# 餐厅员工安全工作总结范文(必备41篇)

来源：网络 作者：繁花落寂 更新时间：2024-01-23

*餐厅员工安全工作总结范文1xx年已经过去，回想过去的一年，有欢笑，有泪水，有收获，也有淡淡的失落。随着春天脚步的来临，我们迎来了新的一年，对新的一年有了一些期待和展望，面向新的一年，怀着感恩的心，我将明年的工作做了以下部署：一、 加强\*\*学...*

**餐厅员工安全工作总结范文1**

xx年已经过去，回想过去的一年，有欢笑，有泪水，有收获，也有淡淡的失落。随着春天脚步的来临，我们迎来了新的一年，对新的一年有了一些期待和展望，面向新的一年，怀着感恩的心，我将明年的工作做了以下部署：

一、 加强\*\*学习、提高思想觉悟。

认真学习处、站20\_年工作会议精神，准确的掌握会议内容、提高思想认识，为自己的工作指明方向，有了明确的方向，才能更好的\'完成上级\*\*交给我们的工作任务。

二、 学习食堂各项工作\*\*及岗位职责

1、\*\*培训食堂人员学习食堂的各项管理\*\*。

2、学习各岗位职责的内容。

3、\*\*学习庆城综合服务处20项物业服务标准规范的内容。

三、加强食品卫生管理工作、认真贯彻执行国家的食品安全法、在日常采购工作中，严格把关，所购食物要新鲜，不能有腐烂、变质过期的食品;在以质量为前提的情况下，货比三家，直接降低材料价格。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量，最大限度为站上节约成本”的工作原则。

四、加强食堂管理工作

在日常工作中要加强管理、保障\*\*畅通，不能再出现指挥不灵的现象和姑息养奸造成的很多问题，要大胆管理、不怕得罪人，一切以工作为前提。

五、提高自己的业务水\*和自身修养

今年要多方面改变自身的好多缺点，加强\*\*理论学习、积极参加各项活动，\*日和同事搞好团结，互帮互学、共同进步，提高自身的修养，做一个合格的员工。

新的一年的到来，意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，未来从来都是因为它的不确定性而让我们充满激情。我似乎已经看到了希望，我将以更饱满的热情投入到各项工作中去，与二站全体员工共同学习、共建\*\*、共创辉煌!

食堂安全工作总结报告 (菁选2篇)扩展阅读

食堂安全工作总结报告 (菁选2篇)（扩展1）

——食堂工作总结报告-食堂工作总结 (菁选2篇)

**餐厅员工安全工作总结范文2**

为认真贯彻落实《\*\*\*\*\*\*\*食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据《食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，特制定食堂工作计划如下：

一、指导思想：

践行“贯彻落实都教育局《学校卫生工作条例》、以及学校食堂管理和卫生工作方面的\*\*等文件精神,加强我校食堂管理,消除学校食堂安全隐患,保证师生身心健康为指导思想。。

二、工作目标：

1、加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理\*\*，严防食品中毒事故的发生。

2、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员态度好、工作质量好,遵守纪律,服从安排，努力服务于学校教学和师生生活。

3、提高学生的生活质量，在有限的条件下让学生和教师吃好。

三、主要措施

1、把食堂安全卫生管理放在首位,完善食堂管理和安全卫生工作\*\*。食堂人员必须把握好质量关,严禁购买使用腐烂变质、有害有毒食物,严格操作规程,杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理,确保食堂无一安全事故发生。

2、加强食堂管理,同时加强食堂人员的业务培训，提高业务水\*和质量。积极参加\*\*学习，不断提高为师生服务的自觉性

3、加强食堂物品采购管理。选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收。把好食品质量关。

4.加强食堂管理。食品、物品的采购要由胡\*\*操作,购进食品、物资要和胡\*\*一起验收。抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

6.缩减成本，努力不浪费食物。每天\*\*下料。各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，注重价格成本合算。采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由胡\*\*批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

7、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病的发生。食品要洗干净，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，

9、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

10、个人方面要注意：要球食堂人员上班时间要穿戴好工作服，工作时间严禁吸烟要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

四、月工作安排

九 月：食堂卫生月，彻底收拾食堂卫生，做好员工培训。

十 月：食堂安全月,学习食堂安全知识。

十一月：食堂劳动月,\*\*学习各种食堂工作技巧。如：如何更快的打土豆皮。

十二月：食堂质量月，提高饭菜质量，努力做到色香味俱全，达到大部分教师和学生满意。

**餐厅员工安全工作总结范文3**

>一、在师德修养方面创先争优，学校安全工作总结报告。

作为\*员教师，能贯彻\*的教育方针，爱岗敬业，廉洁从教，关爱学生，为人师表，具有良好师德风范和教师素养。日常生活中，能以一个\*员的标准规范自己的言行，发扬奉献精神，不计较个人得失，关心群众生活，关爱每一位学生，在教育教学中注意渗透德育目标，为学生的全面发展奠定基础。

>二、在教育理念方面创先争优。

\*时认真学习了许多先进的教育教学理论，深刻领会到新课标精神，也认真反思了自身教学实际，研究学生，探究教法，逐步树立起以学生的终身发展为目的的教学思想，树立起以教师为主导学生为主体的新的教学理念。经过精心的准备，在青年教师比武中获得文科组第一名，并\*\*学校参加市级比赛。

>三、在关爱学生方面创先争优。

德育是学校工作中的重中之重，而搞好教育工作的秘诀就是“爱”。爱学生就要了解学生，包括对学生的身体状况、家庭情况、知识基础、学习成绩、兴趣爱好、性格气质深刻了解，因此我每天都和他们在一起，课间和他们一起做游戏，中午休息时和他们说说话，在闲谈过程中了解他们的基本情况。在充分了解的基础上，全身心地爱护、关心、帮助学生，帮助他们学会学习、学会生活、学会做人。

检查自己的行为，发现还有很多差距：

>一、\*\*理论学习不够主动

经常认为一名教师做好本职工作就可以了，\*\*理论不能指导教学，因此忽略了学习。

>二、业务水\*提高不够

在当今知识更新日新月异的时代背景下，我们必须具有终身学习的意识，培养自己对信息的收集、梳理、吸收能力，不断地完善、充实自己的知识储备，为更有效地引导、启发学生的创新活动提供不竭的源泉。虽然明白这个道理，学习的时候却比较慵懒。总认为自己的水\*教这样的学苗绰绰有余，想学习的时候就有惰性。面对初一这样的授课对象，误以为自己吃老本就够用了。另外，自己多年来\*\*\*\*的驾轻就熟的教育教学行为方式也不容易改变，因此，懈怠了学习。实际上，尽管我们的授课内容可以简单，那么传授知识的方法却灵活多变。因此，有没有创新思维，能否坚持学习先进的教学理念，是直接影响我们教学时效性的因素。

（三）创新精神还有差距。

1、思想不够\*\*。缺乏突破传统教学方式、管理学生方法上的弊端的勇气，没有深刻领会、准确把握新课程的精神实质，在教学工作中缺乏对现在学生独特的情况提出有创造性的可行方法。

2、工作不够大胆。自主解决问题的信心不足，在一些教学问题的解决上有看的现象，等其他人提出了再一起解决。对一些学生存在的懒散、拖拉等个人小问题还有看的思想，认为问题小也许随着年龄的增长，明白的道理多了，有一天自然都会自己解决了。

总之，今后要不断加强自身的师德修养，树立科学的教育理念。向其他优秀\*员学习，关注全体学生的全面发展，努力提高自己的业务水\*，争做学习型，研究型教师。真正做到爱职业，乐奉献，讲实效，全心全意为学生服务。成为新时期优秀的人民教师，在争先创优活动中起到表率作用。

**餐厅员工安全工作总结范文4**

从这次餐饮服务员，改变我认为干餐饮服务员是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务工作突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

1、热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

2、迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

3、要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

4、要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是秀的。

5、要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

6、责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

7、平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

8、团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

**餐厅员工安全工作总结范文5**

鼓风机的轰鸣，搀杂喧闹的谈话声，忙碌而井然的身影，热气朦胧的窗面绘就了一副热闹的用餐场面，这就是本月最大的也是XX年最后一次大型会议的用餐场景。就要走过的XX年是我们餐饮部恢复正常经营以来不平凡的一年，实际上开展工作也就半年的时间，在这段时间里，除进行正常的接待工作外，餐饮部还制定适合自己的各项管理制度并狠抓落实，积极开展必要的培训工作循序渐进的提高员工素质，无论是接待能力还是员工的精神面貌都有显著提高，现将这阶段的工作总结如下：

一、加强内部管理工作：

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会（在武汉协助营销工作时中断），每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的信封，立即上交餐饮部；厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

二、加强员工福利方面的改善：

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok，通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

三、合理改造硬件设施、设备。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

四、在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

五、密切配合相关各部门做好各项接待和日常工作。加强团队协作，深化全局观念。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

在明年的工作中，我们将要做好以下工作：

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考（20xx年度加油站工作总结）核的重要表现方式。

2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间ktv包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶（或者其他饮料）。

5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。

9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

20xx年度酒店餐饮部工作总结

三月份：了解酒店的具体情况，运行临时菜单

1，厨房剩余原料列单销售，对服务员进行临时菜单培训

2，规范宴席下单流程，增设送客流程，培养了有声服务。

3，设立日例会制度：厨房和楼面上报昨天工作完成情况和今天工作计划，并指导下达新任务20xx年度酒店餐饮部工作总结工作总结。

4，制定客人意见反馈卡，预订部回收并统计作为客人档案重要资料！

5，厨房和楼面的部分餐具添置。

6，加强了楼面和厨房值班管理，建立值班台账，并设置了签字交接流程

四月份：设计正规菜单，宴席菜单，策划菜单文字资料及对服务员的服务技能、细节、菜单等培训。筹建营销部。

1，联系制作菜单对象，并完成拍照和菜单营养分析的等文字

2，策划对外宣传和对内宣传内容

3，制定了楼面和厨房管理人员的常规性考核方案

4，物色营销经理，新设立迎宾岗位及其工作的安排

5，重点从理论和实操上培训了服务员的“六大技能”

五月份：宴席营销策划及餐饮部运营的其他策划（会员积分赠巻设置）及早茶整改。店庆两周年的促销活动

1，员工激励要点和月终评比执行

2，采用会员积分卡，规范打折情况。

3，增设了6项个性化服务，全面进行实施

4，厨房和楼面的易耗品统计，半变动成本和毛利率要求财务进行周报。

5，宴席场地的布置要求及营销方案宣传和实施，服务员的宴会服务流程培训。

6，对营销经理的销售培训和拜访客户培训，并对工作进行要求。

7，厨房的《标准菜单》建立和早茶产品的稳定整治。

六月份：建立厨房部分员工的考核机制并运行，餐饮部的宣传措施落实

1，易耗品的控制及水电的费用控制，开关明确责任人及开关时间。

2，惠通卡的合同签订，内蒙古晨报，呼市晚报，北方新报，内蒙古日报的免费宣传编写和落实

3，宴会冷烟火的重视管理：从合同到举行跟踪！

4，厨房创新菜肴试作及增设一页新菜单

七月份：增设营销部，培养点菜师（无人力资源：失败）厨房员工的职业道德和业务技能培训，厨房的卫生达标改造

1，服务员的菜单内容考核，点菜技巧和销售方法培训，客人消费心里培训

2，厨房的卫生整治：个人卫生，环境卫生，粗加工改造，灭蟑螂变常规工作。

3，厨师的职业道德和素质培训。

八月份：考虑外发特色原料，外发原料的菜肴成品落实，培训和运营

1，对外发原料转换菜品，制作菜单，确立标准对厨师和服务员进行培训

2，组织餐饮部员工学习《员工手册》

九月份：狠抓楼面的送客流程，上菜细节，餐前卫生准备，重点对餐中的灵活性督导。厨房人员的思想稳定工作，料头存放规范等

狠抓了：1，楼面的：送客流程、反馈意见单回收、上菜细节、餐前卫生准备、仪容仪表规范、备餐柜物品摆放、餐中灵活性督导

2，厨房的：料头存放规范、调料使用量的规范、员工的仪容仪表、菜肴的创新力度加强、厨房的人员思想稳定、原料的验货把关

十月份：重点对宴席的接待（地毯防烫，食品安全，温度，传菜速度等）。狠抓宿舍的卫生。

1，杜绝服务员在宴会服务过程中扎堆，随时给抽烟客人摆放烟缸于其面前。

2，厨房食品卫生的管理，制定冰箱原料存放表格，生熟分开。

3，宴会菜肴保持温度，在上菜前要求餐具加热。

4，狠抓了宿舍的物品摆放和地面卫生检查，床上整洁！

5，为了应付春节前的硬仗，对厨房员工的谈心，了解心理动态，便于调整！

十一月份：厨房厨师的调整，新菜单的设计，新原料的市场考察

1，随采购去市场考察原调料情况，便于对新菜的开发。

2，删除销售不好的菜肴，创新了30多款新菜肴，制作新菜单。

3，新菜单的内部培训和对服务员的培训。

十二月份：新菜单的运行和团年宴席菜单的制定

1，新菜餐中制作的督导及餐后的客人意见收集，便于调整。

2，团年宴席标准单的设计。

综合总结：

1，餐饮部的卫生一年来有所提高，缺乏上层卫生安全检查机制和卫生检查标准

2，地毯的烧伤得到一定的控制，没有上升到流程管理高度。

3，菜肴创新有，效果不是很明显。缺乏对市场口味需求的把握

4，需要定期组织厨部人员的对外考察，建立菜肴创新机制，使菜肴开发进入良性循环轨道：考察—新菜上报—原调料考察—试做—改进—上市！

5，宴席的营销效果比较明显，需继续维持并了解周边对手后进行创新！

6，厨房的考核运行机制值得肯定，需继续运行其制度：可以细化到一条生产线和小档口（如蒙餐档）

7，宿舍总体管理比较混乱，缺乏卫生和纪律检查机制，应该由人力资源部发起！

8，服务员的服务流程是空白，技能没有培训就没有提高，更无从谈服务创新，需要物色一个服务是专长的管理人进行解决！

9，迎宾部和营销部没有人力而流产，选择合适的招聘渠道，其两岗位是重要的：前者是对顾客档案的收集管理，便于发挥个性化的服务，后者是维护客源和创立新客源的保障。

**餐厅员工安全工作总结范文6**

\*\*年的日历已翻过，现在已迎来崭新的\*\*年，回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，XX年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一部的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

四、存在的问题和不足

本年度的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，就部门运作和培训工作来看，主要表现在以下几方面：

1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

五、\*\*年工作打算

\*\*年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对\*\*年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

\*\*年将根据xxx质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，\*\*年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

6、调整培训方向，创建学习型团队

\*\*年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

7、优化培训课程，提升管理水平

\*\*年的部门培训主要课程设置构想是：把\*\*年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。\*\*年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

**餐厅员工安全工作总结范文7**

20xx年春，我校在教育主管部门及管理中心的\*\*下，坚持预防为主、防治结合、加强教育、群防群治的原则，通过安全教育，增强了学生的安全意识和自我防护能力;通过齐抓共管，营造全校教职员工关心和\*\*学校安全工作的局面，从而切实保障了师生安全和财产不受损失，维护学校正常的教育教学秩序。

一、\*\*重视措施有力

为进一步做好安全教育工作，切实加强对安全教育工作的\*\*，学校把安全工作列入重要议事日程，学校校长直接抓，分管\*\*具体抓，各部门负责人及班\*\*具体分工负责\*\*实施。

二、\*\*保证措施到位

1、建立安全工作\*\*责任制和责任追究制。由学校邱伟校长负责，将安全工作列入各有关目标考核内容，并进行严格考核，严格执行责任追究\*\*，对造成重大安全事故的，严格追究有关\*\*及直接责任人的责任。

2、履行签订责任书相关要求。各科室和全体教职进一步明确各自的职责。学校还发放安全宣传资料，让家长明确了应做的工作和应负的责任。将安全教育工作作为对教职员工考核的重要内容，实行一票否决\*\*。贯彻“谁主管，谁负责”的原则，做到职责明确，责任到人。

3、不断完善学校安全工作规章\*\*。建立学校安全工作的各项规章\*\*，并根据安全工作形势的发展，不断完善充实。建立健全定期检查和日常防范相结合的安全管理\*\*，以及学生管理、门卫值班、防火防灾防水安全管理、体育器材检查、健康体检等规章\*\*。严禁私自\*\*学生集体服用药品和保健品，严禁学生参加商业性庆典活动，严禁\*\*学生从事不符合国家有关规定的危险性工作，严禁教师个人利用假期(日)私自带学生外出，在校外开展的社会实践活动要坚持就近、徒步原则。对涉及学校安全保卫的各项工作，都做到有章可循，违章必究，不留盲点，不出漏洞。

4、建立学校安全意外事故处置预案\*\*。学校建立事故处置\*\*小组，制定了意外事故处置预案\*\*。

三、齐抓共管群防群治

学校安全教育工作是一项社会性的系统工程，需要社会、学校、家庭的密切配合。我们积极与\*\*、交警、卫生、综合治理等部门通力合作，做好学校安全工作，学校\*\*开展一系列道德、法制、交通、卫生、食品安全、创卫进校园等活动，进一步巩固“五星级\*\*学校”的良好效果。

四、加强教育，促进自护

要确保安全，根本在于提高安全意识、自我防范和自护自救能力，抓好安全教育，是学校安全工作的基础。我校以3月28日安全日为契机，并延伸为“安全教育周为”，经常性地对学生开展安全教育，特别是抓好交通、食品安全、疏散演练、大型活动等的安全教育。

1、开展丰富多彩的教育活动。利用安全课、晨会、班队活动、学科渗透等途径，通过讲解、演示和训练，对学生开展安全预防教育，使学生接受比较系统的防溺水、防交通事故、防触电、防食物中毒、防病、防体育运动伤害、防火、防盗、防震、防骗、防煤气中毒等安全知识和技能教育。还利用学校广播、黑板报、悬挂横幅、张贴标语等宣传工具及举行主题班会、讲座、安全征文与知识竞赛等形式开展丰富多彩的安全教育。学校积极推行一周安全提醒，学校利用周前会议和周一升旗活动时间，小结上周安全工作，强调本周安全事项。坚持做好每月安全列会，总结本月安全工作，布置下月安全工作。通过教育提高广大学生的安全意识、安全防范能力和自我保护能力。

2、提倡学生步行上学，对学生骑车上学情况进行清查，严禁学生骑自行车上学。

3、开展“课间操进退场演练”，经过全校教师的大力配合课间操无一起安全事故发生。

4、严格管制学生的管制刀具，发现一起收缴一起，本期无因管制刀具引起的安全事故。

5、加强食品安全，进一步规范食堂工作流程：采购小组按厨师配备的菜单，到市场采购，库管员验收登记入库，厨师领取签字。在采购的过程一定要进行索票，如果是临时菜贩必须登记住处和姓名。对从业人员每月进行2次的食品法、卫生法、食品安全等进行培训。

五、加强检查，及时整改开展常规检查。

每学期开学以后，学校把安全教育工作作为重点检查内容之一。学校对校舍进行全面的安全检查。做到校长月查、分管\*\*周查、安全员日查的检查\*\*。本期共查出安全隐患4处，整改4处，楼梯间拦水瓷砖一掉，本人亲自对松动的及时拔掉，并要求楼层负责保安经常观察，发现及时整改。楼道墙裙砖松动及时排除。中学生翻围墙进出，及时反馈给中学校长，加强批评教育，得到有效遏制。学生课间楼道奔跑，易引起撞伤事故，分派保安课间在每层楼执勤，对累教不改的学生报德育处后，每月进行集中教育，并计入班级考核。

六、存在的主要问题和下步的打算

1、我们在安全、卫生、稳定方面做了一些工作，安全、卫生、稳定工作得到加强，但是安全、卫生、稳定工作的难度越来越大，学生多场地窄小，中学租用我校校舍，学校安全卫生工作的形势仍然比较严峻。

2、社会育人环境存在不利于师生安全的\'因素。本期来，在各级\*委\*\*的\*\*下，通过有关职能部门的集中综合整治，学校周边环境有明显的好转。但是，社会上的不安定因素和不良文化对师生安全的影响还比较大，社会上的黄、赌、毒、非法出版的图书、音像及网吧和游戏室对学生的影响还非常大，学校周边的饮食摊和食品店还存在食品安全隐患。

3、部分保安人员思想懒惰，大局意识不强，履职够，考核的力度不大。

5、学校安全工作的难度不断增大。学生中独生子女越来越多，独生子女在家庭中往往受保护较多，而缺乏生活经验。学生作为社会的弱势群体，多数自我保护意识和安全防范能力低，\*\*增加了学校安全工作的难度。

6、学校楼梯间窄小，造成学生上下的拥挤，时常需要检查督促。

7、大班额特别严重，教师、教室急待解决。

今后，我们将进一步重视安全生卫工作，进一步做好“三化”和“三亲自”，及时解决安全工作中发现的新问题，不断提高我校安全卫生工作水\*，让校园健康、\*\*、\*\*。

食堂安全工作总结报告 (菁选2篇)（扩展7）

——消防安全自检工作总结报告 (荟萃2篇)

**餐厅员工安全工作总结范文8**

为认真贯彻落实《\_食品安全法》、《\_食品安全法实施条例》和《临泽县食品安全宣传周活动实施方案》，进一步普及食品安全知识，营造学校人人关心、支持、参与食品安全的良好氛围，提高我校餐饮安全保障水平，根据\_临泽县委办公室、临泽县人民政府办公室《关于印发临泽县食品安全宣传周活动实施方案的紧急通知》（县委办发〔20xx〕47号）要求，根据学校“食品安全宣传周活动实施方案”，我们做了以下方面的工作。

>一、宣传周活动效果

宣传周活动紧紧围绕“贴近实际，贴近生活，贴近师生”的原则，以学校校园之声为宣传载体，以食品安全法律法规、条例和县委、县政府活动实施方案为内容；宣传教育与监管工作相结合；学校宣传与各年级部宣传相结合的方法，通过开展广泛的宣传教育活动，进一步建立和完善了学校食品安全管理工作机制，使全校师生食品安全常识和法律法规知识得到了普及，食品安全意识得到进一步的提高；食品安全监管人员岗位责任意识明显增强；学校各食堂、门点经营者的食品安全法制观念、首责意识有一定增强；全校各灶、门点人员自觉遵守食品安全法律法规，营造人人关心、人人维护食品安全的良好氛围。

>二、时间安排及宣传主题

从20xx年6月13日开始，根据学校食品安全宣传周活动实施方案确定的内容和时间，开展以“全校师生关心食品安全，人人享受健康生活”为主题的食品安全宣传周活动。

**餐厅员工安全工作总结范文9**

为切实加强元旦、春节期间餐饮服务食品安全监管工作，有效防止重大餐饮服务食品安全事故发生，依照市局《关于转发省局的通知》（xx食药监食[20xx]72号）等文件精神，我局\*\*\*\*，\*\*部署，精心\*\*，积极落实各项措施，全面开展了元旦、春节期间餐饮服务食品安全专项整治行动，切实做好应急和宣传工作，严防食品安全事故的发生，现将有关工作开展情况总结如下。

>一、加强\*\*，明确食品监管责任

针对元旦、春节期间群众消费特点及重大活动期间安排，我局\*\*\*\*餐饮服务食品安全监管工作，把保障餐饮食品安全作为当前头等大事来抓，并根据职责分工，制定了具体工作方案及保障措施，将食品安全监管任务落实到人。同进，通过加大专项整治工作力度，落实餐饮服务单位企业主体责任，积极消除监管盲点，确保各项餐饮服务食品安全工作要求落实到位，有效保证了节假日和重大活动期间餐饮服务食品安全零事故。

>二、突出重点，强化餐饮安全监管

为深入落实“两节”餐饮服务食品安全专项整治工作要求，我局结合餐饮服务环节私屠滥宰、“注水、注胶”肉和酒类质量安全专项整治等项活动的开展，加大了对各类学校食堂、农家乐旅游接待点、大中型餐饮服务单位、承办集体性聚餐的餐饮服务单位和重大活动餐饮服务接待单位为重点场所的监管力度，针对餐饮服务食品安全薄弱环节，重点检查了餐饮服务单位的食品采购索证索票、贮存保管、操作加工、餐饮具清洗消毒、从业人员健康检查等方面内容，\*\*各单位是否按照许可范围开展经营，从业人员是否持健康证上岗，是否落实食品原辅料进货查验和索证索票\*\*，食品加工制作是否规范，餐饮具是否清洗消毒等情况。加大对以畜禽肉制品、乳制品、水产品、食用油、蔬菜、酒类、自制饮料、自制调味料等节日消费量大、食品安全风险高的重点品种的监管，对餐饮服务单位进行了一次监管漏洞和食品安全隐患的全面排查，对发现的问题，督促餐饮服务单位及时进行整改，消除隐患。针对节日期间重大活动餐饮服务食品安全保障的工作特点，我局强化对定点接待单位的`接待资质和接待能力的前期\*\*，加强对重点环节和薄弱环节的检查、巡查，有效地保证重大活动的餐饮安全。对于农村自办酒席、群众性集体聚餐活动，我局依照有关文件要求，积极做好指导工作，发挥社会\*\*网络作用，增强了群众风险防范意识，严防了食品安全事故发生。在元旦、春节餐饮服务食品安全专项整治活动期间，我局共出动执法人员186人次，检查各类餐饮服务单位366户次，立案查处违法经营1户，警告并责令改正42户次。同时，积极参加县食安办\*\*的联合执法检查3次，配合\*\*\*\*做好节日食品安全整治行动的宣传工作。

>三、强化宣教，营造良好安全氛围

在做好餐饮服务环节专项整治工作的同时，我局积极落实食品安全宣传教育“五进”活动。一方面加强《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的宣传教育，切实提高企业负责人和从业人员的防范意识、安全意识和责任意识，特别是提高餐饮经营单位负责人是食品安全第一责任人的意识，印制了《食品安全法》及《食品安全法实施条例》的宣传册和宣传单，共计发放宣传材料150余份。积极联系县内\*\*\*\*进行宣传报道，营造良好的执法环境。另一方面密切结合节日餐饮食品特点，加大关程序要求，提高从业人员的操作能力，引导和督促餐饮服务单位认真\*\*学习、掌握和落实好食品安全法律法规及\*\*，规范餐饮服务行为，确保食品的质量安全，切实把消费者的身体健康和生命安全放在第一位。同时，我局及时公布投诉举报电话，鼓励群众举报投诉餐饮单位的违法行为，努力营造全社会共同关心\*\*食品安全的良好氛围。

>四、加强值班，做好应急处置工作

为确保“两节”期间餐饮服务食品安全工作万无一失，我局在节前\*\*执法人员对节日期间供应“年夜饭”的单位进行了详细登记，要求相关单位全面做好食品原料采购和加工供餐工作，严防食品安全事件发生。同时，我局认真落实24小时值班\*\*和\*\*带班\*\*，值班人员严格遵守值班纪律，坚守各自工作岗位，保证每天24小时通讯联络畅通，确保一旦发生食品安全事故，将严格按照食品安全事故应急预案要求，做好餐饮服务食品安全突发事故的防范和处置工作。

通过深入开展元旦春节餐饮服务食品安全专项整治行动，全面提升了我县餐饮服务食品安全监管工作水\*，规范了餐饮服务单位的经营行为，进一步消除了我县餐饮服务食品安全隐患，提高发生食品安全问题反应能力，“双节”期间我县未发生一起食物中毒事件，为全县群众的饮食安全提供了有效保障。

——酒店餐饮安全工作总结 (菁选2篇)

**餐厅员工安全工作总结范文10**

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、制订并完善了各项管理\*\*，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等\*\*，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理\*\*齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产\*\*小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上\*\*\*\*，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计\*\*成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务\*\*台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级\*\*对餐厅工作\*\*\*\*和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，\*\*化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

**餐厅员工安全工作总结范文11**

按照\*\*区卫计局《卫生系统消防安全大检查实施方案》和《卫生系统安全生产百日整治行动实施方案》的通知要求和部署，现对我中心消防安全进行了自查，现将我中心的`消防自查情况汇报如下：

一、建立健全\*\*，明确工作职责

我中心接到文件后，院\*\*立即召开会议，学习文件精神，提高认识，落实责任，认真布置工作，确保医院消防安全工作顺利开展。

消防安全是我中心工作的重要内容，是关系人民群众财产安全的头等大事。对此，我中心成立以中心\*\*为组长，\*\*为副组长，各科室负责人为成员的消防安全领导小组，由总务科全面负责日常的消防安全工作。建立健全包括消防安全教育、培训、检查，安全疏散设施管理，用火、用电安全管理，易燃易爆危险物品管理。

二、加强了员工的消防安全教育培训工作

中心制订安全教育培训计划，定期对职工进行安全教育，使医护人员及全体员工了解本科室的火灾危险性和防火措施，会报警，会使用\*\*\*材，掌握扑灭初起火灾和疏散病人的办法。

三、制定灭火和火灾应急预案

根据中心的实际情况，制定灭火和火灾应急预案，明确消防安全自检自查报告灭火和疏散病人要领及注意事项。

四、对医院整体消防情况进行自查

1、医院设有安全出口，楼内走廊及出口无任何杂物，确保消防通道畅通。楼梯出口处设有“安全出口” 的指示。

2、消防器材配备情况：我中心现有\*\*\*11个(其中

5个超过使用期限)，其他均处于正常可使用状态;消防栓5处，在可正常工作状态。

3、医院用氧安全，能严格按照氧气操作规程进行操作，氧气瓶竖立固定，氧气瓶的开关、仪表均不漏气，医务人员能经常检查，保持氧气瓶的洁净和安全输氧。

4、中心没有大功率电器使用，现电线线路状态较好。

5、消防安全应急演练工作尚不到位。

五、整改措施

1、把消防安全工作做为一项重要工作来抓，中心\*\*要亲自布署，亲手抓。重点部位责任到人。门诊由全科诊室医生负责;病房由病房医生负责;办公室和职工食堂由后勤部门负责;各楼层由各相关科室负责人负责。

2、中心建立火灾巡查、处置\*\*，发现火灾隐患第一人必须及时处理、上报。

3、对中心现有能够使用的11个\*\*\*做定期检查，对超过期限的\*\*\*进行及时更换。

4、不定期在全院进行消防安全检查活动，发现安全隐患及时处理，捕灭安全隐患苗头。

5、在中心开展以消防法律法规和消防安全常识为主要内容的宣传教育活动，尽快\*\*中心全体职工进行消防安全应急演练。

中心将对自查中发现的问题将近期进行整改，并把消防工作放在重要位置，认真处理好消防与效益的关系，让全中心职工都树立起“防消”意识，并且掌握消防安全知识。确保中心无安全事故发生。

食堂安全工作总结报告 (菁选2篇)（扩展8）

——班组安全工作总结报告

**餐厅员工安全工作总结范文12**

20xx年无论对于酒店还是我西餐厅都是一个成长年，迎接星评，大型接待，西餐厅都接受了严格的考验。虽然有诸多的不足之处，但正是在一次次的整改过程中，使我们迎头赶上。西餐厅才得以不断成长。很荣幸有机会可以跻身于我xx酒店年度先进集体的行列。当然这更离不开领导都有力指挥与关怀和我餐厅全体员工的不懈努力。

20xx年无论对于酒店还是我西餐厅都是一个成长年，迎接星评，大型接待，西餐厅都接受了严格的考验。虽然有诸多的不足之处，但正是在一次次的整改过程中，使我们迎头赶上。西餐厅才得以不断成长。很荣幸有机会可以跻身于我西北石油酒店年度先进集体的行列。当然这更离不开领导有力指挥与关怀和我餐厅全体员工的不懈努力。就我餐厅20xx年度的先进事件叙述如下：

一、积极克服各种实际困难，团结协作意识强。西餐厅岗点分散，工作点多面广，目前主要分管“四季咖啡厅”、“星空大堂吧”、“滋膳汤火锅”、“送餐部”、“酒水服务吧”、“星月吧”、“行政酒廊”以及阶段性营业的“星光烧烤吧”等岗点，人员流动量大，一些新开岗位没有员工编制，特别是在客情很忙的时候，人员安排非常的紧张。但是餐厅全体人员“一家人”的意识非常强，能够积极服从餐厅领导安排，自觉克服各种困难，团结协作干好工作。大家都形成了“哪里忙我就去那里帮忙的”良好习惯，在努力完成好自己工作的同时，随时做好调遣到其他岗点帮忙的准备。如，在去年5月到9月中旬短暂经营的星光烧烤吧，在没有编制一个员工，主要靠四季咖啡厅的晚班和夜班员工中抽调过去帮忙的情况下，任务完成比较好；在4月和9月的地方星评与国家星评工作中，餐厅员工能够心往一处想，劲往一处使，拧成一股绳做好本职工作，不同岗点的服务主力集中到了一起进行演练和培训，进一步增强正规服务意识，规范服务工作流程，并作为一专多能的服务主力参与其中，为酒店参加星评做出了应有贡献；在11月滋膳汤火锅改变经营策略，无法保证班次配备的情况下，我们根据上级领导的决心意图和工作指示，以现有人员为基础，在班次调整上积极想办法，保证了各支部的正常营业。

二、落实执行上级指示坚决，工作任务完成好。在去年的工作中，我们能够严格落实上级领导的工作指示，积极按照酒店的全面工作部署，对照每季、每月任务指标，结合实际开展工作，较好地完成了“情人节”、“国际妇女节”、“儿童节”、圣诞节与新年夜等节日性接待工作。餐厅作为节日活动日主要接待点，吸引了大量顾客，为酒店的形象宣传做了软广告，提升了酒店的知名度。特别是在亚欧博览会部长级以上人员用餐、“国家电网会议”封店接待和国家星评委的早餐接待工作中，四季咖啡厅及行政酒廊作为重要接待场所，餐厅全体员工思想上非常重视，工作认真负责，以让顾客满意的服务态度和服务质量圆满完成了保障任务。在连续多次的大型活动接待和重点vip接待中，餐厅行政酒廊成为了早餐的重要用餐场所，均以良好的工作水准完成了任务。在“大众会议”中，我们作为主要接待部门，能够与天山厅积极配合共同做好接待工作，在领导的高度关怀和指导下，顺利完成了接待任务。

三、努力为酒店创收做贡献，创先争优氛围浓。在过去的一年里，西餐厅全年的买赠活动为餐饮部增长人气做出了一定的成绩。

西餐厅在20xx年受到了各级领导高度的关怀与帮助，才使得我们有机会成长，有机会提高，不断的改进。今后，我们会更加严格要求自己，不断提升自己。争取在酒店大的方向指导下，再创新高，成为酒店的有力砖瓦。

**餐厅员工安全工作总结范文13**

回顾一年的学习工作，在上级的正确领导和宾馆各部门的`大力支持下，餐饮部团结一致，集思广益，圆满完成了年度计划。现将一年的工作情况总结

一、经营情况

截止12月中旬，餐饮部共实现销售收入xxxx万元，其中xxxx收入xxxx万元，xxxx收入xxxx万元；较去年同期增长xxx万元，实现了经营指标较去年同期增长xx%以上的目标。完成了集团公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

二、管理情况

1、按照现代企业管理制度成立酒店管理公司

20xx年，餐饮部在宾馆＂全面规划，分步实施，大胆实践＂的改革思路指导下，立足馆情，因地制宜，按照现代企业制度的架构成立了xxxxxx酒店管理有限公司。公司的成立为全馆的可持续发展，为宾馆社会化改革的深入、规范化纵深推进奠定了坚实的基础。公司成立了董事会和监事会，实行董事会领导下的总经理负责制。具体做了以下几项工作：

⑴、xxxxxx酒店管理有限公司的成立

⑵、完成了与公司申请注册相关的各项手续，进行了工商行政注册登记，办理了正式的企业营业执照。⑶、顺利完成了租赁和经营xxxx餐饮的工作，理顺了与宾馆接口的各项工作。

⑷、组建了公司运营机构，完成了公司定员定编工作。设立了餐饮经营项目部、财务部和综合部。

⑸、制定了酒店管理公司工资方案，并通过了xxxx的审核。新的激励体系，激励政策更趋市场化。员工的收入与工作业绩、劳动贡献及业务技能挂钩，新的工资方案中不仅要员工们关心营业收入，还要关心和掌握每月的成本和利润，让每位员工养成会算账的习惯，做到心中有数。在工资分配上对重点岗位和工种倾斜，使各岗位员工的业绩、劳动与其所得相符。通过绩效改革，拉开了新、老员工和重点岗位、普通岗位的工资差距，最大限度地调动员工的工作主动性、积极性和创造性。

2、巩固原有优势、积极拓展业务

20xx年，餐饮部的工作思路是巩固原有的市场优势，同时积极开拓新业务。

在婚宴市场上，力求做精、做细，使得婚宴也在20xx年呈现出火爆的场面。一年中，实现婚宴销售收入xxxx万元，共接待婚宴xxx场，呈现出蒸蒸日上的态势。

在开拓新业务方面，于20xx年8月27日正式接管了xx食堂，xx食堂不仅要做好宾馆员工的工作餐，更重要的是服务好xx、服务好小区。食堂工作看似简单，其实不然，怎样搞好一日三餐尽量变化花样品种，使就餐人员感到新鲜、有胃口，我们花了不少心思动了不少脑筋。我们的宗旨不是创收，是全心全意的为职工服务，做到艰苦奋斗，处处精打细算，尽量稳定菜品价格，商品涨价我们想办法不涨价。提高饭菜质量，做到主、副食品种有荤、素、凉、热，做到花样繁多。除职工餐以外，还开放了小炒和火锅。解决小区居民的饮食需求，丰富了小区的餐饮内容。

除了经营好餐饮以外，还积极开拓其它领域：xx大胆创新，中秋节制做了＂xx月饼＂并向市场销售，取得了良好的经济效益；代理和销售了两家白酒系列产品、一家啤酒产品。

3、创新管理体制，有效控制成本

餐饮部在控制成本上积极探索、勇于开拓。着手实行了鱼类、肉类和饮品的比质、比价采购招标。经过筛选后和供货商签订为期一个月的供货协议。对供货商实行动态管理，在签订中标合同的同时，对在供货质量、供货期、数量等方面多次出现问题的，除了按合同要求进行处罚外，在第二次的供货招标中予以淘汰，情况严重的，当即取消其供货资格。比价后色拉油的采购单价比实施前下降了xx%，酸奶下降了xx%。通过比价招标，规范了采购程序，扩大了进货渠道、保证供货的及时。同时，增加了采购环节的透明度，减少了人为因素的影响。在扎扎实实地搞好现有采购业务的基础上，拓宽采购范围，我们还将采用此种模式，对其他货品进行比价采购，争取把成本降到最低限度。

同时，餐饮部全体员工积极开展节约、节支活动，努力控制各项支出：xxx和xxx酒家从细处做起，规定了空调、音响和照明灯的开放时间。随时检查跑、冒、滴、漏的现象，xxx和工程部用了2天的时间在地沟发现了热水的跑、冒处，并及时修理。仅此项，每月节约近xxxx元。其次，在原材料的使用上，在不影响宾客的满意度的基础上，做到了边角料的回收再利用。尽量减少一次性用品的使用。另一方面，对厨房厨师进行了整合，确保菜品质量和新菜肴的推陈出新。在边角余料的利用上，加大新菜开发力度，全年用南瓜做出的新菜是较为成功的典范。

4、加强促销和宣传

在销售淡季，积极的策划促销活动。适时推出了一系列的促销方案如：夏季xx举办了啤酒节、超值特价菜xxxx起价；xx举办了海鲜美食节，推出＂免费午餐＂活动和抽奖活动。xxx与xx酒家共同举办了＂盛夏大酬宾＂活动。冬季开展了＂天寒xx暖真情谢朋友＂一系列活动，活动期间，推出了＂你请客、我送礼＂和真情特价菜：毛蟹xxxx一只、锢鱼1xxxx一份；近日xxx酒家特邀请了广东名厨加盟，倾心推出正宗高档滋补粤菜、燕鲍翅系列。

在积极开展各种促销活动的同时，在《xx商情报》上对xxxx管理公司的成立和各餐厅进行了宣传报道，内容涉及新菜品、美食节和公司经营等，引起很大反响。除此之外，积极配合xxx第四届＂xx之夜＂中秋赏月晚会活动，餐饮部推出＂中秋赏月宴＂，扩大了xxxx的影响。

5、加强学习、增强服务意识

酒店是以服务为核心的行业，我们一直把对员工的培训作为一项重点来抓：结合《消费者权益保护法》的宣传，参加xxxx＂食品卫生宣传周＂活动、增强了员工的法制意识。餐饮部的员工积极参加宾馆组织的各种培训，每一次的参培率都能达标；除了本职岗位上的基本培训外，还增加了一些课外知识方面的培训，使员工们的知识和能力得到不断的丰富与更新。另一方面，我们组织了演讲比赛、端托比赛等丰富多样的活动，员工在积极参与中活跃了生活，提高了员工的素质，宾客得到了满意。

12月9日，参加了xx市＂xx杯＂烹饪竞赛，参加竞赛的人员从活动中学到了许多餐饮业的烹饪技术，从中受到了启发。同时也向各地的同行展示了我馆的技术水平。本次竞赛荣获团体二等奖、个人三等奖。

三、存在的问题和今后的打算

1、账款回收的难度较大，客户拖欠账款，导致部分呆账、坏账的产生。

2、对客户的回访不够，客户档案整理不够完善。

3、培训工作的实效性不强，员工的技能没有得到明显提高。

4、由于员工的流动性较大，导致了新员工对本职工作操作不熟练。

在这一年里，我们虽然取得了一定的成绩，但我们也深刻地意识和体会到，有些工作还没有做到位。在今后的工作中，将会进一步加强自身建设、加强制度建设、加强业务和专业技术培训，提高服务意识和服务水平。在上级的领导下，创造餐饮部美好的明天。

**餐厅员工安全工作总结范文14**

餐饮部结合《\*\*\*\*\*\*\*食品安全法》和《市餐饮服务企业诚信经营\*\*管理办法（试行）》的通知，进一步强化宾馆食品安全工作。部门首先从《食品安全法》的宣传培训上入手，自参加了市举办的《食品安全法》培训班以后，及时\*\*部门学习会议精神、各班组\*\*学习。

一、抓好食品安全培训工作。部门分头\*\*学习贯彻《食品安全法》，认真分析《食品卫生法》与《食品安全法》的相同点和着重点，牢记触犯《食品安全法》的处罚规定。下一步还将开展《食品安全法》知识竞赛，进一步提高对食品安全工作重要性的认识。

二、抓好食品安全\*\*入手。其次强调后厨部把好食品安全的重要关口，从把食品安全法贯彻落实到实际工作中，一是严格执行食品原料的索证工作，即购买原材料时严格按《食品安全法》要求，向生产厂家和供货商索要许可证书备查，特别是严格\*\*使用食品添加剂，确保食品原料安全。二是厨房工作人员一律持安全健康证上岗，严格按规定着装，不留长指甲、不留长发，确保个人卫生清洁。三是清理好厨房卫生，加强细节卫生清理工作，灶台、工作台、面点房、菜房等处均要求保持干净卫生。要求餐饮部采用物理消毒法对餐具进行消毒，避免发生因餐具引起二次污染。四是加强\*\*检查工作，进一步建立健全《食品卫生管理\*\*》，指定专人管理，坚决做到亮证经营；五是进一步健全食品安全卫生\*\*如：原料采购索证\*\*、配餐间卫生管理\*\*、主食面点加工管理\*\*、烹调加工管理\*\*、粗加工间卫生\*\*、餐用具清洗消毒\*\*、库房管理\*\*、餐厅卫生管理\*\*、从业人员健康检查和卫生知识培训\*\*、冷荤间工作管理\*\*等相关\*\*。

三、抓好食品安全工作。部门采取“五专”的要求使食品安全得到保证，做到客人放心用餐，严格执行《食品安全法》，确保加工食品符合卫生要求，预防食物中毒事件的发生，对加工食品所用的餐具，容器，采用专门消毒池进行消毒。做到大餐留样工作，定期开展消毒质量的检测，做到有依可寻，有据可查，不定期的接受上级部门和\*\*对消毒质量的抽检工作。每周开展自查工作，发现隐患，立即进行整改，确保全年实现食品安全经营，为创建“\*\*宾馆”提供有力保障。

餐饮部以《食品安全法》为契机，落实隐患整改，注重实际效果，为建立安全工作的长效机制打下了坚实的基础，增加了员工的安全意识，为宾馆的食品安全工作奠定了坚实的基础，更好的塑造了宾馆安全优质服务形象。

**餐厅员工安全工作总结范文15**

时光荏苒，xx年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千。今年整个\*\*市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作情况总结如下：

>一、厨房管理方面

1、厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入\*\*的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直\*\*在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里\*\*二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

>二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

>三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效\*\*与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以\*\*。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

**餐厅员工安全工作总结范文16**

今年乐居乡安全生产工作在xx区委、区\*及主管部门\*\*下，在各级各部门的人力\*\*下，乐居乡\*委、\*牢固树立“以人为本、协调、\*\*”发展观，坚持“安全第一，预防为主”的安全生产理念，制定了各项安全生产规章\*\*，层层落实，签定安全生产责任制，今年是安伞生产隐患治理年，乡\*委、\*多次召开安伞生产专题会议，多次\*\*安伞生产大检查，对存在安伞隐患的各部门加大排查治理力度，全面提高安伞生产的管理水\*，到今年4月，伞乡的安伞生产工作取得了一定成效，现将T作情况汇报如下：

>一、基本情况：

乐居乡位于xx区城西18公里，面积84 57\*方公里，管辖5个村民委员会，19个自然村，IOl个村民小组，总户数7485 户，总人口28439人，共有耕地3760公顷，有林地3256公顷，有果园3867公顷，经济来源主要依靠“粮、畜、果、烟、劳务输出经济”五大支柱产业，人均占有耕地0 602亩，人均有粮523公斤，人均纯收入1510元。昭大公路、渔洞水库专用线从境内通过，交通方便，信息便捷。

>二、主要工作措施

（一）加强\*\*，落实责任

为J，加强安全生产工作，工作职责、措施落实到位，乐居乡成立了“安全生产工作\*\*组”，依照区委、区\*的安全生产责任制，结合乐居实际，制定了切合实际的责任制，并在年初与各村、各部门、石厂签定了安全生产责任制，在隐患排查治理专项行动中，成立了乐居乡xxxx年隐患排查治理专项行动\*\*组，制定了实施方案。切实加强了安伞生产临督管理。

（二）认真传达贯彻上级会议、文件精神，积极召开专题会议。

上级召开的安全牛产会议，乡\*立即召开会议传达精神，认真落实会议工作安排，上级部门所发的安全生产文件，立即\*\*学列，贯彻落实。J刊时针对非煤矿山，道路交通安全，学校安全，森林防火，消防安全，由乡\*委、\*分别召开专题研究会，针对乐居的实际，认真查找安伞隐患，积极排除隐患，确保伞乡各个方而安全生产。

（三）重抓“春节”、“五？一”、“国庆”等节假日期问的安全工作，为确保全乡人民过『．愉快的节日，乐居乡特成立了安全生产值班\*\*组，坚持24小时值班，呈现了节假口期间无一例安伞生产事故的良好局而。

（四）狠抓救援预案的落实

结合乐居乡实际，制定了重、特大事故的应急预案，确保了重、特人事故发生时的可操作性。

（五）狠抓非煤矿山、危险化学品和烟花爆竹等行业的管理。

1、非煤矿山

（l）乐居乡现有非煤矿山合法牛产的两个．另有两家办有开采许可证，是在办理安全牛产许可证，对有证件的石厂，安监站今年不定时对两家石厂进行了4次安全检查，在检查中发现存在的隐患，立即要求整改。

（7）非法石厂乐居乡\*委、\*\*\*\*\*非法石厂的开采问题，对无证开采的砂石料厂于xxxx年1月23口召开了专题会议，并决定于1月24口\*\*司法所、派出所、综治办、安临站国土所、工商所、税务所，对全乡辖区范围内的砂石厂进行拉网式排查，通过排查全乡范围内有非法砂石料厂6个，由国土所当场下达了停产通知书。xxxx年4月22口由区国土局牵头，\*\*了区\*局参加，乡国土所、安监站配合，强行取缔了马龙村非法石厂，该石厂是多年来非法开采，影响较大的一个硬骨头。

2、危险化学品：乐居有一个加油站，但由于种种原因现己停业，学校用于实验的化学危险危险品，已按要求专人专柜保管，严防造成安全事故。

3、烟花爆竹：

重点强化烟花爆竹管理，严厉打击私藏、私销、私运行为，乐居乡设有两个三级批发点，

但其中—个批发点正在准备，尚未营业零售企业办理了8家。在加强对批发点和零售户管理检查的同时，安监站和派出所在今年春节期间，联合对集镇上零售点进行了2次的清理检查，共查处违法经营烟花爆竹8起，没收\*\*牛产销售爆竹50公斤，净化丫乐居烟花爆竹市场。

4、认真贯彻昭区政通[xxxx年交警队参与进行大力宣传。“春运”期间在辖区内共检查机动车1050辆／次，查处违法行120起，确保了“春运”期间的交通安全。

3、在危险路段增设了5块警示牌。

（七）地质灾害预防监测工作

在乐居村大石头滑坡点的监测工作，明确了2位专人看管监测，若有异动立即上报。

（八）加强消防安全，森林防火工作。

由派出所认真\*\*落实，重点对企业、学校加强消防安全上作检查，有什么隐患要求立即排除，由各村对J、．大群众进行消防安伞检查和宣传。在森林防火工作中，由林派所、林管站加强宣传，与各村护林员签定责任书，分片包干，严防死守森林火灾。

（九）加强食品安全的监管力度， 1月24日我乡\*\*乡中心校、派出所、卫生院、T商所、安监站等部门，对各中小学的食品以及学校周边的杂货店进行食品安全检查，要求各学校食堂保持整洁卫生，健全卫生管理\*\*，建立食品购销渠道登记，确保学生身体健康。当天取缔丫学校门口的小商小贩6个，查出丫一家不合格的熟油，大力整治学校周边小食店环境卫生，消除食品安全隐患，同时在节假口期问加强对食品加工企业，销售摊点，商店等重点区域的检查整治力度。

（十）学校安全工作

1、乡\*委、\*\*\*\*\*学校的安伞工作，适时\*\*相关职能部门对各巾、小学及幼儿园进行安全检查，以消除安全隐患为目的，发现隐患限期整改，无力解决的立即报请上级\*\*\*\*帮助解决。

2、乐居中心校成立了安全管理工作\*\*组，组长由中心学校校长邓京担任，组员有中心校行政和各校（园）长共15人。全乡各学校成立相应安全工作机构，该机构积极开展安全防范工作，有效地减少和防止了各种安全事故的发生。同时在安全管理\*\*方面：全乡各校建立健全了交通安伞管理\*\*，各校认真负责地开展安全保障工作，做到目标明确，任务清晰，工作具体，责任分明。

（十一）水运安全工作，重点加强对渔洞水库船只的安全监管工作，严厉打击私制小木船，发现一起取缔一起。

>三、存在问题

通过艰苦细致的工作，我乡安全生产形势虽然进一步好转，但总体形势不容乐观，安全监管工作点多、面广，战线长，任务艰巨，压力较人，还存在一些困难。

1、由于乡财政较紧，安监站的工作点多面广，无财力收入，工作较为被动。

2、有部分部门对对安全生产责任制落实不到位。3、乡范围内的道 路等级差，现正在改造，交通安全压力较重。

>四、下一步工作打算

l、进一步加强安全生产宣传教育力度，努力提高大众安全意识。

2、强化监管执法力度，规范企业生产经营行为，加人各行业安伞生产隐患排查力度，严防安全事故发生。

3、继续抓好安全隐患排查治理工作，努力解决尚未排除的安全 生产隐患。

4、加大对昭大公路改造期问的道路交通、施工安全的监管力度。

食堂安全工作总结报告 (菁选2篇)（扩展5）

——学校食堂后勤工作总结报告3篇

**餐厅员工安全工作总结范文17**

我是今年XXX入职至今工作近半年了，根据酒店经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报。

一、厅面现场管理

1、自七月接收餐饮工作以来，用一周的时间对员工做了全面的调整。注重仪容仪表礼貌礼节，员工见到客人要礼貌用语，区域看台服务人员要求做到一呼便应，员工之间相互监督,共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，对不合格者要求整理合格后方可上岗，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、为提高酒店服务效率，在酒店相关部门领导的支持下，餐饮部实施了按劳分配多劳多得的原则，对员工的技能逐一进行考核，并按技能等级制定工资标准。因此大大地调动了员工的工作积极性，使餐饮部形成了一个良好的工作氛围

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率 ，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！