**附件二**

**大厅卫生保洁操作流程**

为了使师生有一个温馨舒适的就餐环境,餐厅必须保持整洁，干净美观。要达到窗明几净，地面清洁。

1. 无论餐前、餐中还是餐后,均必须保持餐厅服务区域的整洁和卫生,
2. 地面必须洁净，达到无杂物,无油迹,无水迹,无果皮纸屑，无烟蒂，无食物残渣,尤其是卫生死角无灰尘堆积，无蛛网。
3. 餐桌椅必须摆放整齐美观,横竖一条直线.做到餐桌和椅子无油迹,无水迹,无灰尘,无腻手现象,干燥光亮.
4. 窗台无杂物，无油垢，无水迹，保持光亮清洁。
5. 毛巾挂放整齐，无油迹，无异味，分色使用。
6. 餐前负责摆好筷子和调羹并锁好筷笼，每天晚上下班后必须将筷笼和调羹笼送至洗消间，由洗消间人员进行清洗消毒，以备次日再用。
7. 垃圾桶，扫帚，拖把，拖把挤水车，无污垢，无油迹，无异味，定位摆放。