# 餐饮登记备案工作总结(热门37篇)

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2025-03-05

*餐饮登记备案工作总结1按照《鹤壁市卫生局关于印发鹤壁市20xx年食品、化妆品、消毒产品、涉及生活饮用水安全产品卫生监督抽捡计划的通知》的要求，淇县卫生局、卫生监督中心分别召开专门会议，提高对餐饮消费环节食品卫生安全工作重要性得认识，扎实开展...*

**餐饮登记备案工作总结1**

按照《鹤壁市卫生局关于印发鹤壁市20xx年食品、化妆品、消毒产品、涉及生活饮用水安全产品卫生监督抽捡计划的通知》的要求，淇县卫生局、卫生监督中心分别召开专门会议，提高对餐饮消费环节食品卫生安全工作重要性得认识，扎实开展了以下工作：

>一、落实责任制和责任追究制

将监督人员分为三组分片包干，责任到人，将每一个餐饮单位落实到每一个人。

>二、按照方案认真开展检查和督察

活动中监督人员均按照方案要求，进行了全面检查，在工作中我们以查办无《食品卫生许可证》经营为突破口，统一标准，探索建立餐饮业原料索证长效制度。按现有的法规，结合\_公布的《餐饮业食品索证管理规定》的要求，统一制定并免费下发了《餐饮经营单位食品及原料采购索证台帐》，对建立台帐的主要食品原料、品种及建帐内容均做了格式化的要求。同时加强小型餐饮单位（小吃店）的巡查力度，提升其卫生许可硬件环境，改善餐饮卫生条件。要求小餐饮食品处理区墙面瓷砖到顶，橱柜标准化，肉类、水产、蔬菜分别设置专用清洗池，此外，还统一实施“证照、制度（卫生组织、卫生消毒制度、饮食卫生制度、操作间卫生制度和食品索证制度等）上墙工程”，进一步规范了店容店貌，提高了品位。

共检查餐饮单位197家，取得有效食品卫生许可证186户，持证率94%，应纳入量化分级管理单位126户，量化分级定级B级管理5家，C级管理110家，未定级11家，量化率90%。卧羊湾农家乐6户，取得有效食品卫生许可证6户，持证率100%。对不合格的餐饮单位下达卫生监督意见书90份，具体告知整改要求，并限期整改。

通过本次活动，我县餐饮卫生水平又上了一个新台阶。下一步，我们将依照国家法规赋予的职责，严格履行卫生监督管理职能，建立长效机制，强化工作责任，围绕确定的工作重点和目标继续深入开展整治工作，并针对薄弱环节，积极与质监、工商、教育、商务等相关职能部门协作，形成监管合力，同时加大餐饮消费领域食品卫生违法案件查处力度。搞好与新闻单位的配合，充分发挥报刊、广播、电视等媒体作用，大力宣传整治成果，对典型案例进行曝光，以形成声势浩大的社会舆论宣传氛围，力争使我县餐饮业卫生监督管理工作再迈上一个新台阶。

**餐饮登记备案工作总结2**

夏季天气愈加炎热，食物容易腐烂变质，为了让居民更好地了解夏季日常生活中应注意的一些问题，过上更加健康的生活。青山社区组织开展了夏季食品安全知识宣传活动，由社区志愿者向社区居民讲解夏季食品安全知识和相关夏季疾病预防常识，取得了良好效果。

活动中，志愿者向居民普及了夏季常见肠道传染病的传播途径、防治要点等基本知识，指出夏季是肠道传染病的高发季节。不吃、少吃生或半熟食物，防止肠道传染病发生，并指导大家养成良好生活卫生习惯。外出就餐时选择清洁、卫生、证照齐全的餐饮单位，一旦发现病情应及时就医，不可自行乱服药。此外，还提醒居民平时要注意多喝水、多运动、保证充足的睡眠，增强自身抵抗力，减少疾病的发生和传播。

会后社区工作人员集中对辖区小餐饮店进行消防和安全生产巡查工作，重点巡查店内持证情况是否完整、证照是否过期以及是否存在超范围经营等现象，并告知店家要注意环境卫生、不使用过期腐烂的食物、餐具要消毒杀菌。对于存在环境脏乱差、超范围经营、证照过期等情况的餐饮单位，工作人员已告知店面负责人进行整改，共同强化餐饮卫生，消除安全隐患。

通过此次活动，为居民普及了夏季食品安全知识，让居民了解到养成良好饮食习惯、注意饮食卫生的必要性，并进一步增强公共场所经营者的法律意识和卫生意识，使辖区内公共场所卫生状况和卫生条件得到改善，为确保居民的身体健康和生命安全奠定了良好的基础。

**餐饮登记备案工作总结3**

回顾这一年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过一年的学习，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将一年来的工作情况总结如下：

一、日常管理工作

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。

一年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，下半年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

二、加强自身学习

提高业务水平要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己半年来还是有了一定的进步，在管理能力，协调能力及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

三、一年工作得与失

一年来，本人能认真地开展工作，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

1、我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2、有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

四、自己的收获

自己的理论水平还不太高，中餐业务知识服务技能不精。经过所有同事的一起努力，较好的完成下半年的工作，总结起来也是颇有收获的：

1、能够协助领导做好餐厅的日常工作。

2、合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

3、配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。

4、做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

5、以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。

6、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步。

7、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作

五、明年的工作计划

由于一年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

故明年的工作计划如下：

1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。

2、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

**餐饮登记备案工作总结4**

20\_年，xx县食药监局在县委、县政府及市食药监局的正确领导下，认真履行餐饮服务监管职能，依法行政、依法监管，大力开展食品安全专项整治，确保了我县广大人民群众的饮食安全。现将有关情况总结如下：

一、夯实基础，摸清了餐饮服务单位的基本情况。按照市局要求，我们对全县的餐饮服务单位基本情况进行了摸底调查。到目前为止，全县共有餐饮服务单位617个。在617个餐饮服务单位中，大餐馆21个，中餐馆73个 ，小餐馆274个，小吃店47个、快餐店15个，饮品店1个，学校食堂37个，托幼机构食堂81个，机关企事业单位职工食堂59 个，建筑工地食堂9个。有证375个，无证242，无证率﹪。通过摸底调查，摸清了这些餐饮服务单位的分布和每个餐饮服务单位的基本情况，并对每个餐饮服务单位进行登记建档，为今后的监管工作奠定了基础。

二、强化监管，积极开展食品安全专项整治。一是学校食堂食品安全专项整治。共召开学校食堂食品安全工作会议5次，召开专题培训会4次，召开现场会1次，对学校食堂的监督覆盖率达到了500%，即监督频次平均达5次。应8所学校的要求，派监督员到学校对食堂所有人员进行了培训。对xx-x等4所学校进行了停业整顿。通过以上措施，我县学校食堂的食品安全水平有了明显的提高。二是按照县政府的要求，我们与教育、公安、消防等部门联合对全县托幼机构进行了全面整治。首先是对98家（当时）不符合条件的托幼机构进行了取缔。并通过逐户现场指导和3次会议培训相结合的方式加强了对托幼机构的指导，对符合条件的76所托幼机构由局审批办发放了《餐饮服务许可证》。做到了打掉一小批，扶持一大批，收到了良好的效果。三是开展了对企事业单位食堂、建筑工地食堂、大中型餐饮服务单位的专项整治。具体做法是：分别召开专项整治工作会议，向这些单位发放《食品安全专项整治告知书》和《餐饮服务基本要求》这两份材料，并开展执法检查，下达《监督意见书》420份。四是积极开展整治“小餐饮”亮-剑行动。

①加大宣传力度，发放《致经营者的一封信》300份，明确了整治标准和规范要求，做到广泛告知。

②对小餐饮进行了全面排查，摸清了小餐饮的基本情况，加强了对小餐饮的监督指导。

③7月14日与公安、工商、环保与新闻部门开展联合执法行动，对驴肉饺子馆等5家拒不整改的小餐饮进行了依法取缔。

④为了扩大联合执法行动的成果，联合执法行动后，又对13家小餐饮进行了取缔。

三、狠抓重点时段的监管。一抓重要节日。为确保五一、十一、中秋等节日食品安全，我们及时召开了餐饮单位负责人会议，认真落实节日的食品安全工作，对承办酒席的单位实行备案制度。二抓安全保障。在全县的大型会议、学生中、高考及各项重大活动期间，对供餐单位食品原料、食品加工过程、餐具消毒等重点环节全程监督，特别是今年的中、高考期间我们对考点学校食堂和考点周边餐饮单位进行了监督检查，共检查餐饮服务单位300户次，确保了师生的饮食安全。

四、加大了专项清查的工作力度。根据上级的有关指示精神，我们组织开展了查处“问题乳粉”、“一次性筷子”、“地沟油”“乳品及含乳食品”，“替身血豆腐”等专项清查。

五、强化应急，切实提高处置能力。

为应对突发食品安全事故，我局制定了《xx县食品药品监督管理局食品安全事故应急处置预案》，成立了以xx-x局长为组长的突发食品安全事故应急处置指挥部，下设三个专业组，并明确了专业组的职责，建立了一套“信息畅通、反应快捷、指挥有力、责任明确”的突发食品安全事故应急处置体系。

六、广泛宣传，营造氛围。一是周密部署，精心组织。我局精心组织宣传活动，通过宣传展板、宣传小册子、及利用社会监督员群体等形式开展食品安全宣传活动，形成全社会共同参与的宣传氛围。我局共出动宣传人员197人次，宣传车辆30台次，散发宣传资料和小册子15000余份，通过新闻媒体播发食品安全新闻稿6条，并开展了食品安全进社

区、进学校、进企业、进村庄的“四进”宣传活动，特别是09年6月1日起开始的“食品安全进校园”活动，已开展食品安全课堂10余次。采取分类培训方式，分别对小餐饮、学校食堂（幼儿园食堂）、大中型餐饮、保健食品经营企业开展专题培训，开培训会议7次。二是扎实开展食品安全法宣传咨询活动。开展大型主题宣传咨询活动3次，通过设立咨询台，散发宣传资料，食品安全知识解答形式向群众宣传食品安全法和食品安全科学知识，增强百姓的食品安全参与意识与责任意识。

**餐饮登记备案工作总结5**

一名服务员，当然是餐厅的最基层，但是我一直都很喜欢自己的工作，这是我内心对这个行业习的热爱，我一直很希望在服务的同时得到更多的人的肯定，这样我才会有价值，这样才能被称之为一名真正的服务着。

在餐厅我的日常工作是很充实的，每天我们餐厅是十点开始营业，因为不做早餐，我们上班时间比较晚，我很早的就到了，开始自己全新的一天，由于餐厅的名气慢慢的开始大了起来一般不到十一点就会有顾客来吃饭，我们餐厅的服务员还是比较多的，但是在忙起来的时候，大家都恨不得，再长一双手。

作为一名服务员我们要具备这几个特征，耐心，细心，责任心，在顾客点餐的时候我们要态度端正保持微笑，这些是餐厅的基本素养，必须具备，作为服务员同时还要对我们的餐厅的菜单很熟悉，当顾客要我们推荐菜的时候吗，我们要保持耐心，对于菜品的介绍我们要很熟练，平时自己要花很多时间去了解每一道菜的特点口味，自己更加要认得每一道菜，这样才能够满足顾客的需求。顾客要结账款了也要态度端正，耐心，不要让顾客就等这些都是一名服务员的基本技能，餐厅是，在日常的工作中我们要有足够的耐心，去服务好每一位顾客，不能跟顾客大发生争执，这是最不允许的。

因为上班晚，我们平时的工作也比较紧张，所以我们每天晚上九点下班，很充实也很满足，这就是一年的日常工作。

**餐饮登记备案工作总结6**

忙忙碌碌中时间过的真快，转眼\_\_\_\_年的工作结束了，回顾着半年的工作。我在公司领导及各位同士的支持与帮助下，按照公司要求，较好地完成了自己的本职工作。通过学习与工作，工作模式有了新的突破，工作方法有了较大的改变，现将着边年的工作情况作工作总结

1、环境卫生

作为餐饮，卫生是个很重要的前提，针对环境卫生。我制定了分工明确，责任到人的管理方法，对面点，凉菜间，地下室，冷库，库房等作定期检查。对用具和设备作到每天清洗，严格要求个人卫生。

2、菜品质量

对菜品进行规范操作，原材料必须清洗挑选后加工，严格要求菜品形状以及造型，以火候不到不出，色泽不够不出，菜量不够不出，餐具不洁不出为准，严抓菜品质量。

3、资源管理

合理开闭水，电，气，发现浪费现象及时制止，增强员工工效意识，加强成本控制，节约费用开支，正确掌握毛利率，增加效益。

4、促销宣传

提高综合接待能力，定时进行前庭与后厨培训。全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力提高。

5、成本规范

时常询问原料成本，掌握市场动态，降低成本，提高利润。

6、设备检查

时常对设备设施进行检查，对发现问题及时与工程部协商，抓好设备设施的维护保养，是处于完好状态，并得到合理使用，加强时常管理，防止事故发生。

在作好酒店餐饮的同时，切实履行职责，认真完成上级交办其他工作，努力作好本职工作，在接下来的工作中，我要勤奋工作，努力改正不足之处，发扬优点，力争取得更大的工作成绩，为酒店创造更高的价值。

**餐饮登记备案工作总结7**

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。积极联系县内新闻媒体进行宣传报道，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组织学习、掌握和落实好食品安全法律法规及政策，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支持食品安全的良好氛围。

**餐饮登记备案工作总结8**

为加强农贸市场食品安全监管，预防食品安全事故发生，20xx年6月10日，渔阳镇食药品监管站联合文昌市场监管所对西路庄农贸市场内食品安全进行了大检查。

一是重点检查经营主体资质。检查各农贸市场内经营者是否取得营业执照、食品经营许可证，是否在许可范围内经营。二是检查食品索证索票。工作人员认真查看了冷冻海鲜产品、禽肉类食品索证索票和进货台账，对未履行索证索票义务的经营者进行教育引导，并督促其限期改正。三是检查场内固定摊点和流动摊贩销售的瓜果蔬菜、肉、肉制品、豆制品和水产品，是否有销售过期变质或假冒伪劣等不合格食品等情况，活鱼宰杀点卫生是否干净等，针对检查中发现的问题，工作人员现场责令立即整改。

检查中，工作人员也向群众发放了创建国家食品安全示范城市宣传资料、购物袋、食药品安全宣传手册等宣传资料，并且用通俗易懂的形式，向群众讲解食品安全城市创建工作相关情况和食药品的安全知识。本次活动共发放创建宣传资料500余份、购物袋100余个、食药品安全宣传手册200余册。

下一步，渔阳镇还将加强农贸市场监管，对市场不定期开展专项检查，督促市场开办者履行市场管理秩序维护第一责任人职责，引导广大经营户增强守法经营意识，尽最大努力确保消费者能够吃上放心肉，做好农贸市场内防疫工作。

**餐饮登记备案工作总结9**

第二月，餐饮部的工作虽然取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店与公司的要求及员工的期望值还有较大差距，其主要表现在：

1、针对每次接待，餐厅的服务用品都得向餐饮二部借，借了又还还了又借，所以在途中难免会出现破损的现象，餐厅对厅面服务用品已做出采购计划。

⒉餐厅岗位工作细节方面还有待加强、管理。

⒊部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够。

⒋在对员工实施针对性的培训方法和力度不够。

5、近4个月以来，餐厅游泳池旁边的水池已让不少客

人步入水中，为进一步加强对客的提醒目的，餐饮一部将对水池放入4个喷泉用以警示客人。

**餐饮登记备案工作总结10**

20XX年，西岗社区食品安全工作在街道党委、政府的正确领导下，认真贯彻落实市区食品安全工作精神，以确保广大人民群众饮食安全为目标。通过对餐饮、百货、药店等重点环节食品安全的监管，辖区内食品生产经营秩序得到明显改观。食品生产经营单位许可证、营业执照持证率99%；食品生产经营从业人员健康证持证率XX0%；食品质量卫生安全投诉事件投诉处理率XX0%；辖区无证生产经营行为和假冒伪劣、过期变质和“三无”食品流入市场现象基本得到杜绝；全年未发生食品安全事故。现就我社区20XX年食品安全工作总结如下：

>一、加强组织领导，健全工作机制

坚持把食品安全工作作为一项民生工程列入重要议事日程，与其他重点工作同安排、同部署、同落实，确保食品安全工作各项目标责任落到实处。在街道开展食品安全工作以来，我社区及时组织召开了社区食品安全工作会议，全面安排部署了今年各项工作任务。明确整治目标任务、重点和工作要求，并督促指导各职能部门制定具体的工作计划，全面开展拉网式检查。

>二、加大宣传力度，提高安全意识

坚持将宣传培训贯穿于食品安全监管全过程，积极开展各种形式的宣传教育活动，着力营造人人关注食品安全、人人重视食品安全的

社会氛围。在充分利用春节、中秋等节日开展宣传的同时，采取张贴标语、悬挂横幅、发放资料等形式，大力宣传食品安全知识和食品安全整治情况，公布食品安全信息。

>三、深入开展整顿，规范市场秩序

1、开展食品专项稽查行动。对辖区内食品相关商铺进行登记备案，每月开展专项稽查，重点对从业人员是否持有健康证明，是否具有符合食品卫生条件的食品制作和服务设施、有无垃圾和废弃物存放设施，餐具是否消毒等进行检查。

2、落实建档备案责任。为确保“春节”、“五一”、“中秋”等节日期间食品安全专项整治取得实效，我社区成立了督查组，实行全面检查，查找问题，现场督办，并做好详细跟踪档案，做到“位置精确、项目清晰、制度完善、管理科学”

3、对农贸市场食品安全管理上，每天对农贸市场内卫生及时进行清理。要求摊主出售安全清洁的产品，并不定期对生猪及冷冻制品进行抽查。对不符合规定的坚决不予出售。发现三次不合符规定的产品驱逐在农贸市场内摆摊设点。在7-8月份生猪高发病期，每天对农贸市场内生猪进行检查，在查验合格证明后，才允许上柜销售，确保肉品质量。

4、加强对食品加工点质量管理。今年五月、九月对食品生产销售点进行抽查，确保所售食品无过期变质，让社区居民放心购买。

5、对辖区内小吃摊点进行抽查，要求按章经营，确保食品货源安全卫生，经常上门宣传食品安全的重要性，对于餐饮工作人员一律要求办理健康证，持证上岗。

20XX年，在食品安全监督工作中，我们的工作取得了一定的成效，但仍存在很多不足，一是部分商户对食品安全意识不强，我社区的宣传力度还有待加强；二是部分小餐馆和食品摊点，卫生条件较差，管理水平低，存在较大的质量安全隐患，需要我们加强监管。在下一年的工作中，社区要进一步完善食品安全工作长效监管机制，加大食品安全问责力度，强化工作措施，狠抓任务落实，全力推动食品安全工作再上新台阶。

**餐饮登记备案工作总结11**

语言是服务员与客人建立良好关系、留下深刻印象的重要工具和途径。语言是思维的物质外壳，它体现服务员的精神涵养、气质底蕴、态度性格。客人能够感受到的最重要的两个方面就是服务员的言和行。

服务员在表达时，要注意语气的自然流畅、和蔼可亲，在语速上保持匀速，任何时候都要心平气和，礼貌有加。那些表示尊重、谦虚的语言词汇常常可以缓和语气，如“您、请、抱歉、假如、可以”等等。另外，服务员还要注意表达时机和表达对象，即根据不同的场合和客人不同身份等具体情况进行适当得体的表达。，我认为作为餐厅服务员至少要具备以下几方面的服务能力。

人们在谈论时，常常忽略了语言的另外一个重要组成部分———身体语言。根据相关学者的研究，身体语言在内容的表达中起着非常重要的作用。服务员在运用语言表达时，应当恰当地使用身体语言，如运用恰当的手势、动作，与口头表达语言联袂，共同构造出让客人易于接受和满意的表达氛围。

**餐饮登记备案工作总结12**

1：加强规范制度，提高服务水平，对新到服务员用心讲解，精心培训，为了更好的做到满意服务。

2、配合上级领导，对就餐人数统计加强，报到人数与实到人数保持一致。

3、加强对酒水消费，使餐饮与服务双赢。

4、大家一起努力，使我们餐饮部更上一层楼。

喜悦伴着汗水，成功伴着艰辛，餐厅的工作除了我们自己的不断努力外，也离不开所有领导和各部门的关心和支持，只要我们团结一致，互相帮助，共同探讨，我相信，在所有领导的英明指导和全体员工的努力与配合下，20xx将是我们餐饮部辉煌的一年。

我校根据上级有关要求，深入贯彻落实上级文件的有关精神。进一步加强了学校食品卫生安全管理，预防和控制学校食品食物中毒的发生，维护师生的生命财产安全。

一、主要做法及经验

（一）领导重视，责任明确

首先，学校成立了食品卫生安全领导小组，切实把学校卫生防疫与食品卫生安全工作纳入工作职责，实行“一把手”负总责，分管领导具体负责，明确专人具体抓的工作责任制，确保工作落实到位，责任到人。二是领导经常深入校园进行检查，督办食品卫生管理制度的执行情况，监管学校食品卫生管理工作，提出整改意见和制订方案。三是积极采纳学校、学生、家长意见，不断改进工作，提高服务质量。学校把学生食品卫生安全工作的管理纳入学校议事日程，纳入常规管理的轨道，将卫生安全、学生健康与教育质量同等对待。

（二）制度健全，管理规范

我校牢固树立“学生健康安全第一”的思想，落实和完善学校食品安全责任制度，增强责任意识。一是签订了学校食品安全工作责任书，明确学校在食品安全工作管理、设施设备管理、活动安全管理及健康教育等方面的具体目标，把学校“卫生管理合格食堂”创建情况纳入年度综合考评内容，实行安全责任事故“一票否决”。

二是坚持实行食品统一配送，加大食品安全管理。学校食品都建立了管理制度、卫生制度、岗位责任制度，并张贴上墙，接受监督。食品从业人员须持有卫生许可证、健康证。食品原料贮藏、制作间及饮水设施有专人、专锁管理。学校食品的器具及时、定期的做好消毒工作，保持室内外清洁，杜绝了重大传染性疾病的发生、流行。三是加大对学校食品、饮水卫生等卫生设施的监管力度，建立学校食品以及饮水卫生安全工作的长效机制。监督学校研究制订重大传染病流行、群体性食物中毒等突发公共卫生事件的报告、应急和预案制度，层层落实责任目标。四是坚持专项治理，落实督办检查。主要领导亲自参与，真正做到安全无小事，确保了师生的人身安全，家庭的安宁，教育的稳定。

（三）加强宣传教育，提高认识

根据《学校卫生工作条例》及食品安全监管领导小组关于食品安全宣传“四进”活动的要求，我们将食品安全知识教育列入学校健康教育授课内容，利用《食品安全知识读本》，上好食品安全教育课。学校采取召开主题班会、讲座、广播、专刊等形式，对学生进行以食品卫生为主题的宣教活动，切实提高了学生的食品安全意识和自我保护能力。充分利用多种途径开展食品卫生宣传，邀请疾病控制、食品卫生监督等部门的宣教人员进校讲座，让学生更多地了解食品卫生安全常识，切实增强学生自我防范能力。

二、存在的问题及下一步工作思路

虽然学校食品卫生安全工作总体良好，但由于学校工作开展不平衡，致使学校食品卫生管理工作仍然存在不少问题，如学校食品卫生设施设备简陋，管理机制落实不彻底。因此，学校食品卫生安全工作任重而道远，还需要我们继续加大力度。为此，我们将加倍的努力，在今后一段时期，重点加强以下几个方面的工作：

一是进一步提高学校领导对食品卫生安全的意识，切实树立“学生健康安全第一”的思想，进一步落实和完善学校食品卫生安全责任制度。

二是研究制定食品从业人员培训要求，逐步建立学校食品卫生管理人员及从业人员上岗培训制度。

三是坚持以学校食品卫生为重点的学校卫生工作专项整改。

四是建立学校突发公共卫生事件风险排查和报告制度，进一步完善食物中毒和重大传染病流行等学校突发公共卫生事件的报告及应急处理机制。

五是加强学校食品卫生安全知识宣传教育工作，提高学生的自我保护意识和能力。要求学校利用健康教育活动、校园板报、广播等多种宣传形式，对学生进行食品卫生安全教育，树立食品卫生安全意识，增进自我保护意识和技能。

忙忙碌碌中时间过的真快，转眼\_\_\_\_年的工作结束了，回顾着半年的工作。我在公司领导及各位同士的支持与帮助下，按照公司要求，较好地完成了自己的本职工作。通过学习与工作，工作模式有了新的突破，工作方法有了较大的改变，现将着边年的工作情况作工作总结

1、环境卫生

作为餐饮，卫生是个很重要的前提，针对环境卫生。我制定了分工明确，责任到人的管理方法，对面点，凉菜间，地下室，冷库，库房等作定期检查。对用具和设备作到每天清洗，严格要求个人卫生。

2、菜品质量

对菜品进行规范操作，原材料必须清洗挑选后加工，严格要求菜品形状以及造型，以火候不到不出，色泽不够不出，菜量不够不出，餐具不洁不出为准，严抓菜品质量。

3、资源管理

合理开闭水，电，气，发现浪费现象及时制止，增强员工工效意识，加强成本控制，节约费用开支，正确掌握毛利率，增加效益。

4、促销宣传

提高综合接待能力，定时进行前庭与后厨培训。全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力提高。

5、成本规范

时常询问原料成本，掌握市场动态，降低成本，提高利润。

6、设备检查

时常对设备设施进行检查，对发现问题及时与工程部协商，抓好设备设施的维护保养，是处于完好状态，并得到合理使用，加强时常管理，防止事故发生。

在作好酒店餐饮的同时，切实履行职责，认真完成上级交办其他工作，努力作好本职工作，在接下来的工作中，我要勤奋工作，努力改正不足之处，发扬优点，力争取得更大的工作成绩，为酒店创造更高的价值。

20xx年的日历已翻过，现在已迎来崭新的20xx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\*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\*作规范》、《青叶庭服务\*作规范》、《西餐厅服务\*作规范》、《酒吧服务\*作规范》、《管事部服务\*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\*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\*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\*方案》，进一步规范了婚宴服务的\*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\*，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\*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\*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\*，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\*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\*知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮\*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\*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、\*服务形象及餐饮\*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\*化服务进行了实\*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\*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\*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，语速太快

餐饮\*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、20xx年工作打算

20xx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20xx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

20xx年将根据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\*化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构\*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，20xx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\*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\*和餐饮\*知识方面的学习，在餐饮部掀起学习\*知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格\*书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店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

20xx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\*、实效\*。

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。

20xx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！

20xx年不仅是餐饮部良好经营局面中持续上升的一年，也是酒店以参加市旅游饭店服务技能比武为楔机，提升餐饮品牌与市场占有率的一个季度，更是餐饮部为实现公司及酒店“发展餐饮”这一战略目标奠定良好基础的一个季度，为此部门在总结20xx年成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门实际，着手开展了以下五个方面的工作：

一、创新经营，突出“创收、赢利”这一主题

创收、赢利是一个企业永不变的主题，为提高部门创收能力，部门根据年度总体工作安排，作了以下几方面的工作：

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜5000余份，金额达8万余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并\*了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席103场次1314桌，金额达456177元，平均347元/桌。

③为增强酒店在vip客户中的知名度和品牌效应，抢占更大、更多的高档消费客源，充分展示和体现酒店大型宴会承办效果及组织能力，部门成功接待了由酒店主办的300余人圣诞节自助餐及四季花城签约仪式自助餐，借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

⑤为强化厨部创新意识，确保餐饮产品在花\*品种上做到常换常新，达到用新菜留住与稳住老顾客的目的，三个月来部门共推出新菜100余道，并涌现出了一批如何兴志、杨平、范家杏、何发明、刘芳华等一批新菜开发能手。

二、转变观念，强化“质量建设”这一根本

质量就是根本，质量就是企业发展的生命线，质量是企业永恒的主题。三季度，为实现公司及酒店领导年初提出的“发展餐饮”这一战略目标，并持续保持上半年餐饮良好的发展局面，部门在“质量建设”上着手开展了以下六个方面的工作：

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于10月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊肉等一批特\*菜肴及优质原材料，受到了广大顾客的一致好评。

④为规范后厨物品摆放及量化管理，降低餐具破损率，提高工作效率，结合后厨日常工作的实际，部门于十二月份拟定并实施了《餐饮部后厨餐具、物品规范摆放及日常管理暂行办法》，同时为统一厨部装盘器皿，提升席面效果，提升酒店餐饮形象，根据经营需要，部门对厨部部分器皿进行了一次购置工作。

⑤为进一步提高大宴接待质量，了解怀化大宴市场的总体口味与发展趋势，建立一套完整的大宴接待客史档案，在分管领导贾副总的指导下，拟定并实施了《大宴菜肴质量跟踪表》，为逐步提高大宴接待水平和找准大宴服务中存在的问题提供了很好的依据。

⑥针对餐饮前台服务员基础工作欠扎实，厨部菜肴质量欠稳定的实际，结合餐饮包房和散台生意回升的现状，为了进一步提升“两个质量”，稳定消费客源，强化餐饮全员客人意识，改变服务观念，积极落实《xx大酒店诚信经营管理条例》中的各项举措，为宾客提供高效、优质、快捷的服务，部门于每周三、周六召开前台、后厨协调会，理清了上菜慢等存在的部分投诉，同时拟定并实施了《餐饮冬季暖经营举措方案》。

三、积极沟通，把握了客源市场这一关键

为进一步稳定客源，增强顾客对酒店的忠诚度，保持并提升餐饮上半年良好的经营局面，部门积极发挥外联工作小组的作用并着手从以下几方面开展工作：

①定期对常客及消费大户进行电话联络，并对某段时间突然消费较少的客户进行了电话联络或实地拜访，了解其不来消费或消费较少的原因，并做好了记录及整改，第三季度，部门共电话联络及实地拜访常客达200余次，通过部门的努力，天舟教育、客运段、三医院等消费单位较上半年明显增加。

②为进一步体现酒店人\*化服务，部门对来店过生日的客人及时赠送了鲜花或蛋糕，如兴业公司的张总及其家人、部分市委领导等。

③为体现酒店对消费常客的重视，通过部门外联小组及时将新菜研制推出的信息及时的反馈给消费常客，并请客人前来消费品尝和提出宝贵意见。

四、张驰有度，奠定了队伍稳定这一基础

第三季度是部门新老员工交替的一个季度，也是员工队伍容易出现波动的一个季度，为此部门为提高整体凝聚力，缓解员工工作压力，分批组织员工前往生意较好的社会餐馆（王朝食府、湘水人家等）聚餐，不仅加深了员工间的相互了解，而且吸取了社会餐馆的长处。

其次部门分楼层和分前后台定期召开楼面会，对每周工作进行讲评与总结，并根据个人在一周内的工作表现、推销能力及有无投诉等情况进行奖惩，并利用后厨每月推新菜之机，组织部分表现较好、推销能力较强的员工参加新菜的品尝和评议，此举不仅起到的现场培训的效果，而且增强了员工的自信心和荣誉感，总之通过以上举措的实施，较好的稳定了员工队伍，为部门经营创收打下了良好的基础。

五、\*抓班子建设，形成了争抓落实这一氛围

为强化部门骨干的责任意识，转变骨干的工作观念，形成争先恐后抓落实的工作氛围，部门成立由领班以上骨干担任组员的质检小组，每周轮流协同质检对部门各区域进行质量检查，并对每次检查最差或问题最多的区域责任人实施处罚或责令其限期整改，并在部门部委会上进行通报批评，同时对每次检查表现较好的区域责任人进行奖励。

其次部门还每月对领班以上骨干进行工作讲评，实施奖优罚劣并对下一步工作提出要求，为提高骨干整体驾驭能力和管理水平，部门专门对领班层骨干实施了一次\*培训，不仅了解了骨干在实施管理中存在的问题及薄弱环节，同时也强化了骨干的学习意识和危机意识。

六、存在的主要问题

20xx年，餐饮部的工作虽然取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店与公司的要求及员工的期望值还有较大差距，其主要表现在：

1、部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够，从而导致10月9日晚餐10包5条软包芙蓉王\*被骗事件的发生。

2、对参加市技能比武重视程度不够，从而导致参加市技能比武部门中餐宴会摆台争一保二的任务没有完成。

3、后厨部岗的日常工作流程还有待于进一步规范，因上菜慢和菜肴制作标准不统一的投诉还时有发生。

4、在对前台员工实施针对\*的培训方法和力度不够，被叫服务还时有发生。

5、部门对后台管理缺乏力度和有效的方法，从而导致员工日常违纪违规现象较其它部室较多。

七、20xx年主要工作安排

20xx年不仅是酒店深化利润目标股份制经营管理第二年，更是餐饮为工作打好基础，再上台阶的一年。20xx年，部门将以前大好经营形势为基础，以春节、元宵节、情人节“三节”促销活动及搞好大宴旺季的接待和服务为契机，以持续稳定、提高包房出租率和消费档次为重点，以\*抓“两个质量”（产品与服务质量），强化两个意识（竞争意识与危机意识）为中心，以稳定员工队伍为前提，转变班子工作作风，齐心协力，努力拼博，力争在利润目标股份制经营管理的第四个季度实现餐饮创收188万元，重点从以下几方面着手开展工作：

一是着力抓好冬季暖经营举措的落实与效果的督导，确保效益和口碑双丰收。

二是做好春节促销系列工作安排，确保春节创收较去年同期上升20，人员稳定，安全无事故。

三是以各类婚、寿喜宴的接待和服务为楔机，着力抓好大宴的出品及服务质量，为抢占20xx年大宴市场份额打下坚实的基础。

四是在二楼大厅的经营思路上坚持低起点、多实惠的大众消费经营思路，\*抓出品及快捷服务的保障，力争散台上座率较有较大幅度的上升。

总之，我坚信，在公司及酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，20xx年的工作任务一定能完成，公司及酒店领导提出的“发展餐饮”这一目标一定能够实现！

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

第一、作为食堂自然是离不开饮食。

食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保\*每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。

首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保\*了职工的工作正常运转。

每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。

为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足。同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。

一百多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫\*”、“食品卫生许可\*”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保\*每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。

及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

酒店餐饮部经理个人工作总结

回顾一年的学习和工作，在王总的正确领导下，在各部门的密切配合和餐饮部全体员工的共同努力下，20\_\_年，餐饮部圆满完成了年初酒店下达的经营指标任务。作为一家星级酒店，餐饮部的经营与管理已趋成熟，市场知名度也较好，经过九年的管理经验沉积和提练，已形成了自己一定的管理风格，要在服务管理和培训上取得较大突破也有一定的难度。为了尽快提高服务水平，树立良好的行业形象，分管餐饮工作以来，主要从以下的几个方面开展工作，现将一年的工作情况总结如下：

一、重编操作流程，提升服务质量

在浙北大酒店指导老师的指导下，根据餐饮部的实际情况编写了宴会服务、零点服务、包厢服务、vip接待服务流程，统一了各岗位的服务标准，落实了五常化管理，为部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据。规范了员工的服务操作。特别是vip接待中迎宾接待、语言要求、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、能源节约等方面作了更明确详细的规定，促进了贵宾包厢整体接待水平。

二、建立餐厅案例收集制度，做好老客户客史档案，减少顾客投诉率

今年来，餐饮部在各班组实施餐饮案例收集制度，同时做好老客户客史档案，作为改善管理和评估各岗位管理人员管理水平的依据。并对收集的案例在部门例会上进行分析总结，针对问题拿出解决方案，同时使各班组资源共享，不再出现同样的问题，减少顾客的投诉率，再则利用客史档案有针对性的为老客户服务，真正体现人性化服务。

三、加强培训，强化星级酒店员工的服务意识

为了培养员工的服务意识，提高他们的业务操作技能，今年来餐饮部共参加培训19场，其中酒店组织的培训6场，部门组织的服务技能培训9场，新员工入职培训4场。内容包括《礼节礼貌》、《酒店概况》、《景点概况》、《消防安全知识》、《员工手册》、《四星级酒店业务基本知识》、《四星级酒店操作技能》等，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明显增强。

四、开展青工技能比武活动，提高服务技能

今年来，酒店会同前厅、客房、餐饮等岗位开展了青工技能比武活动，内容包括餐饮中式摆台、走客房清扫、散客入住接待、散客退房接待等项目。比赛先由部门预赛推选出前六名再参加酒店的总决赛，一年来评出赵蓓蓓、金荷芳、雷琳等一批青工技能比武能手，成为大家业务学习的榜样。

五、绩效挂钩，提高员工工作积极性

酒店20\_\_年制定了新的绩效考核办法，激励政策更趋市场化，把员工的收入与工作业绩、劳动贡献与业务技能挂钩，新的考核办法不仅使员工更关心本部门的经营指标、营业收入，同时更加努力工作，积极创收。另一方面，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、劳动所得与去年相比都有了一个大的提升。再则通过高级工、中级工的评比，拉开了老员工与新员工的工资差距，最大限度地调动了员工的工作主动性、积极性和创造性。

六、办公室工作如下：

1、努力做好行政管理工作，认真做好材料的撰写、打印、信息上报和档案管理等工作。

2、1-6月份每月按时统计上报酒店各部门工资报表。

3、全年完成了20\_\_年\*\*市^v^十大品牌旅游星级饭店^v^的申报、国家级酒店、中华餐饮名店、绿色饭店、食品卫生量化分级管理a级单位复评的所有资料的准备和申报工作。

4、协助工会做好工会新员工入会、召开职代会，组织员工献爱心活动、三八妇女节福利发放等各项工作。

5、20\_\_年优秀员工的考核、评比;高级工、(更多文章请关注)中级工的评比。

6、四星级酒店评定过程中所有材料的准备，会议纪要的记录以及各项整改项目的整改计划的制定、上报工作。

七、存在的差距及努力方向。

虽然在过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是餐饮部全体员工共同努力的结果，我的工作能力、管理水平与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

1、知识结构不够全面，制约管理水平的提升。

2、制度执行不够坚决，管理工作有时被动。

3、行业信息掌握不及时，创新能力不足。

4、对员工业务抓的不够，整体服务水平不均衡。

八、努力方向：

1、要强化个人学习、注重实践，不断完善知识结构，提高自身的综合素质和驾驭工作的能力，当好领导的参谋和助手，当好下属员工的带头人。

2、要加大制度执行的力度，充分调动自己的主观能动性，动脑筋想办法，坚决把上级领导的意图和想法，不打折扣的落实到工作中去。

3、要通过多渠道了解\*\*酒店业的发展趋势，掌握周边同行的新动态，吸取人家的好经验好做法，结合本酒店的实际情况，推陈出新。

4、要把提高酒店员工业务水平当作主要工作去抓，突出质检、培训与考核、晋级、评比相结合;常规性培训与针对性培训相结合;集中培训与分手批轮训相结合;培训的内容形式与集体活动和员工爱好相结合。

九、20\_\_年工作具体设想：

1、要突出餐饮服务文化氛围。当今顾客的消费需求已经从过去的吃饱吃好转变到今天的吃特色、吃营养、吃文化，所以这些方面应该是明年餐饮部开展营销的新思路，结合我们现有菜肴的特色，多推出精品新菜肴，增加我们菜品的附加值，使我们的菜品更具有吸引力和竞争力。

2、要定期组织岗位大练兵、大比武。通过各种形式的专业技能竞赛，提高员工主动学习、主动进步的热情，从而不断提高部门整体服务水平。

3、要提倡部门全员参与管理。涉及到部门全面建设方面的问题，鼓励员工多提建议，提好建议，所以我们可以长期开展^v^金点子^v^活动，对于我们酒店提高经济效益、提高服务质量、提高社会知名度、提高安全防范、杜绝浪费等方面的建议，一经采纳并取得明显成效的，立即给予奖励。改变过去管理只是少数领导的事这种思想误区，用制度激励人，使部门每一名员工都参与到管理中去。

4、要强调管理的最终目的。管理不是把员工管怕、管跑，更不是简单的罚款，是把后进员工带成先进，把优秀员工稳步提升树立典型，最终目的是利润最大化。明年我们可以在公开栏、员工餐厅、休息区设立^v^光荣榜、曝光台^v^用相机和图片记录日常工作中具有典型性、有代表性的正面和反面的人和事，从而更好地表杨先进、鞭策落后。

5把酒店优质服务100条缩小成小页，以小册子的形式发给员工，便于大家学习和提高，更好地配合酒店《员工手册》、《酒店岗位职责》、《各岗位操作流程》的学习，不断提高员工的整体素质。

6、要经常走出去学习。固步自封、闭门造车，永远都会落到别人的后边，只有走出去与同行多交流、多观摩、多学习，才能不断提高自己。外出学习，管理者回来后也会有紧迫感、危机感，真正感受到与别人的差距。

最后把一句话送给自己也送给大家，在新一年工作中一定要^v^能迈大步的迈大步，能迈小步的迈小步，但决不允许原地踏步!^v^新年新希望，希望来年在工作中能得到领导和同事们更多的支持和帮助，把酒店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，我们全体员工的收入有更大的提高。总结过去，展望未来，在新年即将到来之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，和大家一起打造一支更优秀的酒店服务团队。

北山社区食品安全工作在街道党委、政府的正确领导下，认真贯彻落实区、市食品安全工作会议精神，以开展全区食品安全创建活动为载体，以确保广大人民群众饮食安全为目标。通过对餐饮、百货、药店等重点环节食品安全的监管，辖区内食品生产经营秩序得到明显改观。食品生产经营单位许可证、营业执照持证率99%;食品生产经营从业人员健康证持证率100%;食品质量卫生安全投诉事件投诉处理率100%;辖区无证生产经营行为和假冒伪劣、过期变质和“三无”食品流入市场现象基本得到杜绝;全年未发生食品安全事故。现就我社区食品安全工作总结如下：

一、加强组织领导，健全工作机制加强组织领导，坚持把食品安全工作作为一项民生工程列入重要议事日程，与其他重点工作同安排、同部署、同落实，确保食品安全工作各项目标责任落到实处。

2.落实责任。将食品安全工作纳入社区大安全综合考核范围，与辖区内相关商户签订食品安全责任承诺书。

二、加大宣传力度，提高安全意识加大宣传力度，坚持将宣传培训贯穿于食品安全监管全过程，积极开展各种形式的宣传教育动，着力营造人人关注食品安全、人人重视食品安全的社会氛围。在充分利用“3·15”消费者权益保护日开展宣传，采取张贴标语、悬挂横幅、制作展板、发放资料等形式，大力宣传食品安全知识和食品安全整治情况，公布食品安全信息。

三、深入开展整顿，规范市场秩序深入开展整顿，规范市场秩序

1.开展食品专项稽查行动开展食品专项稽查行动。对辖区内食品相关商铺进行登记备案，每月开展食品专项稽查行动开展专项稽查，重点对从业人员是否持有健康证明，是否具有符合食品卫生条件的食品制作和服务设施、有无垃圾和废弃物存放设施，餐具是否消毒等进行检查。

2.落实建档备案责任落实建档备案责任。我社区成立了督查组，实行全面检查，查找问题，现场督办，并做好详细跟踪档案，做到“位置精确、项目清晰、制度完善、管理科学”。

3.加强餐饮服务环节食品安全监管工作。“餐饮服务食品安全示范街、加强餐饮服务环节食品安全监管工作以示范店”、“餐饮类摊贩示范区”创建为抓手，按照“七个统一”的要求，打造了食品安全示范区。

在食品安全监督工作中，我们的工作取得了一定的成效，但仍存在很多不足，一是部分商户对食品安全意识不强，在下一年的工作中，社区要进一步完善食品安全工作长效监管机制，加大食品安全问责力度，强化工作措施，狠抓任务落实，全力推动食品安全工作再上新台阶。

岁月如梭，光阴似箭，从20XX年在八月份到今天的XX年1月转眼间已经入职1年多了，在这一年多的时间里有欢笑也有泪水，有感动也有茫然，很感谢令狐冲给我的这个机会，让我更加深知自己的不足，明白餐饮行业不仅仅是炒个菜那么简单。

在这1年多的时间里我也学到了很多，也发现很多的不足以及存在的一些问题：

**餐饮登记备案工作总结13**

今年以来，乡政府始终高度重视食品安全工作，把加强食品安全作为为民办好事、办实事的“民心工程”来抓，纳入了政府工作重要议事日程。及时召开了乡食品安全委员会工作会议，对食品安全工作作了全面部署，层层落实目标责任，形成了“政府统一领导、部门具体负责、各方联合行动”的食品安全综合监管体系，为全面推进食品安全工作提供了有力的组织保障。

>一、加强组织领导，完善和落实食品安全目标责任制

为全面落实食品安全工作会议精神，更好地开展今年的食品安全工作，我乡召开了食品安全工作会议，讨论研究食品安全工作中存在的问题，全面部署20xx年食品安全工作。乡政府分管领导与各有关单位签订了食品安全目标责任书，并对食品安全目标责任的落实情况进行督查，确保了目标责任制落到实处。进一步增强了相关人员的责任意识。

>二、突出重点工作，进一步规范食品市场秩序

1、加强检查

为使食品安全工作落在实处，我们针对重点节日、重点环节采取重点督查，并及时协调有关部门组织核查。元旦、春节、“五一”“十一”期间，乡政府分管领导带队检查节日市场，对全乡日常检查家数65家，出动人员数数百次，有效的保证流通领域的食品安全。

2、开展专项整治，不断净化食品市场

结合安全大检查开展食品安全检查，先后开展了元旦、春节、五一、端午节、六一、中秋、国庆节食品安全专项检查及学校周边食品安全专项整治活动等。我乡充分发挥基层食品安全监管网格优势和作用。按照“突出网格化管理，落实摸排掌控。突出重点整治，落实整改提升。突出宣传造势，落实社会协同”的原则，对各自辖乡范围内的食品生产经营单位进行认真排查。

最后是宣传有力，营造良好氛围。为确保“强网清源”取得成效，我乡加大食品安全宣传力度，不断营造集中整治社会氛围。一是畅通投诉举报渠道。二是在市场巡查中加强食品安全宣传。三是通过各村宣传栏发布食品安全知识。

>三、加大宣传培训力度营造良好氛围

一是加强宣传培训，不断提高全社会维护食品安全的意识和能力。开展了形式多样的宣传培训活动。举办各类培训班3期，（包括食品安全协管员、厨师、生产加工企业等）参加人数100多人，开展宣传活动10余次。不断提高食品生产经营环节维护食品安全的素质和能力。

二是在乡政府所在地集市日开展了“食品安全宣传”活动。过往群众咨询上千人，发放宣传资料200多份。

三是积极出黑板报，并进行广播宣传，发动社会各界共同关注食品安全工作，形成群防群治的工作格局。

四是信息报送工作，及时的上报各种、各节假日的食品安全相关的信息报送工作。

>四、加强农村家庭自办酒席食品安全的管理

积极配合做好农村土厨师食品安全知识培训和健康体检，参加知识培训和健康体检，并做好农村家庭自办酒席上门申报指导工作，这些措施的落实，有效遏制了农村自办酒席食品安全事故的发生。

>存在的问题：

在各部门的共同努力下，我乡食品安全工作取得了一定的成效，但也仍然存在着一些不容忽视的问题。部分食品卫生存在脏乱现象，需进一步加强素质教育。

>今后工作：

一是要充分发挥组织网络络作用，继续加大对食品安全工作宣传引导。二是强化对食品安全信息员、食品安全工作人员进行培训，不断提高开展工作的能力。三是注重经常性监督管理，配合上级职能部门开展好专项整治行动，不断提高食品安全水平，营造放心、安全的食品消费环境。

推进社会和谐和社会主义新农村建设步伐，保护和改善农村环境，提高农民生活质量和健康水平，积极响应上级政府的指示和要求，结合我镇实际情况，xx镇全面开展农村环境综合整治工作，为共建美好xx而不懈努力，现对本项工作进行总结汇报：

>一、加强农村环境综合整治宣传力度，统一思想、提高认识，增强干部群众的责任感和紧迫感

经过镇、村共同努力，我镇环境卫生建设虽然取得了一定的成绩，但是我们更清醒的认识到我们当前的农村环境卫生状况、环保意识、农民生活习惯、环境卫生设施相对滞后，农村环境状况让人担忧，急需改善。鉴于以上现状，我镇加大了对农村环境综合整治的宣传力度，通过广播、黑板报等多种渠道、多角度、多方位的向广大群众干部进行宣传教育，提高他们的思想认识，增强他们的责任感和紧迫感。

>二、切实加强农村环境整治工作的组织领导，全面部署农村环境综合整治工作

农村环境卫生综合整治是一项系统工程，涉及范围广、内容多、任务重。为确保整治工作顺利展开并取得良好成效，我镇成立了农村环境综合整治办公室，并在各村选举代表一名参与到农村环境综合整治中来，全面负责整治工作的组织协调和监督检查。

>三、强化农村环境综合整治工作的监督核查，确保农村环境综合整治工作圆满成功

农村环境综合整治工作时间长、任务重，涉及面广，为确保各项工作的顺利开展和落实，我镇将在不断完善自查机制和上级检查的基础上，完善工作措施，以确保整治工作的有序进行。并邀请社会各界对我镇农村环境综合整治工作的开展情况进行监督检查，共同把农村环境综合整治工作落实到位，共建美好xx镇。

**餐饮登记备案工作总结14**

按照药品“两打两建”专项行动实施方案，针对现场检查阶段发现的问题，重点从以下几个方面抓好落实。

1、加强药品生产经营规范建设。一是督促药品生产企业对所生产药品的安全、有效和质量负完全责任，建立完善全过程质量管理制度，责任到人，严把原材料购进关、生产质量关、产品检验关。二是加强日常监管。以药品分类管理、药师在岗在位、药械进销存台帐、经营场所管理等为重点，组织开展日常监管活动，不断规范药品经营行为。积极开展日常监管，提高监管效果，确保按要求完成检查频次、覆盖率达到100%。三是督促药品生产经营企业加大新修订GMP和GSP贯彻实施力度，加快对软硬件设施的改造、升级，不断提高药品生产和流通环节质量控制水平；

2、探索药品监管机制建设。立足，积极探索建立健全社会监督、企业分级分类监管、药品安全风险防控等机制。逐步建立完善药品监管制度：一建立企业分类分级管理制度；二是建立药品安全风险防控制度；四是推行药品监管信息公开制度，增加消费者获得药品质量安全信息及药品安全监管的途径；五是建立健全社会监督制度，发挥媒体监督的积极作用，规范信息发布，科学、准确、及时、有序的发布有关信息。

在即将过去的20xx年里，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。我真的很不如意，有好多好多的事压着我，我的\'生活，情绪都是一团糟，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀凝我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了我，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我现在很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们说，家家有本难念的经，你们也有你们的经历，讲出来让我们分享，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。

关于明年，我的计划是：

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。

3、利用休息时间进行计算机培训。

4、多学习其他东西，充实自己。

最后，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢！

春季开学前期，多措并举，提前行动，早谋划，制定详细规范；早准备，成立评估小组；早介入，实时开展评估；早检查，强化风险管控。分层次、分阶段、分类别，分片区对学校食堂进行评估,对校园周边餐饮单位进行了全覆盖、多方位的食品安全监督检查。>一是结合学校食堂食品安全及疫情防控工作要求，制定《疫情防控期间学校食堂工作指南》《学校（幼儿园）食堂疫情防控操作规范》，对学校食堂供餐前准备、供餐后防控管理进行了详实的安排，各学校在开学前制定预案、对从业人员进行全员培训，对食堂用设施设备进行全面洗消，备足疫情防控所需物资。在学校自查的基础上，组织执法人员对学校食堂就餐场所、操作间环境卫生、设施设备消毒、原料储存、餐用具洗消等准备情况进行了全覆盖监督排查评估，对存在问题进行现场指导，并做到立查立改。>二是开学以后，安排执法人员进行现场监督检查。指导各学校从日常管理、采购管理、烹饪销售、后厨管理、餐厅管理、清洗消毒及储存管理等方面严格落实食堂食品安全及疫情防控措施，对食材采购渠道进行防疫安全检查，确保疫情防控期间学校食堂食品安全工作规范、有序。同时严格落实间隔米排队候餐、一人一桌同向就餐措施。>三是供餐期间，对学校食堂采购食品原料和现场制售食品进行专项抽检，包括米、面、油、粮食加工品、豆制品、肉类等10大类20项，重点检测农残、肉类水分、重金属、餐用具表面清洁度等项目。通过监督抽检，进一步强化了学校食品安全监管，做到早发现、早预警、早处置疫情防控期间校园食品安全风险隐患。>四是对校园周边餐饮单位进行全覆盖监督检查，重点检查证照、后厨管理、进货查验、消毒措施等，要求餐饮单位在有序复工营业的同时，严格执行疫情防控措施，落实好进货查验索证索票和加工设施清洗消毒制度，强化食品安全主体责任。期间出动执法人员838人次，检查学校食堂512家，校园周边食品经营户912家，检查中发现的问题26家，快速检测餐饮具洁净度316批次，不合格24批次，其它快速检测318批次，监督抽检40批次，下达责令整改通知书21份，取缔无证经营户2家，立案4件，没收问题食品52公斤，罚没款金额万元。

时间飞逝，在集体同事的共同努力下，在公司领导的全面关心支持下，奔着一切为客人服务的宗旨，围绕优秀化服务，通过扎扎实实的努力，我们完成20xx的工作。先总结如下：

**餐饮登记备案工作总结15**

>一、加强领导，明确整顿重点

我局充分认识开展肉和肉制品安全整顿治理工作的重要性，克服了人员少经费紧张等困难，，迅速开展整顿治理工作。我局结合本地实际，将专项整治与日常监管有机结合起来，在开展日常监管的同时，突出重点，明确整顿目标、具体任务、工作要求，落实责任，重点对餐饮单位肉和肉制品进行了监督检查，确保整顿治理工作取得实效。

>二、加强采购管理，严格落实索证索票等制度

在日常监管中督促餐饮服务单位切实加强对肉和肉制品采购管理，严格执行采购索证索票台账管理规定。要求餐饮服务单位到证照齐全的食品生产经营单位采购肉及肉制品，查验、索取并留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证，查验动物产品检疫合格证明原件。严禁餐饮服务单位采购和使用病死、来源不明或不合格的肉及肉制品。

>三、加强监督检查，确保鲜肉及肉制品安全

我们要在辖区内餐饮服务单位开展全面监督检查的同时，重点对使用肉和肉制品数量较大的学校食堂、小餐饮等重点单位进行拉网式排查。对不落实索证索票管理制度的餐饮服务单位，及时监督整改，共检查餐饮单位187户次，出动执法人员132人次，出动车辆42辆次，经过整治规范，餐饮服务单位基本能落实索证索票管理的有关规定，未发现使用含“瘦肉精”及私屠乱宰鲜肉及肉制品现象。

>四、加强宣传教育，提高风险防范意识

在加强监督检查的同时，开展肉及肉制品食品安全知识和相关法规标准知识宣传，不断提高餐饮服务单位诚信守法经营意识，提高社会公众食品安全的风险防范意识。结合各类宣传活动，大力开展肉及肉制品安全常识宣传，确保餐饮服务环节肉和肉制品安全。

**餐饮登记备案工作总结16**

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》（\*\*食药监食[20\_]72号）等文件精神，我局高度重视，统一部署，精心组织，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、加强领导，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，我局高度重视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，严查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制度，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审查，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，发挥社会监督网络作用，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，积极参加县食安办组织的联合执法检查3次，配合有关部门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。积极联系县内新闻媒体进行宣传报道，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组织学习、掌握和落实好食品安全法律法规及政策，规范餐饮服务行为，确保

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！