餐厅安全操作制度

1、在餐桌之间的走道上行走时，应从其他工作人员的右边走过去。

2、在端托盘超越其他员工时，应小声提醒对方留心。

3、进出门时，推门前要特别小心，推门要慢，以免碰撞门后的人。

4、为了防止滑倒，服务员应穿矮跟的鞋子。

5、食品或饮料撤泼到地上后，要立即清除掉，如来不及清除，应先放一把椅子提醒他人，以免滑倒。

6、行走时要留心客人放在走道上的手提包或公文箱，有可能时应帮客人放置妥当。

7、托盘上菜时，如遇客人正准备起身或做其他动作，或谈兴正浓时应轻声招呼“对不起”，以免被客人碰翻托盘。

8、装托盘要合理，不要过满，高的、后用的物品在靠身体的里档，矮的、先用的在外档、壶嘴和把柄要放在托盘的边沿之内。

9、托盘时应按照：理盘—清理托盘：装盘—按上述合理方法装盘：起托—用正确的方法、姿势托盘三部曲进行。

10、重托时要弯曲膝盖，用左手全掌放在托盘下面的中心部位，将托盘托上肩膀一样高，这样用腿力站起来的方法，可防止脊背扭伤。

11、擦拭餐具及玻璃器皿时，须注意安全。

12、为客人服务的餐具不允许有任何破损，以免伤着客人。

协助客人照顾他们所带的孩子，不要让他们在餐厅内奔跑，避免孩子跌伤；不要让儿童拿到锋利的餐具，避免孩子割伤。