餐饮部报损制度

为了能保证服务质量，加强对餐、厨具的损耗控制，特制订如下制度：

1、经检验符合报损规格的餐、厨具应填写报损单，交部门经理签字后送交财务部。

2、报损规格：

a、骨盆、汤碗、汤匙、味碟、饭碗缺口超过2MM;

b、玻璃杯杯口有破损；

c、厨房餐具（瓷、陶器）缺口超过5MM;

3、餐用具报损率为0.5％，将报损率控制在0.5％以下。

4、管事部洗涤服务人员在洗涤过程中及服务员在操作过程中，应轻拿轻放。