

# 团 体 标 准

T/XYLX 013—2022

## 盱眙龙虾城市厨房建设和管理规范

Specification of construction and management of Xuyi lobster City Kitchen

2022 - 03 - 18 发布

2022 - 04 - 18 实施

江苏省盱眙龙虾协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由江苏省盱眙龙虾协会提出并归口。

本文件主要起草单位：江苏省盱眙龙虾协会、江苏食品药品职业技术学院、盱眙县农业农村局、盱眙县市场监督管理局。

本文件主要起草人：李萌、孙铁波、陈杰、王晓鹏、江成玉、芮士光、谢彪。

# 盱眙龙虾城市厨房建设和管理规范

## 1 范围

本文件规定了盱眙龙虾城市厨房的建设要求、装修要求、龙虾货源管理、服务要求、安全管理、门店管理的内容。

本文件适用于盱眙龙虾城市厨房的建设和管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 50072 冷库设计标准

## 3 术语和定义

下列属于和定义适用于本文件。

### 3.1

盱眙龙虾城市厨房 Xuyi lobster City Kitchen

运用闪冻锁鲜技术将优质盱眙龙虾加工成预制品，再通过冷链运输到各城市盱眙龙虾城市厨房，各盱眙龙虾城市厨房进行烹饪加工，由美团等外卖系统进行热链同城配送，配送时间30分钟内。

## 4 建设要求

### 4.1 选址原则

#### 4.1.1 集客性

依托主要商圈、次要商圈和商场、超市销售的区域，重点选择在写字楼、商场超市、菜市场、汽车站、公交车站、居民区或社区附近。

#### 4.1.2 便利性

宜选择交通便利、客流量大、人气旺的核心商圈和商业主干道，靠近核心位置。店址宜设置在有3条以上公交线路通过并有公交站点和为出租车提供的上下车站的位置，周围100米内无阻碍通行的立交桥、高架桥、交通护栏、交通隔离带、施工场地、地面铁路线等。

#### 4.1.3 品牌彰显性

市级城市、省级城市选址应在核心商圈内，同时考虑各区域商圈的布点，特别是市内空白点。直径三公里范围内不宜布置第二家。

#### 4.1.4 可发展性

应结合城市现状及未来的发展和变化，店址未来10年内不被拆迁。

#### 4.1.5 竞争性

发挥同行聚集效应，考察和评估同行的管理水平、规模大小及在当地的影响力等因素。

### 4.2 店面要求

4.2.1 店面结构以框架结构为宜，为宽长方形和正方形，内部无柱子或少柱子。楼层以一层为宜，层高净空高度为3.5 m以上。

4.2.2 门前宜无树木、绿化带、公用设施等阻挡视线，门前台阶少或无栏杆，两面均有门面的转角位为最佳。

4.2.3 门店正面宽度不少于3 m，可独立装修，能突出企业统一的VI标识。正面提供不少于10 m<sup>2</sup>的广告位置用于设立企业招牌，侧面和楼顶有较多广告位。

4.2.4 以独立经营的房屋为主，与相融业态（如生活超市、商城等）近邻为最佳。如属大型商场超市门店应具备符合国家消防标准的消防设备及附属设备、烟感报警系统、照明系统、常规供水系统等。商场前尽量具备停车位，门前有充足的促销活动场地。

## 5 装修要求

### 5.1 总体要求

5.1.1 总体风格应以体现盱眙龙虾及企业标志为主，并统一设置盱眙龙虾及LOGO。

5.1.2 在平面设计和设施配备上应方便残疾人使用，并采取防蝇、鼠、虫、鸟及防尘、防潮等措施。

5.1.3 餐馆应设餐厅、厨房、洗手间等。在适当部位应设拖布池和清扫工具存放处，有条件时宜单独设置用房。

5.1.4 餐厅与厨房面积比宜为1:1.1，可根据餐厅的级别、规模、经营品种、原料贮存、加工方式及各地区特点等不同情况适当调整。

5.1.5 洗手间和卫生间，位置应隐蔽，其前室入口不应靠近餐厅或与餐厅相对，应采用水冲式，所有水龙头不宜采用手动式开关。

5.1.6 外卖柜台或窗口临街设置时，不应干扰就餐者通行，距人行道有适当距离，并有遮雨、防尘、防蝇等设施。外卖柜台或窗口在厅设置时，不应妨碍就餐者通行。

5.1.7 可根据需要设置冷藏库，冷藏库应符合GB 50072的规定。

### 5.2 餐厅

5.2.1 餐厅每座最小使用面积应符合1.3 m<sup>2</sup>/座的标准。

5.2.2 位于三层及三层以上的一级餐馆均应设置乘客电梯。

5.2.3 餐厅的室净高应符合下列规定：

- a) 小餐厅和小饮食厅不应低于 2.60 m；设空调者不应低于 2.4 m；
- b) 大餐厅和大饮食厅不应低于 3 m；
- c) 异形顶棚的大餐厅和饮食厅最低处不应低于 2.4 m。

5.2.4 餐厅的餐桌正向布置时，桌边到桌边（或墙面）的净距应符合下列规定：

- a) 仅就餐者通行时，桌边到桌边的净距不应小于 1.35 m，桌边到墙面的净距不应小于 0.9 m；
- b) 有服务员通行时，桌边到桌边的净距不应小于 1.8 m，桌边到墙面的净距不应小于 1.35 m；
- c) 有小车通行时，桌边到桌边的净距不应小于 2.1 m；
- d) 餐桌采用其他型式和布置方式时，可根据实际需要确定。

5.2.5 餐厅采光、通风状态应良好。天然采光时，窗洞口面积不宜小于该厅地面面积的 1/6。自然通风时，通风开口面积不应小于该厅地面面积的 1/16。

5.2.6 餐厅各部面层均应选用不易积灰、易清洁的材料，墙及天棚阴角宜作成弧形。

### 5.3 厨房

5.3.1 厨房应按原料处理、主食加工、副食加工、备餐、食具洗存等工艺流程合理布置，严格做到原料与成品分开，生食与熟食分隔加工和存放。

5.3.2 副食粗加工宜分设肉禽、水产的工作台和清洗池，粗加工后的原料送入细加工间避免反流。遗留的废弃物应妥善处理。

5.3.3 冷荤成品应在单间进行拼配，在其入口处应设有洗手设施的前室。

5.3.4 冷食制作间的入口处应设有通过式消毒设施。

5.3.5 垂直运输的食梯应生、熟分设。

5.3.6 通风排气应符合下列规定：

- a) 各加工间均应处理好通风排气，并防止厨房油烟气味污染餐厅；
- b) 热加工间应采用机械排风，也可设置出屋面的排风竖井或设有挡风板的天窗等有效自然通风措施；
- c) 产生油烟的设备上部，应加设附有机排风及油烟过滤器的排气装置，过滤器应便于清洗和更换；
- d) 产生大量蒸汽的设备除应加设机械排风外，宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。

5.3.7 厨房和饮食制作间的热加工用房耐火等级不应低于二级。

5.3.8 各加工间室构造应符合下列规定：

- a) 地面应采用耐磨、不渗水、耐腐蚀、防滑易清洗的材料，并处理好地面排水；
- b) 墙面、隔断及工作台、水池等设施应采用无毒、光滑易洁的材料，各阴角宜做成弧形；
- c) 窗台宜做成不易放置物品的形式。

## 5.4 给水排水系统

5.4.1 用水量标准及给水排水管道的设计，应符合国家有关规定并根据实际需要设定好检修装置。

5.4.2 厨房及饮食制作间的排水管道应通畅，并便于清扫及疏通，当采用明沟排水时，应加盖篦子。沟阴角做成弧形，并有水封及防鼠装置。带有油腻的排水，应与其他排水系统分别设置，并安装隔油设施。

## 5.5 通风

5.5.1 厨房和饮食制作间的热加工间机械通风的换气量宜按热平衡计算，计算排风量的 65 % 通过排风罩排至室外，而由房间的全面换气排出 35 %。

5.5.2 排气罩口吸气速度一般不应小于 0.5 m/s，排风管速度不应小于 10 m/s。

5.5.3 厨房和饮食制作间的热加工间，其补风量宜为排风量的 70 % 左右，房间负压值不应大于 5 Pa。

5.5.4 厨房的排风系统宜按防火单元设置，不宜穿越防火墙。厨房水平排风道通过厨房以外的房间时，在厨房的墙上应设防火阀门。

## 5.6 电气

5.6.1 照明部分电力应为二级负荷。

5.6.2 厨房及饮食制作间的电源进线应留有一定余量，配电箱留有一定数量的备用回路及插座，电气设备、灯具、管路应有防潮措施。

5.6.3 主要房间及部位的平均照度推荐值应符合相关国家标准。

5.6.4 厨房、饮食制作间及其他环境潮湿的场地，应采用漏电保护器。

5.6.5 餐厅宜设置播放背景音乐的音响设备。

## 6 龙虾货源管理

### 6.1 进货

6.1.1 货源为盱眙本地加工厂（必须为江苏省盱眙龙虾协会会员）生产的熟制速冻龙虾。

6.1.2 进货包括订货、收货、保管与领用和盘存。应有全面准确的盘货记录、原辅料使用进展情况记录、损耗量及缺货情况记录、营业额预测等。

### 6.2 退货、换货

6.2.1 若收货时发现问题，如质量不达标、品种与订购单不一致等，店长应当日及时与供货单位沟通解决。

6.2.2 若单店要求退货和换货时，由店长填写退换货申请表，由供应单位核实后进行调换。

## 7 服务要求

## 7.1 欢迎

服务人员应精神抖擞，面带微笑，有礼貌地向顾客打招呼问好。如“欢迎光临盱小虾”、“请到这里来”、“早上好”、“中午好”、“晚上好”。

## 7.2 点餐

7.2.1 顾客点餐前，服务员应保持一套惯常的礼貌用语，如“您要点什么？”、“请问您需要些什么？”等，若顾客询问新推出的产品或促销活动，服务人员应以适当的速度、亲切的语气，简单而清晰的为顾客解说，以增加顾客购买的兴趣。

7.2.2 顾客点餐结束，服务人员应复诵一遍顾客所点购的食品与数量，若发现错误须立即更正。服务人员应适时向顾客推销食品，但建议的食品不要超过一项，以免引起顾客反感。

7.2.3 全部点餐完毕，服务人员应清晰的告诉顾客点餐金额。

## 7.3 送餐

7.3.1 服务人员应先对顾客说“请稍等”，然后默记顾客所点的食品内容与数量。

7.3.2 服务人员拿取食品的先后顺序与放置在餐盘上的方式应特别留意，摆放商品时要注意商品标志朝向顾客。

7.3.3 服务人员将顾客点购的食品全部拿齐后，用双手将托盘轻轻抬起送到顾客面前，并礼貌的向顾客说明，如“让您久等了，请看一些是否都齐了？”、“请小心拿好”等。

## 7.4 收银

7.4.1 当服务人员从顾客手中接收支付的现金金额以及找回零钱时，应大声将各项金额复诵清楚。例如：“谢谢您，总共XX元，收您XX元，找回您XX元。”

7.4.2 当找回的零钱较多时，服务人员应将零钱双手拿好，以便顾客拿取。

7.4.3 当顾客扫码支付时，必须明确告知顾客购买商品金额，以便顾客付款。

## 7.5 收餐

7.5.1 先将筷子、勺子、小碗等放入大碗中，用棕色抹布擦拭桌面污渍并将饭垢残渣收入垃圾桶。

7.5.2 将餐具放回洗刷间，将垃圾倒入桶中。

7.5.3 用干净的蓝色湿抹布擦拭桌面的残留油渍、污渍，后用绿色干抹布按照先中间后边缘的顺序将桌面擦拭干净。

7.5.4 桌面清洁完毕后，视线从侧面45度角观察一下，看是否有水渍和油渍，如有，再次清洁，直到干净为止。

7.5.5 检查桌椅下方是否有大块垃圾，如有，应及时捡起，如有大量的小块垃圾与碎屑，则用笤帚与垃圾拖收起。

7.5.6 撤台后注意桌椅要摆成一条线，推拉桌椅要轻，以免影响其他顾客就餐。

7.5.7 如顾客用餐完毕没有离座时，如需撤台，需先征得顾客同意后方可撤台。

## 7.6 欢送

7.6.1 当顾客拿好食品离开柜台时或就餐完毕离开餐厅时，服务人员应说：“谢谢惠顾”、“欢迎再次光临”、“谢谢光临”、“祝您就餐愉快”等祝颂之语。

7.6.2 服务礼貌周到、迅速准确、亲切，欢迎热情自然，用心服务顾客。

## 7.7 外卖

7.7.1 接到订单后仔细核单，出品组一联，打包组一联。特别注意订单类型，产品明细，备注信息，餐具数量。

7.7.2 出品组根据订单按照操作标准制作相应产品，严格检查食材，餐盒是否符合出品标准。

7.7.3 打包组进行产品打包工作，需提前准备好订单所需物品，完成后由门店负责人复查，放入保温箱内，app 操作订单完成选项即可，等待骑手取餐。

7.7.4 骑手进店后禁止进入厨房内，统一由打包组员工核对好订单编号后交于骑手。

7.7.5 门店负责人时时关注订单信息动态，跟踪顾客体验并做记录。

## 8 卫生要求

### 8.1 卫生流程

#### 8.1.1 早晨准备时段

早班工作人员应按照以下流程做好各项卫生：

- a) 按标准服装仪容打卡上班，参加晨会；
- b) 检查昨日晚班打烊工作，清扫不干净之处；
- c) 用洗洁精和水擦拭客区所有桌面；
- d) 检查客区的座椅，擦拭或更换脏的椅面；
- e) 检查店内所有玻璃是否干净，用窗刮和玻璃清洁剂擦拭，保证玻璃的光洁明亮；
- f) 对齐客区所有的桌子，保持高低一致且前后整齐；
- g) 将迎宾台搬至户外，并擦拭干净；
- h) 将迎宾地毯清扫干净，放置于门口指定处；
- i) 将海报架搬至户外，并检查海报是否干净平整；
- j) 检查卫生间，补充洗手液和擦手纸；
- k) 盘点菜单、餐具、对讲机、耳线的数量并核对与登录；
- l) 补齐工作台内所有器皿与消耗品；
- m) 整理书报杂志架，将破旧杂志或不符合公司要求的杂志理出；
- n) 检查现场，将开铺之工具整理归位。

#### 8.1.2 打烊时段

晚班工作人员应按照以下流程做好各项卫生：

- a) 用洗洁精和水擦拭所有的桌面；
- b) 清扫地面垃圾；

- c) 擦拭店内所有玻璃，确保光洁明亮；
- d) 检查并清洁插单盒；
- e) 打扫洗手间；
- f) 补充工作台内所有器皿及消耗品；
- g) 准备包好第二天所需的餐盒；
- h) 盘点菜单、餐具、对讲机、耳线的数量并核对与登录；
- i) 将迎宾台搬至店内；
- j) 将所有清洁用品按定位摆放好；
- k) 将所有对讲机关闭，进行充电；
- l) 关闭电源、照明。

## 8.2 卫生标准

### 8.2.1 门

应满足以下要求：

- a) 门能正常使用，门合页无松动，拉动无噪音，不少螺丝；门锁、把手转动灵活、无松动、无污垢；门面无凹陷、无碰痕、无破损；
- b) 门玻璃无破损、无水迹，光亮；门顶面手摸无灰尘、无斑迹。

### 8.2.2 备餐柜

应满足以下要求：

- a) 柜面周边及台面手摸无灰尘、无碎屑。
- b) 柜子无破损、无烫痕、磕碰、柜门拉动无噪音，无脱漆；拉手完好，统一，柜门合页无松动，柜门无变形。
- c) 柜内手摸无灰尘、碎屑、符合物品摆放规范。
- d) 筷套、口布、香巾栏看不到污迹、无破损。
- e) 餐具、杯具看不到手印、浮灰、水迹、污迹、油迹。
- f) 筷子、托盘无油迹、污迹、碎屑。
- g) 备餐柜下面无垃圾、碎屑。

### 8.2.3 饮水机

应满足以下要求：

- a) 能正常使用；
- b) 手摸饮水机周边和水桶无尘、无油、接水盘拆下看不到水迹、水垢；
- c) 水量不少与 1/3，水质无过期、无变质、水桶无变形；

### 8.2.4 装饰物

应满足以下要求：

- a) 完好无破损、端正、不倾斜、手拉牢固；
- b) 手摸无灰尘、油迹；
- c) 鲜花更换及时，无枯萎；绿色植物生长良好、清洁；花盆手摸无灰尘、无油迹；
- d) 无水迹、无发霉现象。

### 8.2.5 窗、窗帘、窗台

应满足以下要求：

- a) 窗框、玻璃无划痕、无破损；
- b) 窗台、窗槽、窗玻璃、窗框无灰尘、油迹；
- c) 窗锁开关完好、安全；
- d) 窗帘悬挂符合要求、无污迹、油迹、无破损、脱落；
- e) 窗帘轨及绳操作自如。

### 8.2.6 桌椅

应满足以下要求：

- a) 桌面无破损、无变形、无脱漆、清洁无污迹；
- b) 桌墩牢固、能正常使用、无灰尘、光亮、无污迹；
- c) 椅子使用牢固、椅面无脱落、无裂缝、无灰尘、油迹。

### 8.2.7 灯

应满足以下要求：

- a) 能正常使用，照明灯罩无破损、无脱落、松动；
- b) 色调、色度合适。

### 8.2.8 餐具

应满足以下要求：

- a) 无破损，无水迹、污迹，无手印、灰尘，光亮清洁；
- b) 摆放符合摆台要求。

### 8.2.9 天花板、墙面

应满足以下要求：

- a) 无异物、无污迹、墙面无积尘；
- b) 墙壁无裂缝、光滑、墙纸无脱落、无破损、无杂乱粘贴物。

### 8.2.10 空调

应满足以下要求：

- a) 空调开关使用正常，标识正确，无松动；
- b) 噪音适量；页扇一致有序；
- c) 无滴水、漏水现象，室温适中。

### 8.2.11 空气

应无异味、异物，空气清新。

### 8.2.12 托盘

应满足以下要求：

- a) 能正常使用，无破损、无变形；
- b) 托盘光亮、手摸无水迹、油迹、无垃圾、碎屑。

#### 8.2.13 消火栓、烟感器、喷淋头

应能正常使用，无损坏，报警、喷淋效果良好。

#### 8.2.14 消毒柜

应满足以下要求：

- a) 能正常使用，消毒效果较好；
- b) 接水盒无积水、手摸无灰尘。

#### 8.2.15 地面

地板完好无破损、无裂缝、无污迹、水迹。

#### 8.2.16 开关、电源插座

应满足以下要求：

- a) 能正常使用，无损坏、无松动、电线不外露；
- b) 无漏电、打火现象；
- c) 开关及时关闭；
- d) 开关、插座手摸无灰尘、无污迹。

#### 8.2.17 VI 标识

店内外标识完好正常。

#### 8.2.18 灶具

应完好无破损，使用正常。

### 9 安全管理

#### 9.1 生产安全管理

9.1.1 安全生产管理必须贯彻“安全第一，预防为主”的方针，坚持“谁主管谁负责、谁在岗谁负责”的原则。全体员工应依法履行安全生产方面的义务。

9.1.2 门店主要负责人和各部门负责人是本部门安全生产的第一责任人，分别对其所辖区域的安全生产工作全面负责。

9.1.3 门店根据本部门工作特点，加强安全生产管理，建立、健全和落实安全生产岗位责任制度，完善安全生产条件，确保安全生产。

9.1.4 门店员工参加各种形式，加强对有关安全生产的法律、法规和安全生产知识的宣传培训工作，提高职工的安全生产意识。

9.1.5 安全生产工作需纳入单店年度工作计划和业绩考核并增加权重，时刻不可松懈。

#### 9.2 食品安全管理

##### 9.2.1 人员管理

应符合以下要求：

- a) 门店全员持有效食品卫生健康证方能上岗，健康证复印件全部上墙公示。
- b) 门店全员必须定期接受食品卫生知识培训。
- c) 单店各岗位人员工作前必须用肥皂或洗手液洗手，洗手时间超过 1 分钟，须清洗手指到手腕以上部位。
- d) 工作人员不能留长指甲，符合仪容仪表要求。
- e) 进入厨房须着厨衣，戴厨帽，额前头发应该全部罩在厨帽里，厨衣应每天更换。
- f) 厨房内不可抽烟，不可放置任何与工作无关的物品。
- g) 有冷菜间的必须要有二次更衣。
- h) 食品操作时必须戴口罩。

### 9.2.2 原料采购渠道和验收和储存

应符合以下要求：

- a) 向正规超市或正规供应商采购，根据当地食品卫生监督部门要求，向供应商索要相关食品检疫合格证；
- b) 应验收食品原料质量，变质食品拒绝进货；
- c) 粮食、干货、调料须放入容器加盖存放；
- d) 冷冻冰箱内原材料须用食品保鲜膜覆盖或装入食品盒内，加贴标签，注明品名和进货日期；
- e) 冷藏冰箱应该生熟分开、荤素分层、食品覆膜加盖；
- f) 冰箱内剩菜原则不过 48 小时，须贴入库标签，取出后须充分加热后方可再次食用。

### 9.2.3 原料加工

应符合以下要求：

- a) 蔬菜切配前，须在水池内浸泡 20 分钟，放食盐消杀。
- b) 鸡蛋须清洗干净，放入干净的容器内存放。
- c) 生鲜食品切配后必须对刀具和案板进行消毒。
- d) 门店应专门配备熟食和水果切配的刀具和砧板，每次使用后均要消毒。

### 9.2.4 餐具洗涤和设备清洁消毒、存储

应符合以下要求：

- a) 所有门店和员工餐使用的餐具都须经过消毒方可使用。
- b) 餐具清洗消毒的程序是：刮——清理剩余食品垃圾、洗——用洗涤剂清洗油污、冲——用流动水将餐具上的洗涤剂冲干净、消——物理消毒 30 分钟（红外线消毒柜）、洁——保洁。
- c) 餐具消毒后应保持干燥。
- d) 厨房操作台每餐化学消毒一次，使用 84 消毒液擦洗。
- e) 厨房内抹布每餐清洗消毒一次，并晾挂。
- f) 厨房砧板每餐消毒一次，消毒完毕竖放或挂起。
- g) 厨房冰箱每月化霜清洁一次。
- h) 厨房内橱柜每周清理清洁一次。

## 10 门店管理

## 10.1 总则

10.1.1 门店必需各项手续齐全，如营业执照、生产经营资质等，确保合法合规经营，同时必须按照4D食品安全厨房标准打造，做到整理到位、责任到位、培训到位、执行到位。

10.1.2 做到四分、五定、四统一、一清洁。判断必需品与非必需品，将非必需的物品清理掉，必需品以最低安全用量明确标示，摆放整齐有标式，保持环境、物品、仪器、设备处于清洁状态，清除污染等安全隐患。

## 10.2 四分

### 10.2.1 分类

将物品按照非必需品和必需品分类。必需品主要包括正常的机器设备、电气；单一工具等。当无法确定必需与非必需品的情况下，可把物品贴上时间封条，一年后确定无用即处理。

### 10.2.2 分区

依据不同功能划分不同区域：

- a) 餐厅分为客人区和员工区；
- b) 员工区分为物品储藏区、工作区、休息区；
- c) 物品储藏按使用频率不同分区；
- d) 工作现场按工作和材料存放条件不同分区；
- e) 物品按使用频率分开存放；
- f) 划分通道和工作区；
- g) 厨房工作区坚持生熟、冷热、干湿分开，厨房中原料加工地点必须和烹调区分开。

### 10.2.3 分层

物品按不同的类别放置于货架上时，应分层摆放。

### 10.2.4 分颜色

用不同颜色区分用途，同一系列代表同一颜色。

## 10.3 五定

### 10.3.1 定名

物品统一定名，贴标签，统一区域同一原料同一名称。

### 10.3.2 定量

所有物品应有数量要求，设定最低、最高存量，并计划在保质期内用完。

### 10.3.3 定位

对标志地点、设施、物品放置区域等进行定位。

### 10.3.4 定向

把设施、物品放置区域线内定位。

### 10.3.5 定流线

应按照不同流程进行相应布置：

- a) 按照生产流程布置现场设备；
- b) 按照操作使用顺序摆放工具；
- c) 按照上菜顺序布置点菜现场；
- d) 按照正常操作流程整布置工作间；
- e) 按照进货、验收、切配、烹调、出品的顺序对设备进行适当的定位。

### 10.4 四统一

应符合以下统一要求：

- a) 标志标牌统一；
- b) 员工私人物品统一；
- c) 两大物品统一；
- d) 通告板统一。

### 10.5 一清洁

门店所有设施、物品、食品应保持清洁卫生。

---