

餐厅设施设备维护管理方案(汇总7篇)

方案在解决问题、实现目标、提高组织协调性和执行力以及提高决策的科学性和可行性等方面都发挥着重要的作用。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

餐厅设施设备维护管理方案篇一

饭店、具有较大危险因素的场所有配电室间，餐饮操作间，烟道、炊事机械；电梯等特种设备。

- 1、凡是具有较大危险因素的设备、设施必须专人负责其安全管理。
- 2、配电室间，电梯必须按规定设置警示标志，乘梯须知等。
- 3、安全出口和疏散通道畅通，有指示标志，室内场所有应急照明，门开启方向正确，并配有相适应的灭火器材。
- 4、具有较大危险因素的生产经营场所，应有相应的安全防范措施和分隔措施。电气安装必需段符合要求，动用明火时，按规定执行。
- 5、加强安全检查和巡逻检查，必要时有专人看管。
- 7、电梯等特种设备除要严格执行定期检验的规定，每日对电梯进行巡查，定期保养，严禁带病运行。

餐厅设施设备维护管理方案篇二

- 1、按规定必须携带瓦斯便携仪的下井人员，必须携带瓦斯便携仪，严禁不携带或多携带入井。

- 2、携带瓦斯便携仪的下井人员，在领取设备时要检查设备是否正常，如发现电量不足，示数错误，示数不全时与维护人员联系，换瓦斯便携仪或更换便携仪电池。
- 3、井下工作人员严禁更换、随意拆卸瓦斯便携仪，若有问题，及时与维护人员联系更换瓦斯便携仪。
- 4、井口检身人员，必须对下井人员有关人员是否携带瓦斯便携仪进行检查。
- 5、井上监测监控人员负责监视系统设备的运行和监测数据变化情况，对信息出现异常或设备报警时，立即通知维护人员，并做好中心站运行日志，相关人员查明原因向有关负责人汇报。
- 7、专业维护人员定期对监测监控装置进行巡视和检查，发现故障及时排查。
- 8、各单位或监测人员发现监测装置有异常情况要及时向有关单位汇报并核实。
- 9、各有关区队要加强管辖区域内所安设的监测监控装置的看护管理，每班要派专人进行巡查，对设备或线路上的积尘、“挂汗”要及时清理，发现问题及时汇报。如有丢失损毁由责任区队负责找出负责人进行处罚并照价赔偿。
- 11、专业维护人员要及时维修更换有问题的. 监测探头，不得因探头本身的问题影响监测数据的准确性。
- 12、专业维护人员要确保井下监测监控系统不间断运行，出现故障及时排查，确保系统的安全可靠。
- 13、各分站电源由机电科负责、严禁长时间停电，如有开关跳闸，应及时恢复开关的正常运行。

14、井下分站严禁随意移动、搬迁、影响巷道施工时，必须经机电科及维护人员同意，并得到调度室同意后方可作业。

餐厅设施设备维护管理方案篇三

一、学校购置和使用的电器产品、燃气用具的质量应当符合国家规定的安全标准。电器产品、燃气用具的安装、使用和线路、管道的设计、敷设，应当符合国家有关安全技术规定。电源线路、自来水管管道、煤气设备在设计时，必须充分考虑发展的需要，施工时要严格按照有关规定进行施工。对陈旧老化、超负荷的电源线路，必须有计划地逐步更换。一时难于更换的，必须在确保安全的条件下，采取特别防护措施，否则，必须暂停使用。

二、学校建立安全用电制度，在现有额定的电容量范围内计划用电，严禁超负荷用电。电源线路必须安装可靠的保险装置，并正确使用保险丝，确保用电安全。禁止使用铜线和其它非专用金属线当保险丝使用。新建项目必须安装漏电保护装置。

三、变电房、配电房、配电箱和各类机房要关闭上锁，要防水，防潮，防小动物侵入，周边保持干燥通风。

四、电气设备应当由持有上岗证的专业人员定期维护保养，防止因电路短路、电路超负荷运行、线路接触不良、电线老化、电气故障等原因引发火灾。所有电路安装、电器操作的人员，都必须经过专业培训，考试合格后，才能上岗。接触电源必须有可靠的绝缘措施，并按规定严格进行检查，防止触电事故的发生。

五、对于超出使用年限，丧失安全性能的电器产品和燃气用具，应当予以报废，或者经维修和部分更新，确保其安全性能后方能使用。长期不使用的电器、燃具，应确认其安全性能有效后方可使用。

六、日夜不间断连续运行的电器设备，应当有专人管理，并定期维修保养。空调机和各类机房设施应当定期清洁、保养。电器在使用过程中，发生打火、异味、高热、怪声等异常情况时，必须立即停止操作，关闭电源，并及时找电工检查、修理，确认能安全运行时，才能继续使用。

七、任何单位和个人都必须严格遵守安全用电规则，不得任意拉接临时电源线。拉接临时电源线须经单位有关部门审批，由专业人员负责拉接。临时线要使用合格的电线与器材，定时检查，期满后立即拆除。严禁违章违规使用电器，严禁电源线路超负荷使用。

八、安全用电用水用气必须坚持定期和不定期检查制度，发现隐患及时整改。

九、凡有高电压的场所、电线裸露的地方，用电单位应设立醒目的危险警示标志，并采取有效的隔离措施，防止电击事故发生。室外的电源设置，必须定期清理周围的杂草树林，防止引发事故。

十、所有用电场所必须执行“人走电关”的规定，人员离开用电场所或电器设备不使用时，应当切断工作场所的电源。

餐厅设施设备维护管理方案篇四

设备设施安全管理工作必须坚持“安全第一，预防为主”的方针；必须坚持设备与生产全过程的系统管理方式；必须坚持不断更新改造；提新安全技术水平的原则；能及时有效地消除设备运行过程中的不安全因素，确保公司财产和人身安全。

设备设施选购

必须坚持“安全高于一切”的. 设备设施选购原则, 要求做到设备运行中, 在保证自身安全的同时, 确保操作工的安全。设

备管理人员应根据本企业生产特点，工艺要求广泛搜集信息（包含国际、国内本行业的生产技术水平，设备安全可靠程度、价格、售后服务等）；经过论证提出初步意见报总经理批准实施。

一、设备设施使用前的管理工作

1、制定安全操作规程

2、制定设备维护保养责任制

3、安装安全防护装置

4、员工培训,内容包括设备原理、操作方法、安全注意事项、维护保养知识等,经考验合格后,方可持证上岗。

二、设备设施使用中的管理工作

1、严格执行设备安全管理制度;:,由公司主管领导和设备管理人员共同落实。

2、设备操作工人须每天对自己所使用机器做好日常保养工作,生产过程中设备发生故障应及时给予排除。

3、为了便于操作工日常维护保养,设备管理人员、工程技术人员共同按照技术要求实施,由部门经理和设备管理人员负责检查。

4、预检预修,是确保设备正常运转,避免发生事故的有效措施,设备管理人员根据设备状况和使用寿命,预先制定出安全检修周期和检修内容,落实专人负责实施,将设备质量保持在最好状态,确保设备从本质上的安全性。

三、设备设施维护保养

设备运行与维护坚持“实行专人负责，共同管理”的原则，精心养护，保证设备安全，负责人调离，立即配备新人。

操作人员要做好以下工作：

自觉爱护设备，严格遵守操作规程，不得违规操作

管线，阀门做到不渗不漏

设备要定期更换、强制保养、保持技术状况良好：保持设备设施清洁，场所窗明地净，环境卫生好。

设备设施检查制度

厂（车间）设备维修人员，每两周对生产设备进行检查一次。

每半年由使用部门会同维修人员，根据生产需要和设备实际运转状况，制定设备大修计划，设备大修前必须制定修理工时，停歇时间，材料消耗，清洗用油及维修费用。

餐厅设施设备维护管理方案篇五

- 1、编制检修计划应做到内容详细、责任明确，措施具体，应包括对安全装路、设施的检修。凡是具有二人以上参与的检修项目，必须指定一人负责安全。
- 2、检修部门负责人要对检修中的安全负责，在对参加检修人员交待好任务的同时，书面交待好安全措施。
- 3、检修负责人在检修前，要组织人员对检修过程进行风险评估，做好检修机具准备和周密检查，做到机具齐备，确保安全可靠。
- 4、检修易燃、易爆、有毒、有腐蚀性物质的设备时，必须进

行清洗置换和有效隔离，方可作业，作业时必须按规定穿戴好劳动防护用品。

5、清洗置换的设备，必须进行分析检验，取样要有代表性，确保清洗置换有效合格。

6、易燃、易爆、有毒、有腐蚀性物质和蒸汽设备管道检修，必须切断物料(包括惰性气体)出入口阀门，并由设备所属车间加设盲板。

7、检查设备管道与运行中设备管道连接时，中间必须加隔盲板，在抽堵有毒气体盲板时，应戴好防毒面具。

8、设备检维修负责人要对移交检修的设备置换处理负责，移交前要查电气、查物料处理，确认合格方可办理移交。

9、检修电气设备时，必须切断电源并经两次启动复查证明无误后在电源开关处挂上禁止启动牌或专人监控，方能检修。

1、检修人员要对检修项目进行检查，符合危险作业的项目办理审批手续，检修前准备工作符合检修要求方可进行检修。

2、一切检修作业，必须严格执行各项安全技术规程和相关安全管理规定。

3、凡槽罐、设备、管线检修，要在已切断的物料、管道、阀门上悬挂警告牌。

4、在受限空间、容器内及不通风处作业，应采取临时通风措施，或使用空气呼吸器等，并设专人监护确保作业安全。

5、凡检修用的临时照明，应使用36v或者12v电压的安全行灯，绝缘要良好，电动工具必须安装漏电保护器并有可靠的接地零线。

6、拆卸有危险的管道，应穿戴好规定的防护用品，松螺丝时应先松外面的，防止中毒和灼伤等伤害。

7、遇有易燃、易爆的设备，要使用防爆器械，或采取其它防爆措施，严防产生火花。

8、设备内检修必须有专人监护，监护人应由有经验的人担任，必须认真负责，坚守岗位，并与检修人员保持有效联络。

9、在检修作业条件发生变化，并可能危害检修人员时，必须立即撤出设备。再次检修时必须重新办理《危险作业许可证》。

10、较大型设备内检修应根据设备具体情况搭设安全梯及架台，并配备救护绳索，确保应急撤离需要。

1、检修竣工后，检修部门要细致检查，切勿将工具器材等忘掉在机械设备内，并将搭设的工作架台、拉设的临时电源全部拆除，做到工完、料净、场地清。

2、检修移交验收前，不得拆除悬挂的警示牌和开启切断的物料、管道阀门。经验收后，对检修前所堵设的盲板和切断的管线等要责成专人检查处理。

3、竣工验收时，生产和检修双方负责人当场检查质量是否全部符合检修标准，安全装路是否恢复齐全。

4、生产单位自己检修的，单位负责人要亲自到现场检查验收。

5、检维修设备(设施)竣工验收单，签字验收后，交由设备(设施)管理人员存档备案。

餐厅设施设备维护管理方案篇六

- 1、目的：为了使设施设备运行和管理工作更加有效，符合gsp规定。
- 2、依据：《药品经营质量管理规范》及相关法律法规。
- 3、适用范围：门店对设施设备。
- 4、责任：门店养护员。
- 5、内容：
 - 5.4、温湿度表校验工作按以下规定进行：
 - 5.4.1、公司质管部门每年定期对各门店的`温湿度表进行校对，并做好校对记录。合格的由公司出具校对凭证并将温湿度表交还门店使用。
 - 5.4.2、日常工作中门店应经常对温湿表自行查验发现不合格及时送检。
- 6、相关表格：设施设备使用维护情况记录、计量器具检验情况登记表。

餐厅设施设备维护管理方案篇七

- 一、学校所有设备、备品均由总务处统一指挥管理。
- 二、学校任何物品不得私自外借，如借出必须有校长和总务处批准。
- 三、各科室所有备品无限期节约使用，各室负责保管。如有损坏组长或负责人组织修理，确实无法修理的报总务处购买，

如有丢失，及时查明原因，上报总务处。

四、各科室备品，无特殊情况不得私自串动，如需要由总务科统一调配。

五、工作调动人员，在离岗之前交清一切所使用备品。

六、备品要摆放整洁，要做好防火、防鼠、防盗的安全工作。

1、办公室、班级现有设备未经学校同意，不得随意搬动、更换。

3、任何学生未经老师同意，不得随意使用班级的电源。

5、办公室，班级电源电灯电器设备如出现问题，要及时报告总务处，争取最短时间内把问题排除。

6、阴雨天除外，办公室，教室禁止使用照明灯。

7、办公室，班级无人、放学后及时关好门窗，关好照明灯及电器。