

餐饮店规章制度

餐饮店规章制度

一、目的为了规范餐饮店的日常经营活动，保证食品安全，维护顾客合法权益，同时遵循国家法律法规和公司内部政策规定，制定本规章制度。

二、范围本规章适用于本餐饮店所有员工、供应商、顾客及相关人员。

三、制度制定程序餐饮店规章制度的制定需要经过以下步骤：

1.明确制度制订的背景和目的；

2.收集、分析相关法律法规及公司内部政策规定，制定具体的制度内容；

3.征求公司管理层及员工的意见和建议；

4.组织讨论和修改，最终确定餐饮店规章制度；

5.在餐饮店内发布，并对所有员工进行培训。

四、制度内容

1、食品安全制度餐饮店必须按照国家食品安全法律法规的要求制定并执行食品安全制度，对食品原材料的采购、加工、贮存、运输、销售等环节进行监管，确保食品健康和安全。

2、服务质量制度餐厅服务质量是衡量餐厅核心竞争力的关键因素。制定服务质量制度，从服务准备、服务流程、服务素质、服务态度、服务收费等方面制定相关规定，确保所有员工遵守，提升餐厅服务水平。

3、工作纪律制度严格规定员工作息时间、禁止吸烟、禁止喝酒、娱乐等行为规定，加强员工自我纪律和工作效率，保证餐厅正常运营。

4、安全生产制度餐饮店必须勤巧特别保障食品生产过程的安全。制定安全生产制度，规范食品生产过程中的设备操作、消毒操作、保洁质量、员工着装、应急处理等环节。

5、人事管理制度制定员工招聘、聘用、培训、考核、奖惩、解聘等方面的规定，建立人事管理制度，确保员工的权益和餐厅的正常经营。

6、违纪处分制度对于违反餐饮店规章制度，毁损公物、传递虚假信息，以及涉及违法犯罪的行为，规定相关违纪处分制度。

五、责任主体餐饮店的管理层、所有员工，顾客及相关人员在执行本规章制度中承担相应的责任。

六、执行程序餐饮店规章制度的执行程序分为以下几步：

1.发布规章制度并向员工进行培训；

2.建立督查机制，对员工在执行规章制度中的情况进行检查和考核；

3.遵循“教育优先，处分后行”的原则，对不遵守规章制度的员工进行纪律教育，如对情节恶劣员工给予相应的处分。

七、责任追究违反规章制度的员工将承担相应的法律、经济和社会责任，必要时，将移交有关部门进行处理。

以上规章制度最终解释权归餐饮店所有。

餐饮店规章制度

餐饮店规章制度

一、目的

为规范餐饮店内部管理，保障员工合法权益，提升服务质量，确保安全卫生，制定本规章制度。

二、范围

本规章制度适用于本餐饮店员工的行为准则与管理制度，包括但不限于：劳动纪律、安全卫生、服务质量等方面。

三、制度制定程序

本规章制度的制定程序如下：

- 1.明确制度的起草人、审核人和审批人
- 2.制定初稿后，征求员工和相关部门的意见，进行修改
- 3.经过审批人的审批，发布正式的规章制度

四、法律法规及公司内部政策规定

- 1.《劳动合同法》
- 2.《劳动法》
- 3.《劳动保障监察条例》
- 4.《行政管理办法》

5.公司内部政策规定

五、制度名称、范围、目的、内容、责任主体、执行程序、责任追究等方面的内容

1.劳动纪律

制度名称：劳动纪律

范围：所有员工

目的：规范员工的劳动行为，确保餐饮店的正常运营

内容：

1)员工应按照规定的工作时间、地点和岗位完成工作

2)员工应按照规定程序进行请假、调休等

3)员工不得迟到、早退或旷工，不得私自离岗

4)员工不得利用工作之机进行私人事务

责任主体：所有员工

执行程序：

1)餐饮店管理人员应对员工的工作时间、地点和岗位进行规范管理

2)员工应按照规定程序进行请假、调休等

3)对于迟到、早退、旷工等行为，应按管理规定追究责任

责任追究：

1)对于违反劳动纪律的员工，餐饮店管理人员应视具体情况采取相应的纪律处理措施，包括但不限于口头警告、书面警告、通报批评、罚款等措施。

2)对于情节严重的违纪行为，餐饮店管理人员有权终止员工的劳动合同。

2.安全卫生

制度名称：安全卫生

范围：所有员工

目的：确保员工的人身安全和餐饮店的卫生安全

内容：

1)员工应注意工作场所的安全卫生，遵守餐饮工作的卫生规定

2)员工应按照规定使用工具和设备，保障工具和设备的安全卫生

3)员工应注意交通安全，遵守道路交通规则

责任主体：所有员工

执行程序：

1)餐饮店管理人员应建立安全卫生管理制度，并进行规范管理

2)员工应接受安全卫生管理的培训和教育

3)对于违规行为，应按照规定追究责任

责任追究：

1)对于违反安全卫生规定的员工，餐饮店管理人员应给予相应的纪律处理措施，包括但不限于口头警告、书面警告、通报批评等措施。

2)对于因违反安全卫生规定而造成损失的员工，餐饮店应依法承担相应的赔偿责任。

3)对于因严重违规行为造成重大事故的员工，餐饮店管理人员有权终止员工的劳动合同，并追究其法律责任。

3.服务质量

制度名称：服务质量

范围：所有员工

目的：提高服务质量，满足顾客需求

内容：

1)服务员应尽职尽责，提供专业的服务

2)服务员应注意服务礼仪，向顾客展示优质服务

3)餐饮店应提供卫生、舒适的服务环境

责任主体：所有员工

执行程序：

1)餐饮店管理人员应设立服务质量检查制度，并进行考核

2)员工应接受服务质量管理的培训和教育

3)对于服务质量不符合要求的员工，应按照管理规定追究责任

责任追究：

1)对于违反服务质量规定的员工，餐饮店管理人员应给予相应的纪律处理措施，包括但不限于口头警告、书面警告、通报批评等措施。

2)对于经常违反服务质量规定的员工，餐饮店管理人员有权终止其劳动合同。

3)对于因服务质量不符合要求而造成的损失，餐饮店应依法承担相应的赔偿责任。

六、总则

本规章制度作为权威文件，所有员工必须遵守。对于违反规定的员工，餐饮店管理人员有权采取相应的纪律处理措施，并依法追究其责任。同时，餐饮店应定期对规章制度进行评估和更新，确保其适应市场和法律法规的需要。

餐饮店规章制度

餐饮店规章制度

一、目的

为了保障餐饮店员工和客户的合法权益，规范餐饮店内部管理，提高生产效率和服务质量。

二、范围

本规章制度适用于本公司所有餐饮店员工的劳动关系及其它相关工作活动。

三、制定程序

制定本规章制度方案，并依据法规，经公司领导审批，经员工代表讨论，最终制定出正式的餐饮店规章制度。

四、规章制度

1. 岗位职责规章制度

名称：岗位职责规章制度

范围：所有餐饮店员工

目的：规范工作职责，提高工作效率和服务质量

内容：

(1) 从事工作的职责

) 遵守工作流程和标准操作程序

(3) 保持工作环境卫生和安全

责任主体：各部门负责人

执行程序：制定岗位职责书，并在入职时进行说明

责任追究：违反职责的员工，视情节轻重给予相应处罚

2. 用餐规章制度

名称：用餐规章制度

范围：所有员工

目的：规范用餐方式，保证员工身体健康

内容：

(1) 规定用餐时间

(2) 餐厅内禁止吸烟和嬉闹

(3) 饭前洗手，饭后刷牙

责任主体：各部门负责人

执行程序：在入职时进行说明，并张贴相关告示

责任追究：违反规定的员工，视情节轻重给予相应处罚

3. 休假制度

名称：休假制度

范围：所有员工

内容：

(1) 员工享有带薪年假、病假、婚嫁假等相关休假制度

(2) 需要休假时，应提前向主管部门申请并获得批准

责任主体：各部门负责人

执行程序：在入职时进行说明，并在员工手册中明确

责任追究：拒不批准或超期未批准的主管部门负责人，责任人须承担相应的违约责任

4. 安全生产

名称：安全生产规章制度

范围：所有员工

目的：确保员工的生命安全和资产安全

内容：

(1) 保持工作区域整洁，防止火灾等事故的发生

(2) 员工必须穿足够的安全防护设备，如：防滑鞋、防护手套、口罩等

责任主体：安全负责人

执行程序：在员工入职时，进行安全培训，并进行安全教育

并按规定进行相应的处罚。

五、法律法规

为符合中国法律法规要求，如员工招聘、工作时间、劳动条件、工资待遇、劳动合同等，需遵守《劳动法》、《劳动合同法》、《劳动保障监察条例》等相关法律法规。

六、政策规定

本公司内部政策要求，如员工的绩效评估、晋升和工资待遇、公司机密要严格保密等。

七、总则

本规章制度是公司的基本管理制度，有关部门和员工都应严格遵守。对于违反规定的员工，本公司有权严肃处理。本规章制度的管理和解释权属于本公司。

餐饮店规章制度

一、目的

为维护餐饮店的正常经营秩序，保障员工合法权益，提升服务质量，确保食品安全卫生，制定本规章制度。

二、范围

本规章制度适用于餐饮店内所有员工及所有顾客。

三、制度制定程序

本规章制度总体由人事部门起草，经餐饮店经营者和管理层审核并征求员工意见后正式发布。

四、餐饮店规章制度的名称、范围、目的、内容、责任主体、执行程序、责任追究

一、餐饮店的名称：精品西餐厅

二、范围：

本规章制度适用于精品西餐厅内所有员工及所有顾客，包括所有岗位职责和业务范围。

三、目的：

2. 提高服务质量，为顾客提供良好的用餐环境和用餐体验；3. 确保食品安全卫生，杜绝各种安全事故的发生。

四、内容：

1. 服务规定（1）员工服务态度应该热情周到，礼貌待客；（2）禁止员工在顾客面前私聊，私自使用手机；（3）服务时尽量满足顾客的要求和需求，提高服务质量。

2. 工作时间规定（1）根据工作需求，餐饮店可能安排员工轮班工作；（2）员工需严格遵守上下班时间，不得迟到早退；

3. 健康卫生规定（1）禁止在厨房内吸烟、嚼口香糖和食用食品；（2）员工应按照规章制度，定期进行健康体检；（3）厨房内应遵守严格的操作规程，保证食品安全。

4. 保密规定（1）禁止员工私自泄露企业机密，在离职前不得向外泄露相关信息；（2）禁止员工私自向外界透露公司的内部信息。

五、责任主体

1. 经营者、管理层应该定期检查贯彻规章制度的情况，对不遵守规定的员工进行处罚；2. 员工应严格遵守餐饮店的规章制度。

六、执行程序

口头警告，若成员仍未改正，再进行书面警告并作出相应的行政处分。

七、责任追究

如员工违反规章制度造成损失，应据实承担赔偿责任；涉及法律、纪律问题应由经营者、管理层进行相应的行政处罚和调查处理。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/297135123151010004>