**厨 房 设 备 管 理 制 度**

**一、设备检查**

1. 每月检查设备的各连接处，插头，插座等要牢牢固定。
2. 每15天测量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。
3. 每15天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。
4. 每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其灵敏度。
5. 每月检查一次扒板温控器的灵敏度并保持清洁。

6.每月检查一次蒸柜中的燃烧器，检查空气与天然气的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。

7.每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。

8.每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲洗装置的灵敏度，随时检查并调整其工作温度。

9.每天检查厨房的各种用具及设备表面的清洁及使用情况。

**二、设备维护**

1.烤箱

每天清洗烤箱的表面，检查所有线路是否畅通。保持链条和开关的连接性。保证其工作效率。

2.炉灶

每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢盘，经常清洗天然气喷头。

3.扒炉

每天清洗钢板，经常检修扒板的天然气喷头并保持清洁。每15天调整天然气的喷头和点火装置。

4.油炸炉

每天清洗油炉内壁及过虑网。每15天调整天然气的喷头和点火装置。检查排油管装置。

5.蒸柜

每天清洗蒸柜内壁及隔板，每15天检查一次蒸汽管阀门及天然气与空气的混合装置。

6.冰柜

每天保持冰箱的内外部清洁，7每天除霜一次。经常检查电源及温度控制装置。保持冰箱压缩机的正常工作状态。

7.洗碗机

每天保持洗碗机内外部的清洁。每30天进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞。

1. 其它设备

每次使用后要进行彻底的清洁，经常维护，每月为齿轮和轴承上油。每3个月为电机检修一次。