# 最新餐厅库房管理制度(四篇)

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2025-04-19

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。餐厅库房管理制度篇一二、库房...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**餐厅库房管理制度篇一**

二、库房内应有离地的平台和层架，安装相应的通风设备，并保持运转正常。副食库房要配置美观实用带盖的盒、桶等容器，用以存放调料和其他散装原料。

三、禁止非食品原料混放于食品库房内，库房内严禁放入有毒有害的物品如杀虫剂、灭鼠药等。

四、严格按规定验收食品原料，严把入库关，本着先进先出的原则发放原料，经常检查库存原料，做到心中有数，对超过保质期限或腐败变质的原料，及时处理，严禁放在库房。

五、执行《食品安全法》和食品卫生“五四制”，认真做好四防工作（防火、放盗、防虫、防鼠），做好库房安全管理，保证库存物质完好无损。

六、做到物品分类堆码，放置整齐，离地，离墙的距离要符合标准（不少于10cm），保持库房整洁，定时通风，保持库房干燥。

七、主动平衡库内物资，及时提出物资采购计划，防止出现缺货或积压，以保证伙食工作的正常进行。建帐建卡，做到帐、卡、物相符。每日清理账目，月末如实盘点，汇总填表上报，如发现问题及时向领导汇报。

八、配备的冷藏、冷冻设备，要求设备完好，运转正常。其外部要有明显的温度显示装置，柜内温度冷藏要保持在10℃以下、冷冻要保持在—1℃以下，保持柜内清洁，结霜厚度不得超过1厘米；柜内冷冻（冷藏）物品不得超过柜内容积的70%，不允许直接叠压摆放。

九、在食品冷藏、冷冻贮藏时，要严格做到原料，半成品、成品分冰室存放，并有明显标志。柜内食品应按植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

十、严禁私自出售库内物资，严禁向供货商索要钱、物。

**餐厅库房管理制度篇二**

1、主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

2、仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

3、做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、未索证的食品不得验收入库。

4、做好食品数量、质量入库登记，做到先进先出，易坏先用。

5、食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6、肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7、冷冻设备定期化霜，保持霜薄（不得超过1cm）、气足。

8、经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板；不得在仓库内抽烟。

**餐厅库房管理制度篇三**

1、每个厨房都有其相应的干货库，库内要保持温度在16~21摄氏度，湿度在50-60%。该库存放厨房用烹饪原料，调料及其盛器，以及一定量的厨房周转用具，不得存放其他杂物。

2、根据原料，调料的不同种类、性质，固定位置，分类存放。

3、大件物品单独存放，小件物品及零散物品在盘、筐内集中存放；所有物品必须放在或架上，并至少离地面25cm，离墙壁5cm。

4、塑料桶或罐装原料要带盖密封，玻璃器皿包装的原料要避免阳光直接照射。

5、库存物品的存取要坚持“先存放，先取用”的原则，交替存货和取用。

6、每天指定人员对干货进行清洁整理，每周一检查原料的保质期限，每周对干货库进行清理，保持其清洁卫生。

7、控制有权进入干货库的人员数量，专人每月底盘店库存情况，并填写“年月盘存汇总表”，报告厨师长。

1、厨房冷藏库的温度保持在0-10摄氏度，存放威望用烹调原料，调料及其盛器，不得存放其他杂物。

2、根据原料、调料的不同种类、性质，固定位置，分存放严格遵守下列保藏时间。

新鲜鱼虾、肉、禽、蔬菜存放期限为2天，贮藏温度为0-10度之间；

新鲜鸡蛋存放期为14天，贮藏温度为0-10度之间；

熟料半成品存放期为7天，贮藏温度为-10-10度之间；

水发类半成品存放期为7天，贮藏温度为0-10度之间；

生料类半成品存放期为7天，贮藏温度0-5度之间。

3、大件物品单独存放，小件物品及零散物品在盘、筐内集中存放；所有物品必须放在或架上，并至少离地面25cm，离墙壁5cm。

4、半成品及剩余食品冷藏均须装入保鲜盒或保鲜膜包好后，写上日期放入食品盘，再分类放置货架上，冷藏库底部和靠近冷却管道的地方，以及冷藏库的门口温度较低宜放奶类、肉类、禽类

水产类物品。

5、库存物品的存取要坚持“先存放，先取用”的原则，交替存货和取用。

6、每天定期由指定人员对冷藏库进行清洁整理，每周一检查原料的质量，每周对冷藏库进行清理，保持其清洁卫生。

7、控制有权进入冷藏库人员数量，有计划，集中领货，养活库门开启次数，专人每月底盘点库存情况，报告厨师长。

8、由墩头厨师每天上班之前检查冰箱温度，并做好记录，如发现有温度偏差，应及时报告厨师长与设备部联系解决。

1、厨房冷冻库的温度要保持在18摄氏度以下，只存放库房备用食品、原料及其盛器，不得存放其它杂物。

2、坚持冻藏食品及原料必须处在冰冻状态进入冰库的原则，避免将已经解冻的食品及原料送放冻库。

3、所有的冻藏仪器及原料必须注明入库日期，根据库寸食品原料的不同种类、性质，固定位置，分类存放。

4、冻藏大件物品单独存放，小件物品及零散物品在盘、筐内集中存放；所有物品必须放在或架上，并至少离地面25cm，离墙壁5cm。

5、冷藏品的存取要坚持“先存放，先取用”的原则，交替存货和取用。

6、每天定期由指定人员对冷冻库进行清洁整理，每周一检查原料的质量，每周对冷库进行清理，保持其清洁卫生。

7、控制有权进入冷冻库人员数量，有计划食品领货，减少库门开启次数，专人每月底盘点库存情况，报告厨师长。

8、经常检查，保持冷冻库达到规定的温度，如发现有温度偏差，应及时报告厨师长与设备部联系解决。

**餐厅库房管理制度篇四**

一、库房内严禁吸烟、用火。

二、储存易燃物品库房的地面，应当采用不易打出火花的材料。

三、库房内物品储存要分类、分架，货架之间应当留出必要的通道，主要通道的宽度一般不应少于1、2米。

四、能自燃的物品、化学易燃物品与一般物品以及性质互相抵触和灭火方法不同的物品，必须分库储存，并标明储存物品的名称、性质和灭火方法。

五、化学易燃物品的包装容器应当牢固、密封，发现破损、残缺、变形和物品变质、分解等情况时，应当立即进行安全处理。

六、易燃、可燃物品在入库前，应当有专人负责检查，对可能带有火险隐患的物品，应当存放到观察区，经检查确无危险后，方准入库或归垛。

七、储存易燃和可燃物品的库房，不准进行试验、分装、封焊、维修、动用明火等可能引起火灾的作业。，备有充足的灭火器材。应当对现场认真进行检查，切实查明未留火种后，方可离开现场。

八、库房内要经常保持整洁。对散落的`易燃、可燃物品应当及时清除。用过的油棉纱、油抹布、沾油的工作服、手套等用品，必须放在库房外的安全地点，妥善保管或及时处理。

九、装卸化学易燃物品，必须轻拿轻放，严防震动、撞击、重压、摩擦和倒置。不准使用能产生火花的工具。

十、库房内一般不宜安装电器设备。如果需要安装电器设备，应当严格按照有关电力设计技术规范和本规则的有关规定执行，并由正式电工进行安装和维修。

十一、储存化学易燃物品的库房，应当根据物品的性质，安装防爆、隔离或密封式的电器照明设备。

十二、各类库房的电线主线都应当架设在库房外，引进库房的电线必须装置在金属或硬质塑料套管内，电器线路和灯头应当安装在库房通道的上方，与堆垛保持安全距离，严禁在库房闷顶架线。

十三、人员在离开库房时要进行安全检查并必须切断电源、发现可疑情况立即上报。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找