# 职工餐厅主任述职报告范文共27篇

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2024-02-04

*职工餐厅主任述职报告范文 第一篇在繁忙的工作中不知不觉迎来了新的20xx年，回顾这一年的工作历程，首先要感激带领我们不断前进，兢兢业业的经理，感激团队上进，精诚合作的同事，更要感激光临我们店的新老客户，正是因为他们的帮忙鼓励，认可信任才能使...*

**职工餐厅主任述职报告范文 第一篇**

在繁忙的工作中不知不觉迎来了新的20xx年，回顾这一年的工作历程，首先要感激带领我们不断前进，兢兢业业的经理，感激团队上进，精诚合作的同事，更要感激光临我们店的新老客户，正是因为他们的帮忙鼓励，认可信任才能使我们更好的工作，同时我们也有必要谈谈销售工作中的不足之处：

1.学习不进取，导致专业知识水\*欠缺，每次听着促销员介绍手机都觉得自我无话可说，同时也有被促销员专业述语打动，有购买的欲望，顾客也是一样的。

2.工作职责做不到位，手机是贵重物品，我们要及时擦试，检查轻拿轻放，为什么顾客不要柜台上的机器，就是看上去不像新的，所以要及时整理摆放。

3.对顾客缺乏耐心，尤其是售后问题，有一次，一位老大爷来调试三星机器，当时我正在做别的工作票，就对他说：上二楼，他说腿疼上不去，我只管忙我自我的，没有理他，他就去找别人调试，最好调好了，他临走时，专门对我说了一句，我这个人不好，他说完之后意识到了自我的不对，好在顾客对我们店的评价不错，要不我们又流失掉客源了，所以解决售后问题更要有耐心。

4.主管职责不到位，没有发挥团队精神，对待同事关心不够，没有及时沟通，要求别人做到的，自我却不想做，对待新同事，往往是他们给我们拿机器，而我们帮忙他们那机器或者帮忙他们成交的很少，期望得到他们的谅解。

销售是一项十分具有挑战性的工作，奋斗了一年，成功也好，失败也好，好好总结经验，吸取教训，在以后的工作中，引以为鉴就是提高新的一年，意味着新的起点，新的机遇，新的挑战，作为销售人员的，我们必须严格要求自我：

1.空怀心态，从最简单的事情做起，认认真真地对待自我的工作以及领导，支持的任何一项工作，无任何借口。

2.学习，阅读一些积极向上的书籍，丰富自我的思想，提高素质，同时的学习研究机型，减少库存的同时，增加我们的利润。

3.回访老客户，好几次听着客户说因为打电话回访，就又来买手机了，心里很高兴，

4.尽自我最大努力，去帮忙任何人，无论是客户还是同事，让客户体感觉到我们的热情，让同事感受到我们这个大家庭的温暖。

20xx任一线主管一职。本人自出任人事部文员后得到了张总、安总的鼎力扶持，得到了小华各部经理的理解和支持，使得初来乍到的我才能在这么重要的工作岗位中走下去。除了感激总经理张伟先生、副总安丽女士、财务部李女士的信任和指导之外，还要感激各部的经理及在工作期间给予我帮忙的全体同仁。

第一，人事部是一根纽带，从横向来看他联系着小华各个部门，从纵向来看也将小华的领导与基层员工联系在一齐。所以人事部必须对小华各部门的大小事务了如指掌，在过去的工作当中本人本着学习的态度加强自我对小华的了解和磨合，在职期间得到所有同仁的教导。多谢大家！

第二，人事部门主要是起人力资源调配的作用，在小华负责人的领导下，合理配置人员以最大限度地为小华获得利益而工作。具体工作项目主要有：小华员工结构总体规划及其实施、招录员工、培训员工、奖励或惩处员工、小华内部员工的流动、员工的工资管理、员工的考核、员工的职称管理等方面。

第三，随着洗浴行业的竞争日趋激烈，洗浴行业也越来越重视宾客关系，尤其是常客及有消费本事的顾客群体，所以人事部也在小华领导的支持和关心下着手进行顾客意见回访的管理并在此基础上收集更多的顾客信息，在浴园的经营过程中争取主动。

第四，在就职期间，除了加强对一线各部门的岗位监督，也针对薄弱环节对各岗位进行相应调节，并对各部门员工进行岗位职责与服务流程、礼节礼貌等方面进行了一系列的培训。

第五，出任xx，xx年4月进入x全年的工作重点，产品质量高于一切，严把质量关，提高产品主梁意识，从源头控制质量问题。

1、根据生产通知单核对好所需版辊，检查版面文字资料，版号，还要根据生产通知单的需求正确领取原膜，认真检查原膜种类、规格、厚度、电晕面等。并且还要检查好油墨单、双主份和溶剂的抽去是否贴合要求。并且及时测量SWK油墨的粘度。下机第一卷必须再次核对资料并且签字确认。

2、增强戒台人员的安全意识。排查安全隐患，预防为主，安全是顺利生产的保障，关键在于养成安全操作的良好习惯。做好这项工作的最好办法，就是严格执行安全操作规程。并定期的做到消防演练。排查安全隐患预防为主。(如:拉取原膜时小车是否使用堵头，上下膜卷时是否使用刹车，设备正常运行时检查压印辊两段的锥头是否起热等。消防栓、安全门是否有杂物堵塞。)预防安全问题的出现。

再次感激公司领导对我的多年培养，在下一步的工作中我将以新的起点，新的理念，在本职岗位上尽心，尽职，为公司的发展做出应有的贡献。

**职工餐厅主任述职报告范文 第二篇**

尊敬的各位领导、同事们：

大家好，一年来，在领导的关怀、指导下，在全体员工的帮助配合下，我圆满地完成了自己的各项工作任务，下面从三个方面向各位领导和同事们汇报如下：

一、今年以来，我根据自身工作实际需要，坚持理论学习不放松，一是始终坚持党员先进性教育的学习及时掌握党在新时期的路线、方针、政策，认真领会\*四中全会、五中全会的精神实质，并将其贯彻落实到工作实际中；二是加快知识更新，提高能力水\*，我作为一名党员，注重学习各级领导的优良作风，学习先进员工的智慧和经验，学习经营管理知识和技能，不断提高解决实际问题和做好本职工作的能力，努力使自己成为本岗位上的行家里手，能够做到公道正派、服务热情，能够从大局出发，为搞好各项工作出主意、想办法。

二、严格执行各项规章制度，做好自己工作 在工作中，我首先能够做到摆正自己位置，按照领导要求完成各项工作任务，在工作中能够做到严格把关，以精益求精的态度对待工作，同时也注重倾听职工的意见，不断改进服务态度，提高饭菜质量，把工作作好。

我负责职工食堂的工作，食堂承担着职工和领导的就餐及接待任务，饮食安全的重要性显而易见，不能有一丝疏忽。在去年的一年里，在有限的伙食标准，物价不断上涨的情况下，想方设法烹制出精美的饭菜供大家就餐。为此，从采购、验收、入库、出库等各个环节严格把关，做到万无一失，认真执行国家《食品卫生法》，禁止将霉变、腐烂、异味的食品供应员工，搞好灶房内外的清洁，保障员工的身体健康。同时，在饭菜的花色品种上，我认真制定每天食谱，努力做到品种不重复、花色时时新。在接待任务工作上，我们根据各项接待标准，制定出菜谱，做到了标准虽有高低，但质量、口味不变的原则。把讲礼仪、懂服务的人员应用到工作岗位上，使食堂的服务达到了规范化。

三、存在的差距及努力的方向

虽然在过去的一年里做了一些工作，但仍存在很多不足，主要有以下几方面：

1、在自身的业务学习上抓得不够，投入的精力不多。

2、工作不够细致，缺乏创新意识。

在今后的工作中，我要把食堂餐饮做为第一要务，发扬“认真负责、扎实苦干”优良作风，对领导交办的工作,保质保量完成，更加积极、努力的工作，保证公司全体员工的就餐和对外招待。

以上，是我对一年来的工作总结，请各位领导、同事们给予批评指正。

**职工餐厅主任述职报告范文 第三篇**

20xx年x月，自到公司工作至今，回顾这一年多的时间，离不开同事们和领导对我工作的支持和信任。在这一年多来，我始终不忘自己作为一名管理者的职责，虽然领导班子成员几经变动，但我始终与班子成员保持良好的沟通，团结协作，努力工作，较好地完成各项工作任务。现作述职如下：

>一、做好客服部基础工作，加强学习，努力提高自身素质

在刚入职时，作为一名普通的客服管理员，努力学习物业管理知识，在思想上始终与公司保持一致，做好基础本职工作，认清自己岗位职责，勇于解决较难处理的事情，做到“思想认识到位，工作到位”，在较短的时间内适应本岗位工作。入职后第三个月开始担任客服部主管，在此岗位工作的x个月中，抓好本部门的各项工作，提高客服部整体服务意识，对各项工作进行合理安排、管理，提高了工作的实效性，具体包括：对各楼负责人的重新划分。协助项目成立收费小组。每周的排班与工作计划。各种资料的收集、整理归档。制作了客服工作常用电话联系单。经常地提出合理化建议。接待业主投诉，独立处理投诉上百起。协调与工程部的工作等。工作中，在短时间内使本部门各项工作实现了有序管理，同时，不断充实自己的专业理论知识，相关法律、法规的学习，努力提高自身专业素质。

>二、履行区域主任岗位职责，努力做好本职工作

作为积极上进的年轻人，勇于承担责任，服从领导各项工作安排，我于20xx年x月x日，担任xx区域主管，在此岗位工作的x个多月的时间里，一直严守区域岗位职责开展区域各项工作，作为区域负责人，将精力用在抓管理与服务上，提高区域整体服务水\*，最终完成收费任务，这是根本要求。制定了本区域的管理方案，并有针对性的进行实施，以“做好基础工作，提高服务水\*，最终达到物业费的收取”为总体工作思路，并围绕这一思路开展一系列有效的工作，使区域管理工作得到了提高和改善，制定了区域工作管理制度和考核办法，在抓好管理和服务的同时，在基层树立起“不干则罢，干就干好”的敬业精神，强化区域人员素质培训，提高其服务意识，重点抓好基础工作：

1、x号楼门前隔离桩的安装，解决业主出行问题。

2、对业主工程报修及时处理并对有偿服务进行重点回访。

3、对各楼宇及其公共区域的巡查，包括地下空间以及业主家中情况的掌握。

4、建立健全区域各种资料，尤其是收费相关纪录。

5、经常对基层员工进行生活上的关心，工作上的监督检查等。

作为区域的负责人，时刻起到表率作用，区域管理工作也是有序管理、稳中推进，其中，物业费的收取工作也是一直居第一位，区域整体收费率为68%，个人认为还是较出色的完成了区域的管理工作。

>三、严格自律，努力提高自身整体工作能力和管理水\*

**职工餐厅主任述职报告范文 第四篇**

4月29日员工餐厅经公司验收交付使用。按照xx公司重点工作安排，定于5月15日正式开业。在短短的15天时间，大餐厅灶具需要安装、自然气需要安装与调试、员工上岗需要培训、餐具需要配置、菜品及价格需要确定、各类标识需要统计制作、各项规章制度及工作流程需要建立。面对这些方方面面的大量预备工作，能否按时开业，像一块石头压在他们的心上。很快他们尽不犹豫的达成了共叫，三产服务中心领导的决定就是命令，时间再紧，任务再重，也要果断按时完成任务。为此他们积极动脑筋想办法，认真研究确定方案，加班加点，夜以继日的开展工作。

一是成立了开业领导小组。研究制定开业前各项工作方案，制定物品采购计划，制定员工培训方案，制定当前一个时期的工作重点。天天召开重点工作跟进会，逐日抓落实。从申请吧台、进户门防蝇设施、就餐区空调、灶具安装、自然气安装与调试、灶具水、电线路连接、原操纵间吊顶拆除与重新安装新的吊顶、确定菜品品种和价格等等，每项工作都来不得一丝延误和马虎，从而保障了员工餐厅的按时开业，受到了xx公司领导的好评。

二是成立了物品采购领导小组，具体负责物品采购方案的落实。

在短短的十多天时间里，会同财务和治理室职员一起对十大类数百个品种的餐具、设施、工装等物品进行了外出采购，对各类菜品及价格标识进行统计，并与广告公司联系订制及时安装到位，为了不耽误工期，经常加班至夜晚十一点左右。

三是按时完成了职员招聘及培训工作。

1、成立招聘工作小组，认真了解应聘职员的基本情况，按照要求严格把关；

2、组织体检，确保受聘职员身体健康；

3、对新招聘的职员进行了岗位技能培训，使员工初步了解和把握了岗位业务知识，同时进一步强化员工的整体观念和组织纪律性。整个招聘培训前后历时三十多天，共招聘培训各类员工30余人，实行动态治理，对于不适应的、分歧适的员工及时清退，做到良性循环，为餐厅的开业奠定了良好的用工基础。

四是由综合室负责制定开业庆典策划方案并组织实施。

为了使庆典仪式热烈而隆重，除了与庆典公司预定十多种庆典用品外，还要定横幅、定议程、定音乐、定嘉宾、定流程、定午宴、撰写文稿等等，而大家却是忙中有序，不畏苦累。为了与社会各届建立良好的公共关系，他们还派送数十份嘉宾请柬，为远道客人发送电子请柬，邀请大家共同见证开业盛事。为了引导消费者树立良好的公德意识，他们还自行设计了7种不同寓意的文字与图案都极具人性化的公益广告，自从安装在就餐区域后，效果是吹糠见米、事半功倍，得到了消费者的充分肯定。

**职工餐厅主任述职报告范文 第五篇**

本人\*\*\*，\*\*年\*\*月\*\*日入职公司任食堂主管一职，现工作近3个月，达到转正要求，个人工作总结如下：

1.个人经验：从事食堂工作已二十余年，具备丰富的实际操作经验及管理经验。主要擅长粤菜及湘菜等菜系烹饪。曾获得三、二级厨师证，并在五星级酒店（\*大酒店）学习一年。先后在广铁运营事业部、广州公路局设计院等单位从事食堂主管及接待餐主厨，曾在广州地铁职能操作比赛中获一等奖。

2.工作成绩：

（1）积极主动开发新菜式/面点二十余种以上以调剂员工口味，认真听取领导及员工的合理化建议及改进不足，充分利用我所掌握的烹饪技术，并结合分析成本的要求下，尽力使菜品荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情况下尽力安排花样，每日早餐的十余种多样化选择，中晚餐的菜式不断创新。在炎炎夏日每天都为车间员工准备凉茶及各类糖水，

（2）食品安全方面，严格按照饮食卫生操作规程，强化员工工作责任心，对于一切可能有安全隐患的食物一律不得采购，严把原材料采购关。

（3）食堂卫生清洁方面，一致坚持每周1次的全面卫生清洁工作，发现卫生隐患及时处理，成立独立的熟食加工区，并购买保鲜膜，把当日的剩余菜品封膜冷藏放好。

（4）费用控制方面，要求员工在各环节坚持例行节俭，减少浪费，认真核对食堂每一笔开销。如调整肉类的采购及切配工艺，减少员工浪费；调整原材料的采购、做到人走关水关电等。

（5）兼顾小餐厅的就餐接待工作。在做好大食堂管理同时兼顾小餐厅的管理及接待工作，及时备料及材料采购。在此次公司接待泰国重要客人期间，共制作6餐，菜品达50余种，每餐菜式各异，菜系不同，以其良好的技艺及味道得到客人的一致好评。

2.问题与不足：

由于食堂员工的个人素质差异，有的员工服务意识不强，有的师傅专业技能也有待提高，有时候人与人之间存在矛盾，组与组之间配合不协调，有的师傅在卫生保持上还不到位，有的菜品搭配还不够合理。

改善措施：每月不定期的对食堂员工进行服务技巧培训和专业烹饪知识的学习，并制定详细的工作责任制，定人定岗，对食堂员工进行严格的考核制度，便于个人素养及烹饪水\*进一步的提高和改善。

3.下一步工作计划：

（1）人员培训方面，争取在每个月举行1-2次食堂员工技术及操作安全的工作总结会，及时发现问题及安全教育使每个人员知道所有机械设备的操作规范。

（2）菜谱制作及菜品搭配方面，根据公司要求，开始着手小餐厅及大食堂菜谱的制作，确保按期完成。积极开发新菜式，确保每周菜品不重样。

（3）清洁卫生及食品安全方面，坚持每周的全面大扫除及对食堂的所有设备保养维护工作；对原材料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关，对不合格的食品坚决拒收，严格控制好成本，做到每月不超支。

（4）兼顾做好小餐厅的就餐接待及山阳食堂的管理工作，确保各食堂正常有序运行。

4.食堂改善工作的建议

（1）在物价全面上升的情况下，能否提高员工的餐费标准；

（2）能否对食堂内部员工进行工资调整。

食堂主管述职报告 (菁选3篇)（扩展3）

——食堂主管周工作总结 (菁选2篇)

**职工餐厅主任述职报告范文 第六篇**

一、营业状况

1、3月1日~~~3月31共计营业额约为60万元

2、主要婚宴为2场(1)3月1日18桌标准588元(2)3月24日36桌标准600元不标准计算婚宴营业额为万元左右

3、其它消费为57万元,平均日消费为2万元

4、餐饮本月主要是单位消费为主,零点消费很少,

5、本月未能完成酒店下达的指标,主要原因一是酒店下达的指标不符合实际,另外部门在营销方面和服务方面都有存在着不足之处.

二、员工工作情况

1、员工积极性始终欠佳

2、员工工作意识不够

3、员工缺乏对用餐顾客的热情度

4、卫生工作有所改进,但不能持之以恒

三、管理调整情况

1、对管理层进行了调整,增加了一名主管人员

2、加强餐饮区域通道及公共卫生的跟进,并持速对该区域卫生定期进行清理,卫生得到了明显的改进。

3、服务目前存在的问题主要是员工的服务意识欠缺,员工情绪化较普遍，本人也采取了一些争对性的措施，比如(1)员工本性难改的问题采取了换人措施

(2)实行跟包服务。(3)做员工思想工作.

4、培训方面主要是针对于礼节和礼貌在餐前进行培训,员工在此方面有所提高,其它的培训较少,主要以管理人员现场指导为主,下月开始要加强此方面的培训.

5、活动方面部门一直没有开展,主要是因为餐饮零点生意不是很好,推出以后不一定有效果,目前部门正在制作一份清凉一夏活动的方案，计划在四月份出台上报审批，五月份开始操作，其中需要赞助的将上报采购员。

四、对餐厅的管理也出台了一些相关制度，但是各小组落实的很慢而且不到位。关键问题检查监督与指导力量不够,部门今后应加强此方面的管理。 下月工作计划

1、加强服务培训(见培训计划)。

2、制作一份清凉一夏活动的方案，争取在月底这前报总经办

3、提高员工节能意识，并做好酒店财产的保管工作

4、天气开始转热，做好灭虫灭蝇工作

5、加强员工的劳动纪律及员工的考勤制度

6、配合酒店做好淡季营销工作

**职工餐厅主任述职报告范文 第七篇**

尊敬的各位领导：

大家好！

作为酒店的一名员工，回顾酒店的成长历程，我思绪万千，心潮澎湃；面对酒店的未来，我信念坚定，斗志激昂。酒店成长的每一个脚步都与我们相连。也许，我们曾经被领导批评而心存不满，我们曾经遭授无礼客人的辱骂而满腹委屈。但是，不经历风雨，又怎能见彩虹？

人们都说，真诚的友谊来自不断的自我介绍．我叫何鹏飞，来自遥远大西北．我确信勤奋认真是我工作基础，严肃塌实是我工作的准则。从我自身来讲，无论是工作能力还是综合素质可能还不是最佳人选，但深深知道人往高处走，只有不断挑战自我，战胜自我才能实现自己的人生价值。再次非常感谢公司能给我们提供这样一次超越自我的机会，今天我要向着领班这一岗位冲刺．我很欣慰。

我心目中的好领班，我认为，她应该有、也必须具备超强的六个方面：1、个人思想强。2、专业技能精。3、沟通技巧活。4、作风纪律严。5、完成任务好。

我认为，作为一个领班，她所起到的作用是巨大的．这样她不仅仅是一个传达主管各项意图的桥梁，做好主管的左右手，她也是一个能把下面员工的看法和意见总结并反馈的纽带，同样也是员工的知心人．她还需要具备超强的观察力，能够在第一时间把握员工的心态，做好沟通工作．能完全地管理好一个区域，带领她们提高各项业务知识和专业技能．能在她们有任何困惑和难题时教她们如何解决．当然，对公司的各项企业文化和规章制度都能熟知并理解．要有一定的执行能力和解决问题时果断的思维方式，等等．

如果我能竞聘上领班这一职，我将做好以下几点：

１．努力提高自身的学习能力．增强自身的业务知识和专业技能技巧，向领导和前辈们学习管理方面的经验及处理顾客投诉的能力．

２．在提高自身的同时也要带领其他的家人们一起进步．定时组织一些培训课程，涉及的方面可以更广一些，从产品的知识到日常的一些顾客投诉都可以教她们怎么解决，适当的时候也可以做一些激励方面的培训．

３．沟通很重要．及时的.做好与员工的思想工作，细心观察她们的思想动态，以便能及时掌握她们的想法与意见，并做好记录，进行反馈．

４．一个企业的营业目标永远是业绩为先，服务至上．要做到好的业绩，服务水准尤为重要．现在的客人已经不单单要求吃饱就好，他们对服务的满意度有了更高的要求．怎样才能做到公司倡导的人性化服务呢？那就是一定要把顾客当朋友看待．想朋友之所想，急朋友之所急．微笑是发自内心的`，只有你真正把他们当朋友看了，你才能真正的做到微笑服务．这样，你的服务做到位了，产品也能达到顾客的要求，业绩自然也就会提升．怎样跟顾客做朋友，怎样做好顾客的朋友，这也是我需要跟她们共同学习的地方．

５．完成上级领导安排下来的各项其他事务．

公司的发展势头迅猛．只有公司这个大家庭发展了，我们才会有更好的提升自我的\*台．现在有一个这么宽广的给我们施展梦想的舞台，我就要向着这个舞台最耀眼的地方冲刺！相信我总会成功的！

以上报告不妥之处，请领导、同志们批评指正！

食堂主管述职报告 (菁选3篇)（扩展7）

——食堂领班个人述职报告 (菁选3篇)

**职工餐厅主任述职报告范文 第八篇**

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务，我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从XX年9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式，让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益。通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的\'精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

3、本学期我们每周为全校师生提供凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

4、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变；

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

**职工餐厅主任述职报告范文 第九篇**

尊敬的各位领导：

非常感谢您们给我这个竞聘的机会，在此我再次感谢大家！

我叫xx，xx岁，大专文凭；xx年x月毕业于学校，分配至电厂后分别从事钳工、车工，电气运行正值、运行班长等工作。

在工作中历练，在学习中成长。不同的工作岗位和工作环境，造就了我不怕脏，不怕累，任劳任怨的工作作风；严于律己，一丝不苟，精益求精的工作态度；遇事勤思考，善分析，刻苦钻研的工作劲头；讲团结，识大体，顾大局的人生观意识。这些都离不开领导、同事的关心、信任和帮助。

努力就有收获。公司成立以来，在工作和学习上我取得了一些进步：

1、带领斗轮机5人小组，在1机组168期间，在未经培训，指导的情况下，攻克技术难关，顺利完成1机组安全运行上煤任务，未造成一次空仓；并总结安全操作经验，传授和培训其他斗轮司机。

2、迅速组建因1机组168期间运行方式改变而拆分的运二班体制，制定和完善相关制度；并聚全班之力，总结煤仓搭桥消除方法及措施，得到部门认可，推广至今。

在这些经验、成绩和我不懈努力工作下，我坚信能够胜任“部安全主管”这个岗位。下面我谈一下对本部门安全生产的一些思路和想法：

>一、首先，是对安全生产的认知。

安全生产是电力企业的生命线，他关系着企业员工的切身利益和企业自身发展。大家知道，我们厂是超临界机组，无粉仓，加之地方煤、火车煤煤质复杂；落煤管易堵，煤仓爱撘桥；斗轮机又是上煤、卸煤、存煤的瓶颈所在；燃输工作战线长，运行方式复杂，多工种交叉作业，基建尾工遗留隐患缺陷较多；人员方面，协工多，安全教育培训相对滞后，时刻都考验着部门安全生产。面对严峻局面，我们只有理清思路，对症下药，才能更安全、高效、顺利的完成部门安全生产任务。

>二、完善部门安全制度，落实安全责任

以\*法律法规，电力生产行业规章制度为基准，根据部门自身岗位特性补充、细化和完善安全制度，提高全员安全意识，坚持“安全第一，预防为主，综合治理。”的方针，认真落实安全责任，先分区，划出安全生产区域；再分层，确认安全负责人，最后分级层层落实到个人。

>三、安全文化建设

1.安全管理人性化

我们处理和纠正、制止不安全事件的发生应多元化，人性化，考核不是目的，只是手段，真正的目的是让被考核人知道安全生产的重要性，所以多从关心员工生命和家庭幸福入手，以人为本，抓安全，抓教育，引导和营造人人讲安全的文化氛围。

2.安全宣传、教育常态化

坚持不懈安全宣传、教育常态化，时时灌输“安全大于天”的安全理念，让每位职工心中从“要我安全”到“我要安全”的安全意识转变，增强安全责任心，克服侥幸心理，杜绝习惯性违章，提高安全防范意识。

对不同工种和岗位的安全教育要有针对性和指向性，认真做好安全日，事故预想，技术问答等基本安全活动教育工作，大力开展和宣传安全生产重要性，认真学习上级下发的安全文件精神，分析事故案例，避免走过场，应付检查，流于形式。

3.安全操作标准化

燃输工作多为多工种交叉作业，危险因素相互作用，相互关联，将每个工种操作工序分解、细化，制定标准化作业方式，让操作人员熟悉和掌握每个工作步骤及相关安全措施，能很大程度上降低因人为因素而造成的安全事件，杜绝事故发生。

4.安全监管全面化。

安全监管不是一个人的事，是部门上上下下所有职工的责任，鼓励员工勇于对发生在身边的不安全事件进行揭发，发现安全隐患，设备缺陷及时汇报，并给予相应奖励。部门上下一心，加大监管力度，做到安全人人抓，事事有人管，监督工作横到边，纵到底，不留死角的良好局面。这样才能杜绝安全事故发生，确保安全生产顺利进行。最后，我坚决服从公司领导，部门领导的安全生产统一部署，努力学习提高自身综合素质，虚心接受领导、同事的批评指导，认真干好安全生产工作。

谢谢大家！我的述职完毕。

食堂主管述职报告 (菁选3篇)（扩展6）

——竞聘餐饮主管述职报告 (菁选3篇)

**职工餐厅主任述职报告范文 第十篇**

>职责描述:

负责公司食堂的日常运转及管理工作,向全体员工提供餐费标准以内的可口饭菜,为全体员工提供优质服务和后勤保障。

职责一:对食堂各项工作进行组织、管理、督导和检查,确保工作落实。(50%)

工作任务:准时开餐、审定食谱、采购计划、对每日食品验收;做好质量检查工作,抓好食品卫生和食品安全。

职责二:建立严格的物资领用制度,并做好餐费的核算工作。(30%)

工作任务:根据制度审查库房物资出库情况;做好工作餐费用的核算。

职责三:做好设备设施的管理工作,正确使用及维护,确保安全工作。(10%)

工作任务:培训和督促员工正确使用设备,定人定期保养;巡回检查,发现问题,及时报修。

职责四:制定员工食堂操作规程,卫生工作细则等,并督促执行。(5%)

工作任务:制定员工食堂操作规程,报部门领导审定后实施;检查各项制度的落实情况。

职责五:做好员工的培训和供应商的评估工作。(5%)

工作任务;每月按要求对食堂员工进行培训,定期对供应商进行评估。

>任职要求:

1、年龄:35岁以上

2、性别:男女不限

3、学历:大专以上 ,行政管理、经济管理、烹饪专业优先。

4、资历要求:擅长食堂管理并有5年以上相关工作经验。

5、能力要求:有良好的身体素质,独立工作能力强,内、外部协调能力、责任心、敬业精神能力较强,吃苦耐劳、利落。

6. 知识要求:熟悉烹饪技术知识,具有一定的计算机操作能力。

**职工餐厅主任述职报告范文 第十一篇**

SUMMARIZE-M(03-001)

报送：何副总

发出：餐饮部

日期：20xx年x月x日星期一

纲要：餐饮部一月份工作总结

内 容

一， 经营状况：

截止本月x日至25日，餐饮部共完成销售额万元。 截止本月x日，婚宴20档，共计342桌，金额478372元;生日宴6档，42桌，金额61440元;会议35档，共计214桌，都与去年同期都有不同程度的增加。

二，厨房方面：

1，潮坊香餐厅菜肴翻新了20多个品种，主要目的在于提升人气， 推广新菜肴。

2，推出外卖服务。其种类有三种，分别为：218元/套;388元/套; 588元/套，目的在于提高了宝隆在社会上，特别是在周边环境内 的影响力。

3，鱼翅、鲍鱼在实际操作中，安排专人按照规范进行操作，保证了 质量。

4，原来的米饭放置在保暖筒内，但使用下来热度不够，现在请采购部制作了保暖被套，效果较好。

5，针对厨师对新推出菜肴有不熟悉的现象，统一标准，进行培训。 6，春节咖啡厅两套早餐菜单的确定及制作。

7，1月x日至2月x日期间海鲜推广活动

8，确定西餐食品节主题、营销推广计划，做好其成本费用预算、备 料、器皿准备及培训工作等。

三，餐厅方面：

1， 制定餐厅工作方式的表格化、程序化，如：借用物品表格、迟到登记表、班前会记录签收表格等。

2， 规定班前会内容，每天班将前一天需注意的\'事情记录下来，在第 二天班前会上认员工了解并签名认可，会后对内容进行整理并规

范存档工作;

3, 三个餐厅配合默契，在运作期间相互协调，对人力资源合理利

用，提高宴会接待品质及菜肴品位，做好大型、重要宴请的人 员调配工作，如：本月区府、重要宴请及时将各其它餐厅骨干 人员调入江南厅做好接待工作;

4，人员工作安排表上交，做好人员的安排工作。

5，餐厅员工与厨房配合每天对菜肴进行信息汇总并做好相关的记 录;

6，江南厅设置专人负责烫椅套，保证了包房内椅套的平整、服帖。 7，对所有包房重新进行设计布置，并拍成照片，规范服务员在布置 上的操作。

四，综合管理及协调方面

1， 做好部门人力资源编制流动情况及结构图;

2，部门管事部做好量化管理

A,对每个工作台的餐具数量、品种进行配置，确保物品的正常运转; B,由管事部对物品的配置进行监控和管理，制定每个月的正常损耗 率及物品添置数量及赔偿的比例。

3，完善预定处信息传递程序，要求预定处接到用餐变更通知、特别 是临时变更通知后及时将信息传递到各相关班组，并上报李总 监、周总厨、王经理、办公室。办公室做好督导作用。

4, 制定了一年的系统培训计划，各班组根据分管管理者年度培训计 划，制订班组每月培训计划并将每次培训情况以书面形式上报部 门。同时按计划进行培训并做好培训记录，并在培训后由员工签 名认可;

5, 各班组做好了元旦期间菜肴推广、人员安排、节日安全;

6, 做好春节外卖、年夜饭接待工作、元宵节接待工作的流程及菜单 的制定、备料、器皿准备等相关的准备工作;

7, 制定春节期间工作安排。

8，召开采购成本控制、品质、营销及餐饮会议，总结上月工作，分 析本月工作，制定2月份的营销计划。

9, 成立餐饮销售部，确定其结构编制、工作职责，安排相关人员进 行轮岗学习。

**职工餐厅主任述职报告范文 第十二篇**

尊敬的各位领导、同志们：

一年来，在上级领导的关怀、指导下，在全体员工的帮助配合下，我圆满地完成了所分管的各项工作任务，下面从三个方面向各位领导和同志们汇报如下：

>一、自身建设与主要业绩

今年以来，我根据自身工作实际需要，坚持理论学习不放松，一是始终坚持\*员先进性教育的学习及时掌握党在新时期的路线、方针、政策，认真领会\*精神实质，并将其贯彻落实到工作实际中；二是加快知识更新，提高能力水\*，我作为一名\*员，注重学习各级领导的\'优良作风，学习先进员工的智慧和经验，学习经营管理知识和技能，不断提高解决实际问题和做好本职工作的能力，努力使自己成为本岗位上的行家里手，尤其是努力提高自己的政治素质，能够较好的掌握员工的思想动态，做好员工的思想政治工作，能够做到公道正派、服务热情，在员工中树立了好的形象；三是当好经理的助手，自学维护班子团结，能够从大局出发，为搞好服务部各项工作出主意、想办法。

>二、严格执行各项规章制度，做好分管工作

在工作中，我首先能够做到摆正自己位置，按照领导要求完成各项工作任务，在工作中能够作到严格把关，以精益求精的态度对待工作，同时也注重倾听职工群众的意见，群策群力的把工作作好。

作为副经理，我负责分管职工食堂的工作，中心食堂承担着700多名职工与领导的就餐及接待任务，饮食安全的重要性显而易见，不能有一丝疏忽；为此，我组织制定了各项管理制度与措施，从采购、验收、入库、出库等各个环节严格把关，做到万无一失。同时，在饭菜的花色品种上，我组织厨师及相关人员认真制定每周班中餐及窗口餐食谱，努力做到品种不重复、花色时时新。在接待任务工作上，我们根据各项接待标准，制定出菜谱，做到了标准虽有高低，但是质量、口味不变的原则。20xx年10月，生产服务中心食堂改造工程完工，新购置了一批高性能、高科技的设备，为此，我本着硬件升级、软件不能落后的原则，由供货商对厨师、服务员进行设备使用培训，使员工全面掌握各类设备的使用方法和操作规程。同时聘请专业人员对服务员进行了礼仪培训并严格进行筛选，把讲礼仪、懂服务的人员应用到工作岗位上，使食堂的服务达到了规范化。

同时，我还分管环卫及绿化工作，能够做到六净一整齐六净即墙壁净、门窗净、屋顶净、地面净、用具净、悬挂物净；一整齐即室内外物品摆放整齐。同时加强场区巡查，做到无废旧物品，垃圾日产日清，在全面清扫后，要求环卫工人必须随时进行保洁。绿化工作方面，坚持对草坪和花卉进行定期施肥、浇灌，并指定专人进行养护，做到了草绿花香。

>三、存在的差距及努力的方向

虽然在过去的一年里做了一些工作，但是仍存在很多不足，主要有以下几方面：

1、在员工的业务学习上抓得不够，投入的精力不多。

2、管理工作不够细致，缺乏创新意识。

在今后的工作中，我要把为主业搞好服务做为第一要务，发扬认真负责、扎实苦干优良作风，对领导交办的工作，保质保量完成，更加积极、努力的工作，为主业的发展与综合服务公司再上新台阶尽自己的绵薄之力。

以上，是我对一年来的工作总结，请各位领导、同志们给予批评指正。

**职工餐厅主任述职报告范文 第十三篇**

回顾过去的一周，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。

>（一）、围绕大局，提高认识。

八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识心为前提，就是做好猪场员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使猪场的正常工作得到了有序的开展，为猪场的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展的\'大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。个性是我能够紧跟猪场工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自已的本职工作，很好的完成了工作任务。

>（二）、加强管理，规范运作。

员工食堂的工作经常与干部员、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种状况下，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家的认可而，而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来，我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部员工的期望，以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

>（三）、团结协作，优质服务。

员工食堂的工作任务零碎而繁、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作的重点，个性是刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质的服务。深受场区员工称颂。

>（四）、抓好卫生、干净整洁。

加强食堂卫生管理是饮食工作、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生的重要工作环节，涉及到每名就餐员工的健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具的洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

食堂主管述职报告 (菁选3篇)（扩展4）

——主管的个人述职报告 (菁选3篇)

**职工餐厅主任述职报告范文 第十四篇**

尊敬的各位领导、各位评委：

大家好！

我是xxx号，今天，我站在这里做竞聘演讲，心情很激动，首先，感谢公司领导为我们创造了这次展示自我、提高自我，公\*竞争的机会，我将倍加珍惜。同时，我也真诚地期望各位领导和各位同事能给予我大力的支持和鼓励。我确信勤奋认真是我工作基础，严肃塌实是我工作的准则。从我自身来讲，无论是工作能力还是综合素质可能还不是最佳人选，但深深知道人往高处走，只有不断挑战自我，战胜自我才能实现自己的人生价值。

我认为，作为一个主管，她所起到的作用是巨大的．这样她(他)不仅仅是一个传达领导各项意图的桥梁，做好的领导前后手，她(他)也是一个能把下面员工的看法和意见总结并反馈的纽带，同样也是员工的知心人．她(他)还需要具备超强的观察力，能够在第一时间把握员工的心态，做好沟通工作．能完全地管理好一个区域，带领她(他)们提高各项业务知识和专业技能．能在她(他)们有任何困惑和难题时教她们如何解决．当然，对企业的各项企业文化和规章制度都能熟知并理解．要有一定的执行能力和解决问题时果断的思维方法，等等．

如果我能竞聘主管上这一职，我将做好以下几点：首先需要掌握一定的专业知识和专业能力，它体现在二个方面，其一、能直接指导你的下属的实务工作，其二、能够代理你下属的实务工作。

2：沟通能力，它包括本部门内的沟通，跨部门间的沟通，与上司与下属之间的沟通，沟通的目的不是谁输谁赢的问题，而是为了解决问题。

3：学习能力，因为你只有不停的学习，你才能更好的、更快的进步，才能跟上赶上社会的发展，人与人之间的竞争，不是你过去的能力怎样，现在的能力怎样？而是你现在学习怎样，现在的学习是你未来竞争的根本。

4：管理能力，管理能力是一项综合能力，需要你的指挥能力，需要你的决断能力，需要你的沟通协调能力，需要你的专业能力，也需要你的工作分配能力，等等。而要提高你的管理能力，需要不断的反思你的日常工作，用你的脑袋时常去回顾你的工作，总结你的工作。

５．完成上级领导部署下来的各项其他事务

回顾酒店的成长历程，我思绪万千，心潮澎湃；面对酒店的未来，我信念坚定，斗志激昂。酒店成长的每一个脚步都与我们相连。也许，我们曾经被领导批评而心存不满，我们曾经遭授无礼客人的辱骂而满腹委屈。但是，不经历风雨，又怎能见彩虹？

只有企业这个大家庭成长了，我们才会有更好的提升自我的\*台．现在有一个这么宽广的给我们施展梦想的舞台，我就要向着这个舞台最耀眼的地方冲刺！相信我总会成功的！

理论与实践犹如一个人两条腿走路，我已经不断的在学习国内外先进的酒店餐饮管理知识及先进的服务理念，有理论没实践如一条腿走路，希望大家给我另一条腿一一实践，让我两条腿一起跑起来为酒店的发展贡献一份力量，请相信我的能力。我的演讲到此结束，谢谢大家。

以上报告不妥之处，欢迎大家指正。

**职工餐厅主任述职报告范文 第十五篇**

尊敬的各位领导、同志们：

大家好！

日月如梭、时光飞逝，转眼间又到了新的一年，回顾这一年的工作历程，我在北京分公司党组的领导下，在全体同志的鼎力支持和配合下，按照各级组织的工作思路、目标、任务，立足本职，勤奋努力、拼搏向上，积极展开工作，圆满完成了自己所负责的各项工作任务。在辞旧迎新之际，现将一年来主要工作作如下总结：

一、进公司以来，我积极融入到分公司去，并迅速的了解分公司的运作和现状，同时抽出时间学习自身的锻造知识，从《安全管理条例》，过渡到《安全文明施工管理》，影响到工程安全的重要节点。

二、在项目上多次为安全管理人员叙述以“安全警钟”安全文化知识和安全防范技能，强化安全意识和安全制度责任化理念。组织开展“安全知识的认识与观念”及“我要安全；我会安全；我懂安全；杜绝人为责任的事故发生”为主题的安全大讨论。安全生产事关员工生命和企业财产安全、事关社会稳定，只有集中力量抓安全生产，严格落实坚持“安全第一，预防为主”的方针。使全员牢牢树立安全意识，切实抓好安全工作，确保安全生产正常进行。

1、各项目部的检查。每周定期对各项目部安全文明施工进行检查，对不符合安全要求的安全施工工地坚决予以警告或罚款处理，由于正确的对项目安全管理人员的严格管理和对劳务队进行正确的教育，全年无一例事。

2、报公司、集团的安全管理资料。安全管理资料是安全工作中的重点，我每天坚持在OA里浏览一遍对集团所发的文件一一的落实，出现的一些习惯性管理资料重点检查，并针对安全资料检查中难已给予回复的资料发现的问题及时上报中心领导。

三、安全专项大检查。安环部规定每周星期一为安全、文明施工整改规格化管理检查日。安排项目部组成了由经理、安全主管为组长的安全检查小组，每周星期一检查小组对工地、宿舍等地的现场安全文明施工、资料的规格化等方面进行彻底的检查，对发现的问题立即现场进行整改，并予以书面形式。

四、安全工作会议。20xx年我安环部全体职工召开了可视频（语音）安全工作会议16次。每周都会用QQ的形式会议上传达各项上级文件精神，分析了当前的安全形势，并做出违规人员点名批评、及下一步的工作安排通过这些安全会议和会议的内容，使部门员工能够更加清晰的认识到在工作中应该注意到的各项安全事项。

五、安全培训情况。对新来的大学生进行安全培训是安全工作中一个重要组成部分。进入20xx年以来安环部组织管理人员学习了《建设集团公司健康、安全、环境规定》作业现场违章处罚规定的纪录片、并要求学习了各项安全文明施工知识答题，通过这些安全知识的学习使他们的安全意识得到了明显的提高。

六、其他安全工作。项目部组织劳务队签订了20xx年度安全生产环境保护责任状、编写了突发事件应急预案、组织大家参加安全健康知识竞赛、参加分公司组织“安全生产月”活动等。

七、明年工作重点。

1、继续加强工作现场安全、文明施工监督检查力度，特别是要加强安环部管理人员的充分能动性、力争把部门人员的能力发挥及所长。

2、继续加强对劳务队人员进行安全交底、对安全主管等方面的培训工作。

3、严格履行安全管理生产审批制度，加强安全监督检查。

安全工作无止境，安全责任重于泰山！在新的一年即将到来之时，本人将继续恪尽职守，全面履行安全生产职责，继续坚持以人为本的安全管理理念，为确保工作、生命、安全、确保本部门经营蒸蒸日上、人员工作有一个安全的环境而继续努力！

**职工餐厅主任述职报告范文 第十六篇**

尊敬的各位领导、同志们：

大家好！我叫xxx，现年xx岁，xx文化，xx年加入xx酒店这个大家庭，xx年通过竞聘，担任餐饮主管至今。两年来在酒店领导的关心后爱下，以及同事们的帮助和支持下，自己由一名业务新兵逐渐转变为一个有担当、敢反思的责任人。在工作中，我较好的履行了餐厅主管的职责,圆满完成工作任务,得到了宾客和同事们的好评及领导的肯定，收获颇多，现就本人xx好久来的工作情况向各位领导和同志们做如下汇报，如有不当，请批评指正：

>一、扎实工作，本职工作成效明显

一是加强服务培训。餐饮业是以服务为核心的行业，提供优质服务是我们在激烈的市场竞争中制胜的法宝。为此，我一直把对员工的培训作为一项重点工作来抓，通过加强对我部员工的技能培训，提高服务水\*和质量。我从规范礼仪服务入手，推行了规范化一条龙式服务。从顾客进门开始到离去，从点菜、上菜、席间服务等各个服务环节都明确了服务标准，使广大顾客高兴而来，满意而去。

二是健全个性化服务。针对个性化服务不够健全的现象，我与餐饮管理人员一起制定并不断完善中餐厅客史档案，严格送餐回收登记制度，制定中餐每日工作标准，自助餐餐牌的事宜。并完善事故责任制，要求服务员坚持划菜登记下单，起菜，上菜，以及结束时间，责任落实到人，避免失误对公司造成损失。

三是不断创新菜品。和行政总厨协调沟通新菜品培训事宜，加大培训力度，强化标准意识。规范切配厨师与上灶厨师的工作标准，对菜谱中的菜肴逐个实施统一标准的培训，做到不因厨师和时间的不同而造成菜肴口味和份量变化。在罗总监带领和指导下，我们在菜品质量上下了很大功夫。顾客来到店里，除了享受到贴心的服务外，更主要的是要吃到可口的饭菜。在这方面我们仔细分析了顾客的喜好，推出了多种菜肴体系。俗话说众口难调，我们就是要努力做到众口不再难调。为了吸引顾客，满足大家多种口味的需求，我们不断研究推出新的菜品，供新老顾客品尝选择。目前经我部推出的新菜品种达xx项。有效地提升了我部的名气和吸引力。

>二、存在的主要问题

xx好久来，餐饮部的工作虽然取得了一定的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距公司的期望值还相差甚远，其主要表现在：个人的自信心还需加强，在工作中顾虑较多，对员工的现场检查监督不足，服务人员主观积极性没充分调动，自己的眼界不够开阔。独立工作的能力还有待提高，作为一名餐饮主管我的管理能力还需提高。

>三、今后工作努力方向

一是加强自身建设，提高管理能力。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。

二是狠抓两个质量，力争客源及经营效果明显提升。循序渐进推行餐饮人性化服务举措实施细则。加大培训力度，强化标准意识。规范切配厨师与上灶厨师的工作标准，对菜谱中的菜肴逐个实施统一标准的培训，做到不因厨师和时间的不同而造成菜肴口味和份量变化。在前台培训上，总结情景模拟培训效果，继续深入开展前台各岗人员的情景模拟及基本技能的培训和客史资料的培训，确保操作标准统一。

三是加大培训力度，不断提高中餐厅运营服务质量。每周定期对员工从进行培训，规定中餐厅服务员对交汇客人主动问好，微笑，打招呼，吐字清晰，使用敬语，主动侧身让路。针对服务员仪容、仪表不规范。在以后的工作中每天09:25分早上例会由值班主管检查每位服务员的仪容、仪表、要求女士头发要整齐、不佩戴显眼首饰、穿无破损的肉色丝袜、化淡妆；男士穿深色袜子、头整洁发干净；指甲整齐干净；按规定佩戴名牌，按规定着装。针对在对客服务中缺乏主动推荐菜肴的服务意识，要求行政总厨及时提供菜肴所有相关信息，对员工加强菜肴知识的培训，每周进行一个小时以上的菜肴知识的培训；并要求员工上菜报菜名，由值班领班负责监督，

总之，在以后的工作中一定要“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！

以上报告不妥之处，请领导、同志们批评指正！

谢谢大家！

**职工餐厅主任述职报告范文 第十七篇**

一、负责对食堂工作的全面管理。对工作认真负责、关心员生活、处事公道、办事积极，对食堂严格管理，不牟私利。注意饮食卫生，以保证每位员工伙食标准并尽可能改善员工生活。

二、精通本职业务，熟悉职工厨房的全面工作，严格检查督促各员工的操作流程，发现问题及时纠正，确保饮食质量。

三、制定每周菜谱，经常汇报食品采购、供应的情况。加强伙食成本核算，掌握盈亏情况，降低成本，合理安排工作。

四、组织食堂炊事人员搞好集体伙食，提高饮食质量，研究分析工作情况，及时提出改进意见，不断总结经验，提高饮食服务质量。

五、严格执行《食品卫生法》，定期检查厨房、餐厅和食品卫生。

六、负责食堂设备设施的管理，指导工作人员正确使用食堂设备，提出更新维修计划。

七、做好维护工作，各种机械设备、石油液化气炉等出问题要及时报修，不得影响食堂正常工作。

八、负责食堂工作人员考勤、考绩工作，负责每月向财务部申报公司员工、临时工及机动人员的餐费。

九、组织食堂人员做好安全保卫工作，并搞好饮食卫生工作。

十、经常征求就餐人员的意见，综合分析改进工作，认真督促检查岗位责任制和各项规章制度的落实。

十一、负责食堂部分原材料的自采工作。

十二、督导厨师履行岗位责任制，完成不同班次的\'工作任务。

十三、做好厨师工作，考核评价厨师工作表现，运用奖罚措施激励厨师出色完成任务。

**职工餐厅主任述职报告范文 第十八篇**

本学期，根据学校的安排，我主要负责学校食堂的管理工作，兼印务工作。食堂工作主要包括食材的采购，加工，组织学生，餐厅管理和服务，学生午休等。学校于本学期进一步加强了食堂管理，把食堂工作纳入了学校整体工作的一部分，对食堂工作提出了更高的要求，让学生吃的满意，让家长放心，让社会认可，逐步提升食堂的知名度。对此，本学期我们主要做了以下工作。

>一、完善管理制度，规范食堂管理。

为规范食堂管理，成立了食堂管理办公室和食堂管理领导小组、工作小组。重新修订了《食堂工作流程》、《食堂管理制度》、《食堂工作人员考核细则》和《食堂岗位责任制》等。规定了每周一下午例会制度，总结上周工作，安排本周工作。对食堂每天的工作，从早晨到下午每个工作环节都有具体规定。对各岗位工作人员进行了明细分工，责任到人。如厨房工作肉食类、蔬菜类、面食类都有具体责任人。这样，即使工作运作有序，又强化了工作人员的责任心。对每位工作人员，每月进行一次考评，实行了绩效工资，我和崔老师每周不定期的进行二至三次的全面检查，每月进行一次全面考核，以此确定工作人员的绩效工资。调动了员工的工作积极性。

>二、采取多种措施，严把重要环节。

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。在原料的采购上，我们采取“定点加多点制”，即确保了采购的稳定，又能货比三家，相互制约。坚持了索证制度，没有或缺少各种证件的单位，不采购。在确保质量的基础上，确保价钱相对合理。对送来的原料，由责任人验收，严把质量关，过秤、监秤、开收据，各负其责，相互制约。

保管员负责经常检查食堂仓库，确保食物不变质。对厨房人员要求加工精细，味道可口，小学生愿意吃。

2、加强学生管理，看护好每一位学生。本学期在校吃饭的学生有460名左右，比以往多出了160余名，学生多给管理看护带来一定的困难。值班的教师比原来少了很多。为此，我们调整了工作人员的分工，加强了带队、餐厅服务、午休看护。确保学生的安全。

>三、加\*生管理，增强忧患意识。

食堂卫生隐藏着安全隐患，对厨房、餐厅、宿舍卫生实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到逐日清扫、周末大扫。严格执行食品留样制度，并做好食品留样记录。对加工工具、餐具、严格按照要求消毒。工作人员要确保自身卫生检查，我们每周进行一次卫生全面检查。确保卫生管理到位。

>四、强化服务意识，提升服务质量。

我们餐厅的服务对象是学生，我们对员工以教师的职业道德来要求，同时我们对员工都是以老师称呼，学生叫老师，我们要求员工之间也叫老师。使每一位员工都有一种自豪感，同时也相应的增强了他们的责任心。我们要求所有的员工都像我们的老师、我们的班主任一样关心、爱护、体贴、照顾好每一位学生。使学生呆的安心，吃的舒心，家长才感到满意放心。

尽管食堂管理工作有一定的提高，但也存在一些问题。如有的家长反映分菜不均匀；有的老师在管理中大声喝斥学生等，毋容置疑，家长反映问题，指出工作中的不足，是对工作的一个促进。在今后的工作中，只要进一步规范管理，进一步抓好制度的落实，解决好存在的问题。再有各位领导的帮助和老师们的积极配合，就能更好的办好食堂，就能让更多的家长放心。就能使更多的学生愿意在餐厅吃饭。就能把我们的食堂越办越好。

**职工餐厅主任述职报告范文 第十九篇**

我竞聘为教学管理并分管教学工作。已经经历了一段时间的锻炼与考核，现对我历任以来的工作进行述职述廉的工作报告，希望该述职报告对同志们今后的工作能带来启发。任职以来，在各级领导的领导和全体教师的关怀、支持下，经过我们的扎实工作，我校教育教学有了长足的发展，教育教学质量有了大幅度提高，两年来，我们一年一个台阶，逐步跨入全区先进行列，自己也在工作中成熟起来。

抚今追昔，我感到在抓教学管理工作上，路走得很扎实;在干好教育事业上，工作得很充实。纵观自己的路，我认为：作为教学管理要做一个明白人，实在人，敬业人，学习人。

>一、要做明白人

1、明白自己的职责，定好位。

作为一名教学管理，要做好本职工作，首要的是明白自己的职责，定好位。我认为教学管理是校长的助手和参谋，是校长和老师之间的桥梁和纽带。它服从于校长，它服务于教师，在职务上是配角，在工作上是主角，在闪光灯前面是绿叶，在工作的第一线，应冲锋在最前面。

2、明白自己的职责，站好队。

教学管理在教学上既是指挥员，又是战斗员，天天和教师在一起工作，就要和教师团结在一起，既不能妄自尊大，高高在上，凌驾教师之上，脱离教师队伍，孤立自己，又不能妄自菲薄，看轻自己，失去自信，脱离教师队伍，应当好队伍的排头兵。

3、明白自己的职责，带好队。

作为教学管理要做教学上的明白人。确定自己的奋斗目标，带领全校师生为实现这一目标而竭尽全力才行，这不仅是一种责任，而是当教学管理的天职。我定的目标就是：树立长期艰苦奋斗的思想，坚定信心，排除一切干扰，以顽强的毅力战胜一切困难，在短期内，使我校教学走出低谷，两年来的学业水\*考试和中考初步实现了我们的目标。

>二、要做实在人

教学工作来不得半点虚假，要提高教育教学质量，作为教学管理人品要老实，作风要务实，工作要扎实，要有实心，明实理，讲实话，办实事，求实效，立实功。

1、实实在在处理好各方面关系

作为教学管理要做好本职工作，就要处理好学校各方面的关系。首先处理好与校长的关系，\*时除组织和带领全体教师搞好教学工作，还应协助校长搞好学校的其他工作，当校长遇到困难时，应主动为校长排忧解难，当校长和老师之间发生矛盾时，应维护学校大局和稳定，巧妙化解。当学校和外界发生矛盾时，应挺身而出，依法维护学校的利益。其次要处理好与中层领导干部的关系，关系处理好了，彼此相互信任，工作才能相互维护，互相支持，事业才能共同发展。

**职工餐厅主任述职报告范文 第二十篇**

尊敬的各位领导、同事们：

大家好，一年来，在领导的关怀、指导下，在全体员工的帮助配合下，我圆满地完成了自己的各项工作任务，下面从三个方面向各位领导和同事们汇报如下：

>一、自身学习

今年以来，我根据自身工作实际需要，坚持理论学习不放松，一是始终坚持党员先进性教育的学习及时掌握党在新时期的路线、方针、政策，认真领会\*四中全会、五中全会的精神实质，并将其贯彻落实到工作实际中；二是加快知识更新，提高能力水\*，我作为一名党员，注重学习各级领导的优良作风，学习先进员工的智慧和经验，学习经营管理知识和技能，不断提高解决实际问题和做好本职工作的能力，努力使自己成为本岗位上的行家里手，能够做到公道正派、服务热情，能够从大局出发，为搞好各项工作出主意、想办法。

>二、严格执行各项规章制度，做好自己工作

在工作中，我首先能够做到摆正自己位置，按照领导要求完成各项工作任务，在工作中能够做到严格把关，以精益求精的态度对待工作，同时也注重倾听职工的意见，不断改进服务态度，提高饭菜质量，把工作作好。

我负责职工食堂的工作，食堂承担着职工和领导的就餐及接待任务，饮食安全的重要性显而易见，不能有一丝疏忽。在去年的一年里，在有限的伙食标准，物价不断上涨的情况下，想方设法烹制出精美的饭菜供大家就餐。为此，从采购、验收、入库、出库等各个环节严格把关，做到万无一失，认真执行国家《食品卫生法》，禁止将霉变、腐烂、异味的食品供应员工，搞好灶房内外的清洁，保障员工的身体健康。同时，在饭菜的花色品种上，我认真制定每天食谱，努力做到品种不重复、花色时时新。在接待任务工作上，我们根据各项接待标准，制定出菜谱，做到了标准虽有高低，但质量、口味不变的原则。把讲礼仪、懂服务的人员应用到工作岗位上，使食堂的服务达到了规范化。

>三、存在的差距及努力的方向

虽然在过去的一年里做了一些工作，但仍存在很多不足，主要有以下几方面：

1、在自身的业务学习上抓得不够，投入的精力不多。

2、工作不够细致，缺乏创新意识。

在今后的工作中，我要把食堂餐饮做为第一要务，发扬“认真负责、扎实苦干”优良作风，对领导交办的工作,保质保量完成，更加积极、努力的工作，保证公司全体员工的就餐和对外招待。

以上，是我对一年来的工作总结，请各位领导、同事们给予批评指正。

**职工餐厅主任述职报告范文 第二十一篇**

各位领导、同志们：

我是XX年6月开始担任xxxx场副场长兼安全总监，这4个月主要分管安全管理、办公室和对外协调工作。4个月以来，在场长、\*的领导下，在各有关部室的大力支持下，紧紧围绕有限公司领导确定的工作思路和奋斗目标，认真地履行xx场副职领导的各项职责，完成副职领导目标责任状的内容。

下面：我现在将四个月来的工作情况做以述职，请各位领导和同志进行审议。

>一、近期工作情况

(一)明确任务、开拓创新，有计划、有组织地抓好施工生产

XX年对我们梁场来说是极不\*凡的一年，也是第一有限公司的第一个xx场，在XX年5月31日参加完开工典礼之后，于XX年6月1日，我们就马上就入住现场，开始征地拆迁工作。在吴建国\*的带领下，调动各种关系，在当地\*的配合下，用了短短11天的时间，把210亩水稻田地征迁完毕。

强化生产组织的严密性。针对xx场今年工程施工任务量较大，始终坚持生产早例会制度，定措施，抓落实，提要求，解决实际问题，及时确定各个部门各节点的.生产组织重点环节。多次组织召开现场协调会和安全办公会，合理地安排安全施工顺序，协同总工研究和确定了施工方案和施工计划，以确保xx场今年生产任务的顺利完成。

(二)强化施工管理文明的有序性。在施工管理中主要狠抓了现场文明施工管理，要求从建xx场开始，都努力要求按高起点、高标准、高水\*运行，做到规范、整洁，对现场文明施工、样板起步一抓到底。实践证明：抓而不紧等于没抓，抓而不实等于白抓。通过对现场管理的常抓不懈，各部位的施工现场均达到了文明施工标准，树立了xx场的品牌与形象，受到了业主的普遍好评。

靠前指挥，及时解决问题。在施工季节，为了及时掌握xx场生产的第一手材料，每天早上6点点多开完早会我都要到钢筋加工厂，绑扎台座等转上一圈，靠前指挥、靠前指导、靠前协调、靠前服务，进一步加强对安全生产的监督和检查的力度。

(三)加强安全管理工作，做到生产无事故。

抓好安全生产工作，夯实基础是关键，宣传教育是安全生产基础工作的重要内容。xx场针对目前新进人员较多，生产任务重的实际情况，组织管理人员进行安全培训。培训首先组织观看了安全宣传资料片《警钟长鸣》，宣传片中血淋淋的施工事故现实给在场的人员很大的震撼，一次又一次的警示着我们在施工中要随时注意安全生产的重要性，要牢记“安全第一，预防为主”的八字方针。接着进行xx场的《安全管理体系》宣贯，主要以加强员工自身的安全意识，提高安全警惕性为主要手段，要求安全专职部门要在危险地段设立安全警示牌，并派专门的安全人员随时进行检查，查到有违章施工和存在生产安全隐患的必须要立刻指出，要求整改，必要的时候可以责令停工。随后，在场的管理人员都参加了安全培训考试，到会人员都认真的答写并提交了试卷。

>二、加强自身廉政建设，牢固树立服务意识。

做为一名领导干部，我深刻认识到廉洁奉公、勤政为民的重要性，常怀律己之心，增强自律意识，做到自重、自警、自励，清正自守，不该拿的东西不拿，不该去的地方不去，不该做的事情不做，保持一名\*员清正廉洁的本色。四个月以来，认真学习各级党组织关于党风廉政建设的有关规定，严格执行领导干部党风廉政建设责任制的各项规定，自觉抵制不正之风，坚持讲真话、办实事、求实效，不断提高拒腐防变的能力。

>三、总结经验，加强学习，努力做合格的生产管理者

为了适应新形势、新任务、新工作的要求，主动加强业务知识和理论的学习，不断丰富提高自身的知识储备和层次。并以党员先进性教育活动为契机，进一步理解了新时期保持\*员先进性的基本要求，在政治、思想、作风等方面有了较大收获。同时，我还能够从其他领导同志身长吸取优点和长处，弥补自身不足，努力做xx场合格的管理者。

>四、存在的不足

四个月来，虽然围绕自身工作职责和确定的工作目标做了一定的努力，取得了一定的成效，但与领导的要求和职工的期望相比还存在一些问题和差距，主要是：

1、有时因工作忙，政治理论学习还不够自觉，业务水\*还需进一步提高；

2、由于是第一次进入领导班子，在心理上总是想把工作干得出色，把xx场的安全生产组织得更好。特别是今年xx场生产任务繁重，感觉压力大、担子重，尤其是工期的提前，造成工作中比较急躁，工作方法有待进一步改进，领导水\*和领导艺术还需加强。

3、在工作方法、增强责任感、努力提高管理水\*和工作水\*上下功夫，早日成为一名合格的生产管理者。

以上是我在XX年的主要工作。由于水\*有限，在工作中难免会存在不足之处，恳请领导、同志们给予批评指正。在今后的工作中，我将正视困难，团结同志，改进不足，使xx场的生产管理工作再上一个新的台阶。同时，要对四个月来各位领导和同事对我工作上的大力支持，表示衷心的感谢。

**职工餐厅主任述职报告范文 第二十二篇**

6月5日，咸阳市卫生局刘局长一行14人突击检查高考期间宾馆饭店卫生状况。在检查了员工餐厅的卫生及就餐环境后，刘局长翘着大拇指，赞不尽口。他说，见过洁净的，还没见过这么洁净的员工餐厅。赞赏之余，刘局长还说要把这里规定为咸阳市餐饮行业的考察培训基地，让他们都来参观学习一下。也许是一句无心之语，但这是领导对他们工作最好的肯定与认可。

6月27日公司领导开展慰问“大干50天”一线员工的活动，公司工会把慰问品——1900份新鲜蛋糕和1900份绿豆汤的预备工作交给了宾馆。在短短1天的时间里，要制作加工如此超大量的甜点和饮品，简直是不可思议。看着公司领导焦灼和探寻的目光，他们义无反顾，勇挑重担。先是制定方案，然后分工协作。赴西安购置加盖饮料杯20\_个，挑唆机动车5辆，周转箱300余个，20余名餐饮部员工通宵达旦，连夜加工包装蛋糕和灌装绿豆汤。大家虽疲惫至极，但没有丝毫怨言，心中只有一个共同的目标，那就是一定要按时将3800份慰问品投递公司各处的大干现场。功夫不负有心人，宾馆领导带领着餐饮部全体员工齐心协力，终于按时间节点完成了这次看似不可能完成的任务，得到了公司工会领导的嘉许。

**职工餐厅主任述职报告范文 第二十三篇**

我学校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓\*时、重细节，为 “办人民满意的学校”发挥重要作用。为加强学校管理，进一步提高我校食堂建设和管理水\*，保障师生员工身体健康，我校根据区教委关于加强学校食堂工作管理的有关要求及《食品卫生法》等法规条例，认真抓好学校的食堂工作。现将我校食堂管理工作情况汇报如下：

>一、领导重视，周密布署。

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、分发等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。值周行政、值周教师每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

>二、设施到位，操作规程。

各类设施的安全状况良好。食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

>三、确保卫生，有效监督。

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒的发生，我们主要采取了以下措施：

1、食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2、采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，我们将学校食堂的\'食品进货由专门的人员进行统一采购，对采购的食品索取三证(营业执照、卫生许可证、生产许可证)复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符。

3、每次用餐后所有的餐具、用具都进行清洗消毒，健康卫生。

4、各类安全卫生制度完善，建立有以下制度：《临峰小学食堂工作人员管理制度》、《临峰小学食堂卫生检查制度》、《临峰小学消毒制度》、《临峰小学食堂人员卫生知识培训制度》、《临峰小学食堂食品采买制度》、《临峰小学食品留样制度》等。

>四、保证伙食，以人为本。

为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支\*衡为目标，合理确定供餐价格。

1、认真按照区教委的要求，保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

2、不强行要求学生在学校就餐；就餐方式是学生不用凭卡或饭票到指定窗口自觉排队领取饭菜，学生吃完饭菜，如果不饱，还可以添加饭菜。

>五、师生共建 文明食堂。

1、学校每天由3-4名老师负责分餐和维持纪律，督促学生文明用餐，并要求学生搞好食堂就餐厅的卫生。

2、食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化。\*时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导。

3、我校食堂工作人员共有4人，其中教师1人，聘请工人3名。每年都按区有关部门要求进行体检，并持有健康证。操作工是经过专业培训和考核合格后持证上岗。

>六、规范支出，完善机制。

1、学校食堂单独设立账务，会计、出纳各1人，梅宗全负责食堂账目，沈远钦、苏星静具体负责食堂采购管理工作。

2、我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费5元/天.生，严格按上级规定实行按月结算收取的方法。在食堂就餐的教职工的伙食费，与学生同菜同价，按月收取，据实结算。

3、规范使用食堂的结余款，只用于改善学生伙食和食堂的设施、设备，没有用于、变相用于学校发放教职工福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

>七、存在问题，亟待改进。

因经费不足，师生用餐环境有待改进，例如：

1、餐厅是彩钢棚，冬冷夏热，就餐桌子太旧，需更新;

2、学校没有通天燃气，新修厨房及新配厨具无法投入使用；需和社区等相关单位联系，争取早日投入使用。

食堂主管述职报告 (菁选3篇)（扩展8）

——教学主管述职报告 (菁选2篇)

**职工餐厅主任述职报告范文 第二十四篇**

一年来，在公司党政的领导下，我认真履行销售副经理的工作职责，较好的完成了上级领导交给的各项任务，现将我一年来的工作情况进行述职，请各位领导和员工评议。

>一、攻坚克难，煤炭销量在困境中凸显

20\_年是我们xx公司煤炭经营在低谷中徘徊的一年。同时也是两年来煤炭销售量同比增长。一年了，我们在公司的领导指挥下，在公司员工的共同努力下，煤炭发运困境中有了一定的起色。大家都知道，我们xx公司煤炭发运使用的是集团公司大照，走的是xx大本计划。在我们的积极努力争取下，前几个月发运的是哈燃、一汽等xx市场户。进入x月中旬，由于用户煤炭需求量、资金等因素的影响，现已停发。为了解决员工开资问题，在公司领导的指导下，试图通过地煤或汽运实现销售，但都以我们不具备应有的条件而放弃。像我们这种经营体制的部门，在用户的选择上，发电煤根本就没有利润而言，xx市场户是我们唯一的选择。造成经营状况难以扭转的原因，我们认为既有我们自身的经营体制与煤炭市场不相适应，缺乏足够的经济实体，致使煤炭经营发展后劲不足的因素外，更有各种客观因素影响。面对经营体制和经营环境带来的不利因素，面对不利的生存条件，我们没有退却，在公司杜经理的带领下，积极采取应对措施，以xx市场户为煤炭销售主攻方向，利用短\*快、时间差等方式，积极抢占市场份额。x月份发运煤炭xx车，xx吨创出公司煤炭发运史上最好记录。今年x月份主要指标是：外销量x万吨，与上年同期相比多发运。

>二、锲而不舍，经营观念在实践中转变

为了早日摆脱公司经营困境，我们在调整煤炭采购管理的基础上，把增加煤炭销售量作为提升经济运行质量的突破口。首先，我们不等不靠，公司主要领导靠前指挥，亲自挂帅，组织煤炭销售团队，往返xx营销公司，掌握煤炭市场信息。在xx调运以及驻外公司的相应部门中做耐心细致的工作，力求在探索中寻求煤炭发运新的经济增长点。其次我们活化经营策略。近个时期以来，为了抢占煤炭市场份额，尽管煤炭购销利润价差小，但是我们还是在增加发运量，薄利多销的营销策略上做文章，着力增加发运量，x月份煤炭发运量有了较大增长，经营环境有了明显的改善，共发运煤炭xx车，与上年同期相比增加xx车。

>三、率先垂范，信心在逆境中坚定

煤炭市场的千变万化和我们特有的经营体制，给我们煤炭

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！