因而根据工程学要求和厨房生产的经验,厨房的高度大约以3.2m~3.8m为宜。

厨房的墙壁,应力求平整光洁,无裂缝凹陷,不吸油水,易冲洗,最好为浅色的材料。旅游饭店星级评定要求,三星级以上饭店的厨房墙面必须全部用瓷砖从墙脚贴至天花板。这样处理过的墙壁,一是便于清洁卫生,二是美观实用,三是防止灰尘污染。如果用石灰、涂料刷墙,由于厨房湿度高,易造成石灰、涂料的剥落,因而会造成食品的污染,也不利于环境卫生。墙壁之间,墙壁和地面之间的连接处应以弧形为宜,以利于清扫。

厨房的顶部,其处理可采用耐火、防潮、防水滴的石棉纤维材料进行吊顶处理,最好不要使用涂料。吊顶时要考虑到排风设备的安装,留出适当的位置,防止重复劳动和材料浪费。天花板也应力求严整,不应有裂缝。暴露的管道、电线要尽量掩盖掉,因为顶部裂缝中易落下灰尘,管道和电线上最容易积污积尘,甚至滋生虫害,不利于清洁卫生。

厨房地面,通常要求耐磨耐损、耐重压、耐高温、耐腐蚀、不积水、不掉色、不滑、易于清扫、禁得起反复冲洗,不至于受厨房高温影响而开裂、变软或变滑,一般以防滑的无釉地砖、硬质丙烯地砖和环氧树脂等材料为宜。地面要求平整,不积污水,有一定的倾斜度,以便于冲洗。

厨房的门窗应考虑到方便进货,方便人员出入,防止虫害侵入。厨房应设置两道门,一道是纱门,二道是铁门或其他质地的门,并能自动关闭。厨房的窗户一是要便于通风,二是要便于采光。在窗户的处理上,应设计一道安全窗,一道纱窗。有些饭店的厨房在设计时,不留窗户,利用电源照明,依靠空调换气。还有一些厨房在进出门上方安装空气帘,以防止虫害侵入,同时也可防止厨房内的温度不受室外温度变化的影响。门窗应每天擦拭,较高位置的,如超过 1.8m 的可以三天至一周清洗一次。

食梯,因其通往各楼层,是老鼠、害虫进入厨房的通道。因此食梯内不得留有残渣,以免老鼠成患,细菌繁殖。

厨房通风,一般有两种方法,一是自然通风,二是机械通风。自然通风即依靠门窗进行换气。但仅靠自然通风是不够的,因为厨房内油烟气味很浓,极易进入餐厅,所以需借助排风设备来换气,使厨房内呈负气压,这样厨房内的油烟气味就不易进入餐厅。机械通风的形式有换气扇、排油烟机、空气交换器等,排油烟设备大多设计在炉灶上方以便及时排出油烟。机械通风设备要定期清洁保养,以防火灾。

排水系统,一定要能满足生产中最大的排水量,厨房内排水道主张用明沟,排水沟的深度要适宜,要防止水的逆流,且要便于冲洗。排水道必须盖严,下水口要有隔渣网,防止厨房内的杂物堵塞下水道。

步骤二:无条件执行卫生部门清洁生产的标准

1. 环境卫生要求达标

(1) 厨房标志无灰尘、无污迹。

- (2) 厨房门窗玻璃明亮、无灰尘。
- (3) 天花板和墙面无灰尘、无污迹、无蜘蛛网。
- (4) 厨房地面无污迹、无异味、无杂物、干净光亮。
- (5) 厨房灯具无灰尘、无污迹。
- (6) 工具无油污、无污垢。
- (7) 厨房做到刀不生锈,木见本色。
- (8) 通道与通风设备无油污、无灰尘。
- (9) 厨房用具经常消毒,符合卫生防疫站要求,无灰尘、无水渍。
- (10) 厨房下水道无堵塞、无油污,保持畅通无阻。
- (11) 厨房内空气清新无异味,同时设有防“四害”装置。
- (12) 厨房附近公共卫生间无灰尘、无污迹,空气新鲜无异味。

(13) 厨房的环境卫生应始终处于光洁明亮、洁净无尘的状态,要求员工在开餐过程中或开餐间隙及时清洁,做到地面清扫不少于5次至7次,发现有垃圾立即清扫,并养成良好的习惯。

- (14) 厨房原料在任何情况下都应做到生、熟分开。

2. 垃圾处理设施达标

厨房对垃圾和废物的处理,必须符合卫生的规程。室外的垃圾箱要易于清理,要防止虫、鼠的进入,防止污水的渗漏,并按时处理,以保护周围环境不受气味、虫和细菌的污染。厨房内的垃圾桶(箱)必须加盖,并要有足够的容量来盛装垃圾,必须按照卫生要求进行袋装化管理,并及时清理和清洗。桶、箱内外要用热水、洗洁剂清洗。这项工作要安排在非营业时间内进行。大型饭店应设置垃圾冷藏室,配备垃圾压缩机,或使用垃圾粉碎机。

3. 更衣室和卫生间达标

员工的便服易从外界带入病菌,因此不能穿着上班,也不能挂在厨房、仓库或卫生间内。更衣室应不靠近厨房、仓库和餐厅,要求通风、照明良好。

为确保厨房卫生,应按卫生防疫部门的要求建造卫生间。

步骤三:不断革新清洁生产的技术手段

技术上的革新就是要总结、提高、创造新型清洁生产手段,在实际工作层面上落实清洁生产理念的有效手段。实施清洁生产的技术途径主要包括五个方面:一是改进设计,在工艺和产品设计时,要充分考虑资源的有效利用和环境保护,生产的产品不危害人体健康,不对环境造成危害,能够回收的产品要易于回收;二是使用清洁的能源,并尽可能采用无毒无害或低毒低害原料替代毒性大、危害严重的原料;三是采用资源利用率高、污染物排放量少的工艺技术与设备;四是综合利用,包括废渣综合利用、余热余能回收利用、水循环利用、废物回收利用;五是改善管理,包括原料管理、设备管理、生产过程管理、产品质量管理、现场环境管理等。