# 外卖公司安全工作总结(必备29篇)

来源：网络 作者：清香如梦 更新时间：2025-05-22

*外卖公司安全工作总结1岁月如梭，光阴似箭，我们餐饮部主要负责各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和自己部门的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结：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...*

**外卖公司安全工作总结1**

岁月如梭，光阴似箭，我们餐饮部主要负责各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和自己部门的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结：

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，20xx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。\*\*了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、\*\*、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\*\*，强化走动管理。现场\*\*和走动管理是餐饮管理的重要形式，员工必须坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配，并对现场出现的问题给予及时的处理，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映;

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\*，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\*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\*\*，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\*\*，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\*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、开展各级员工培训，提升员工综合素质

本年度共开展了x场培训，其中服务技能培训x场，新人入职培训x场，专题培训x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，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x场餐饮专业知识培训，这些培训，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;

3.开展服务技能培训，提高贵宾房服务水\*。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。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\*\*，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。

三、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;

2.培训互动环节不够，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。

四、20xx年工作打算

1.优化婚宴服务流程，再次提升服务品质;

2.提升研讨会质量，建立良好的沟通\*台;

3.建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况;

4.以贵宾房为\*台，制造服务亮点，树立优质服务窗口;

5.协助餐饮部经理，共同促进出品质量;

6.调整培训方向，创建学习型团队;

7.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。

20xx年度工作的顺利开展，全赖于\*\*的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部全体员工的辛勤劳动。新年新希望，希望来年在工作中能得到\*\*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\*\*。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，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

**外卖公司安全工作总结2**

一年已经过去了，我们餐饮部在这一年时间里一直都遵守公司的规定，做好工作，坚持完成\*\*下达的任务，从没有出现任何的疏漏，现在我对这一年的工作做一个简单的总结概括。

一、客户至上

我们不主要负责的是餐饮，在我们的理念中客户至上，对于客户的要求我们也一直强调的是听从客户的诉求。我们酒店的菜品和酒水之类都是依据客户的喜好来增加数量，我们的服务是更具客户的需要来服务客户，而不是我们有什么客户才会得到什么，我们不是客户，只有抓住客户我们才能掌控主动给权，才能在激烈的.行业竞争中占据一席之地，才能够有新的突破。对于客户我们都遵循的是客户至上，只要客户的需要我们都会尽量满足客户，我们是以服务客户维职责，满足客户的需要做好消费。客户的诉求大于一切，对于客户我们用包容的心态，在工作中也会遇到一些刁蛮客户这毕竟只是少数，不能\*\*全部。尽量站在客户的角度去理解客户，但如果客户无礼取闹我们也会做好报警措施保护好我们酒店，更多的时候我们愿意与客户友好新出，大家互利互惠，我们在给客户提供服务的时候都会让客户看到我们酒店的不同。我们酒店的特殊就是装饰优美，服务到位，每一个客户一定保证干净整洁，对于每一个餐桌都会实现做好清理工作，不会让垃圾一直停留在此。我们提供干净透明的工作环境供客户观看。保证我们与自己所说的一致没有任何区别。

二、优质服务

我们优质的服务主要体现在我们接人代课上，每一个餐桌都有一个服务员专门招待，避免因为人员少而忙碌不过来，服务员都是经过千挑细选的，都是经过专门培训的，对他们的培养也是花了大力气，让我们酒店的服务员具备了更高的职业素养，不会与客户发生冲突，不会从此产生矛盾。保证所做都是符合要求的。不会因为在服务的时候出现为题影响到客户的消费。

三、上下齐心

在工作时我们餐饮部上下齐心，一起努力每个人都做好自己岗位上的任务，完成自己的工作目标，不断的给自己的工作做好充足的准备，遇到困难香火帮助相互扶持，我们把一个个分散的集体拧成一股绳，让集体的力量展示更大的威力。\*\*的吩咐会坚决执行到底，不会有任何的欺瞒做好工作的每一步保证工作能够落实到位，保证自己的工作没有任何的问题。

四、不断提升

对于人员我们一直都提倡不断的提升他们的能力不断的给他们增加工作质量，同时也与大家一起进步，我们经理经常给我们传授经验加到我们努力做好工作，不但自己学习还会向比人学习，向优秀的人学习，努力做好自己的工作，把工作做好，做到位。

对于个人而言这是充实的一年，我们大家一起努力去创造辉煌，一起加油去奋斗，去创造。

**外卖公司安全工作总结3**

一年的时间转眼就要结束了，作为一名店长，我在这一年来的工作还算是顺利。虽然遭到过几次市场变化的影响，但是好在顺利的度过了。而且经过转变和\*\*，我们xxx店的口碑和名气也有了更多的提升。在今后的工作中，我还要努力的保持这样的趋势。

这一年的时间来，xxx店的员工换了一拨又一波，自己作为店长，除了要面对不断变化的市场和顾客，在人员的管理上也要不不断的改善。不过，现在的店员们都表现得非常的不错，为店里带来了不少的活力和动力。现在我将这一年的工作情况总结如下，希望在下一年自己也能有更好的提升。

一、个人的情况

在这一年间，除了加强对员工和店面的管理，我自己也在不断的学习和接受改变。在工作中，我严格要求自己，严格要求员工。针对错误要严厉批评，自己出现问题也会及时的自省和道歉。面对做出贡献或者努力的人，我也会不吝啬的给出表扬或奖励。在这样的管理下，店员们的积极性都非常的高。

在学习方面，我一直在注重市场的情况的了解。在食材的采购方面，一直都是我自己去寻找，亲自去采购并选择供货商，保证食材的新鲜和实惠。

对店员的培训我也非常的忠实，在工作手法，如何去接待顾客，如何去回答顾客等方面，如果有时间，大部分都是我亲自培训。在开工的时候，我也召开简单的会议，分\*\*期的状况，对员工进行改进。

二、店的情况

在这一年里，对店的管理是我一直在思考的事情。我们的餐饮店靠近学校。针对学生这一庞大的客户群体，我们一直都在想法设法的提高自己的知名度。

在价格中，我们一直注重成本的\*\*，降低菜品的价格。让价格\*\*在学生们也能接受的范围。其次，在口味上，我一直在让厨师推出新的菜品，并且根据销量保留人气菜品，用不断变换的新品吸引学生们的注意。

此外，在店面的装修上，我们也努力改善，添加了不少增加青春气氛的物件和摆设，也准备了多种活动，吸引了不少的新老顾客。

三、不足的地方

\*\*来周围新开的店铺越来越多，而且各具特色。之前疏于对对手的\*\*，导致被抢去了不少的客流量。但是面对这样的情况，我没呢更因该坚持自己的特色，不断的改进自己，让自己能在学生中占有更多的优势！

四、总结

一年的工作算不上轻松，自己作为店长要管理的太多，要照顾的也太多。下一年，我需要更多的培养自己的助手，让自己能有更多的时间去做更多的事情！

**外卖公司安全工作总结4**

在食堂管理工作中，学校一贯坚持“服务育人”的`理念，以做好“两个服务”（即为学校的教育教学服务、为师生的生活服务）为管理工作的出发点和落脚点。因此，学校不断强化伙食工作的管理和监督，通过食堂员工的工作例会等形式教育全体员工要牢固树立为学生服务的思想，要把这些未成年的学生看作成自己的子女或弟弟妹妹，服务态度要热情，要关注学生的情绪迁移，遇到有情绪的学生要细心观察，有问题要耐心解释，用真情感染学生，有效化解问题和矛盾，以不断提高服务质量和水平。

为切实保障在园师生的身体健康和生命安全，完善后勤管理，按20XX年秋季食堂食品安全工作总结照汉中市教育局《关于切实加强学校幼儿园食品安全工作的通知》精神，我园对幼儿园食堂食品安全进行了全面细致的排查工作，现将情况总结如下：

**外卖公司安全工作总结5**

一、潜心学习，自觉锤炼。

二、爱岗敬业，尽职尽责。

在烟草工作的日子里，目睹了我们烟草行业蒸蒸日上，充满活力，空前繁荣的局面，更加坚定了我为烟草搞好服务，为烟草的有序管理做贡献的信心。做司机非常辛苦，做个好司机就更为不易。“做就做好”是我做人的原则。当开车累的腰酸背痛深夜回家时，深感开车之苦;当看到领导信任和同志们的赞许，看到我们行业累累硕果时，又享受到开车之甜。

三、勤于修检，保障安全。

作为一名司机，时刻牢记自己肩负的重任，以确保货物人员安全为己任，在驾驶中保持高度集中，并严格按照操作规程和道路交通规则，做到万无一失。稍有空闲，便潜心学习各种交通法规，做到遵章安全行车。经常与送货员探讨最佳路线，行车中少走弯路，少走坏路，节时省油。在车辆维修和保养中，当好“医生”和“美容师”的双重角色，对车辆勤检修、勤保养、勤清洗，熟练掌握各种车辆技术性能，有故障及时排除，使车辆始终处于良好状态，确保了全年行车安全无事故。

四、作为一名送货司机，在工作中牢记“客户无过错，市场无休日，服务无止境”的服务理念。

端正心态，保持一颗服务的心，服务是卷烟商业企业永恒的主题，只有树立正确的服务理念，才能提高优质服务的质量;只有优质服务的质量，才有经济效益的产生，送货员，作为战斗在烟草行业一线的排头兵，在日常的工作中，顶风冒雨，披星戴月是正常事;手提肩扛，涉水步行不在话下。选择了送货这个岗位，就是选择了吃苦，想轻松，图省事，谈享受的人肯定无法适应这种高强度的工作。要做好一名送货员，就要做好吃苦受累的准备，正视困难，接受挑战，在不断地锤炼中提高自已的岗位适应能力，正视自己的身份，牢记自己的职责，从而奠定了全年服务无投诉的基础。

在xx年的工作中，虽然取得了一定的成绩和进步，但出现的问题也不容忽视，如：自身素质有待进一步提高，服务意识有待提高等。在今后的工作中，我将会尽力弥补这些缺点，全面提高自身的综合素质、业务水平、服务质量。

有人说选择了司机就选择了辛苦，选择了送货员就选择枯燥，我今后也必将长期将与这一清苦的职业为伴，但我决不言悔，因为我愿意为我所从事的事业付出满腔热忱、捧出全部真诚，愿意为我挚爱的烟草物流配送工作奉献一切。

**外卖公司安全工作总结6**

进入餐饮行业，自己也是作为厨师在餐厅工作，这一年来，经历了很多，同时也是感触到作为一名厨师，去服务好，去出好菜品，也是更能得到大家的认可，而自己也是积极的去把自己该做的事情做好，一年下来虽然辛苦，但是自己也是有很多的成长和历练。在此我也是就自己的一个工作来总结下。

餐厅并不是很大，但是我们的生意也是不错，即使年初有疫情的影响，但是外卖工作依旧是火热的，同时为了让我们的口味没有因为外卖而受到太大的影响，也是在后厨我们几位厨师做了很多的研究，而我作为新人，也是在这过程之中学到了很多，而一年下来，自己也是有很多的这些学习机会，都是去珍惜了，多会了很多菜品，同时也是自己的思考，来开发了一些新的属于自己的特色菜品，而这些都是有同事们的\*\*以及帮助的，当然我也是明白作为厨师，有自己的特色菜，同时也是要做大多数的菜品，只有如此，才能让自己更好的立足，而这一年我也是收获很多，忙碌之中我也是会抽出一些时间去思考，去考虑提升自己而不是工作完了就没有其他的事情了。

工作方面，认真尽责的把自己负责的菜品给出好，无论是外卖期间或者堂食可以开放之后，我的菜品都是得到了客户的认可，同时我也是知道，这也是大家一起配合才做好的，作为掌厨的，我自己的这一部门做好了，但同时也是需要同事们的一个配合才行，食材的采购清洗，刀工，这些方面都是同事们去负责，我也是很感激，他们做的很好，才有了我最后出来成品优秀的机会，可以说一个餐厅要做好，是大家一起努力才有的结果，而不是一个人的付出就够了的，我也是很多时候自己不忙碌的时候会去配合去帮助其他的同事，大家一起\*\*\*\*更能去度过疫情的难关，同时也是会餐厅经营的更好，当然我们的一个收获也是会更多的。我明白自己的能力，也是清楚还有很长的路要去走，要作出更多更好的菜品来。

作为厨师，我还有很长的路要去走，要继续的来学习，同时也是把餐厅自己该做的工作要继续的来做好，我也是相信我们餐厅会受到更多人的欢迎，而自己也是会继续努力和同事们一起做好后厨的一个工作。

**外卖公司安全工作总结7**

很荣幸在这里\*\*餐饮部和xx主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。下面，我从四个方面向大家汇报。

一、强化食品安全意识、成本\*\*意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈

xx餐厅自去年11月x日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索xx餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合xx餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习\*意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到xx菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。xx餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1—2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

二、加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造xx餐厅品牌奠定基础

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，心得体会这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1、人员打通使用。我们将xx厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班\*\*，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2、加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身带；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的\*意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3、规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4、不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为\*\*的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

三、坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创\*\*餐厅，共赢佳绩

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。

特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和\*\*，才有了校内外宾客对xx餐厅品牌的认可和赞扬。

**外卖公司安全工作总结8**

在这里我学会并倡导如何做好优质服务，掌握七大要素：

1、微笑在酒店的日常运营中，要求每一位员工以真诚的微笑对待客人，不受时间、地点、心情等因素的影响，不受条件的限制。微笑是最生动、简洁、直接的问候。

2、熟练度要求员工对工作的各个方面都很精通，做到尽可能的完美。员工应熟悉自己的业务工作和各种\*\*，提高服务技能和技能。千里之行，始于足下。想精通业务，就要有好的培训课程，不断总结实际操作中的经验，取长补短，一专多能，这样会提高KTV的服务质量和工作效率。

3、准备就是随时准备为客人服务。也就是说，有服务意识是不够的。准备包括心理准备和行为准备，要提前做好。比如在客人到来之前，做好一切准备，处于随时准备为客人服务的状态，不要着急。

4、关注就是把每一位客人当上帝，不忽略客人。员工有时倾向于忽视这一环节，甚至产生消极的服务现象。这是员工看到自己穿的很随意，消费少，感觉没有格调的表面现象造成的。现实生活中，越有钱的人越倾向于随便穿，这是他们的自信；衣服根本不能\*\*财富。我们绝不能以貌取人，而忽略了细微的服务。我们应该关注并善待每一位客人，让他们心甘情愿地消费。我们应该记住，客人是我们的父母。

5、精致主要表现在观察、感受客人心理、预测客人需求、及时提供服务。甚至在客人要求之前，我们就可以为客人做，让客人感觉更亲切。这就是我们所说的高级意识。

6、为客人营造温馨的氛围，关键在于强调服务前的环境布置、友好的态度等。掌握客人的爱好和特点，为客人营造家的感觉，让客人有回家的感觉。

7、真诚好客是\*\*民族的美德。当客人离开时，员工应该通过适当的语言真诚地邀请客人再次光临。为了给客人留下深刻印象，现在的竞争是服务竞争和质量竞争，尤其是酒店业。服务的重要性不言而喻。我们利用各种优质服务形成自己的服务优势，以在激烈的市场竞争中创造更高的客户满意度，使酒店立于不败之地！每个职业都需要强调团队精神，开心迪也是。生意忙的时候，同事之间可以互相理解，同心同德分担烦恼。\*时也有刁钻的客户，一个人有麻烦，其他同事会及时上去调整纠纷，让情况不再糟糕。大家分工明确，工作积极，真正做到了行动一英雄三帮的效果。

\*时也和客户聊天，了解他们喜欢的歌曲，推荐新歌满足客户。这样会增加几个回头客，让客户推荐朋友提高消费率。之后我也会做一些总结，久而久之会让我的服务更能被客户接受和喜欢。

当然，学习是没有止境的，还得应用到以后的工作中去。希望\*\*能督促，同事能互相学习，在以后的工作中提高服务效率，努力做一名优秀的服务人员，让客户在银都酒店世界感受到不寻常的快乐。

**外卖公司安全工作总结9**

把住食品采购关，将不合格食品从源头堵住，是确保学校食品卫生安全的关键。为此，我们根据学校食品卫生安全共合作的要求，食品采购中，始终坚持对供货商的《食品卫生许可证》，《工商行政管理登记证》，《健康证》，《税务登记证》，《质检报告》等进行严格审查。大宗商品的采购，实行“集体考察，集体定点，集体定价”的采购机制，对小宗商品及蔬菜的采购由组长，副组长共同询价，把关质量，通过阳光采购，从源头上堵住了不合格食品流入学校，保证了进入学校的粮油蔬菜价格合理，质量可靠，新鲜安全，保证了师生的饮食健康，为学校的食品安全卫生工作奠定了基础，创造了条件。

**外卖公司安全工作总结10**

各位\*\*、各位会员\*\*、女士们、先生们，大家上午好！

20xx年是餐饮行业发展环境最为复杂的一年，也是面临问题和困难最多的一年，也是全县餐饮行业进入深度调整发展的一年。我县餐饮市场受到了很大的冲击，中高端餐饮和大众餐饮呈两极分化趋势，中高端经营效益明显下滑，而大众餐饮却是红红火火。针对如此严峻的行业形势，我县餐饮行业在县\*、县商务局\*\*的关心和帮助下，在各级部门和广大会员的\*\*和努力下，始终坚持“服务”不动摇，提升工作质量和效率，做到思路创新、工作创新。

一、献策行业发展，助力企业转型

从调研入手，动态了解行业经营状况，及时召开了行业发展升级座谈会，打造节约型社会保障餐饮业发展。

二、打造海安大众美食，活跃餐饮消费市场。

为了活跃餐饮市场，增强消费信心，创新服务特色，引领餐饮业走大众化发展道路。12月3日，协会与商务局、电视\*合举办了县首届生活新概念电视美食大赛，上午19家单位参加了初赛，前十名参加了下午的总决赛。此次总决赛与以往比赛不同的是，除了加大了难度，现场抽签、现场抽原料，现场操作，现场评分、现场颁奖更是保证了比赛的公\*、公正、公开。

锦龙在今年严峻的形势下积极转型升级，全面打造大众餐饮市场，锦龙二楼改造海鲜超市，全面启动星级酒店明档点菜，提升海安餐饮档次。元月开业的华新品悦酒店，6个宴会厅打造海安百姓宴席市场。内部通过学习六常和绩效管理，狠抓培训与学习，重视企业文化和人文关怀的建设，全面提升企业管理水\*。

一勤家饭店的半份菜、小份菜的设置，暨让消费者节约了消费，又避免了浪费。

三、倡导光盘行动，杜绝舌尖上的浪费

\*\*八项规定\*\*的实施，厉行勤俭节约、反对铺张浪费的深入人心。为加强行业自律、倡导和宣传绿色环保、低碳节约、科学健康的生态文明饮食理念，树立餐饮行业良好形象。协会在3月份在锦龙召开了“厉行勤俭节约，反对铺张浪费”研讨会，在全县开展光盘行动，杜绝舌尖上的浪费。会上通过了“减少餐饮浪费、提升菜肴品质、提高服务质量”倡议书，并通过《海安日报》、电视、广播等途径进行了广泛宣传，得到了广大市民的一致认同，取得了良好的社会效应。

四、抓培训工作，\*\*竞赛交流，为行业的发展积极培养人才。

5月份协会邀请南通职大的王教授前来授课，培训了服务操作技能和餐厅礼仪，进一步提升了服务员的服务水\*。10月份协会与县劳动局联合举办了初中级厨师烹饪技能培训班，60多名学员参加了学习，并顺利通过了考试。协会采取请进来、走出去的形式，\*\*交流拓展企业发展思路，今年协会继续\*\*会员单位参加省国际餐饮博览会，既学习到了几百道精美的菜肴制作方法，提升了菜肴制作水\*；又看到了成千种原料，丰富了海安人民的餐桌美食。5月份的餐厅服务员技能比赛，12月份的电视厨师大赛，全面展示了我们海安餐饮服务业水\*。

**外卖公司安全工作总结11**

一、餐饮服务食品安全监管工作

根据\*\*区人民\*委托，我们继续履行餐饮服务环节食品安全监管职能，对全市餐饮服务单位进行许可、\*\*和处罚。

(一)提高行政许可质量。

XX年，投资40万元自主开发的《\*\*\*\*市卫生\*\*管理系统》正式启用。市区两级卫生\*\*机构可以通过管理系统实现食品、公共场所、饮用水和放射诊疗等卫生行政许可项目的申请、审核、审批和发证等工作流程数化管理。还可以完成卫生许可证的年检、变更、换证、补证和注销等业务。市民也可以通过卫生\*\*信息网查询卫生许可的办理情况。系统在每个流程都严格按照相关法律法规要求对许可标准和时限进行设定，可对每个环节进行跟踪查询，达到数据实时更新和全程动态监管，从而规范卫生行政许可行为，增加透明度，提高工作质量和效率。

全年，共受理食品类许可申请1458份，办结1291份。其中，145份申请不予批准。

(二)推行量化分级管理。

全面开展了餐饮消费安全专项整治，建立了长效监管机制，对无卫生许可证经营单位的查处率达100%;建立实施原料进货索证\*\*单位达100%;对餐饮单位使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及使用有毒有害物质加工食品行为的\*\*检查覆盖率达100%;食品卫生\*\*量化分级管理\*\*实施率达95%以上，全市已有33户食品卫生\*\*量化分级管理a级单位。餐饮业的硬件设施和卫生管理水\*得到了提高。

(三)加大信息公示力度。

坚持实行卫生\*\*信息公示\*\*，对餐饮单位的卫生许可、从业人员健康证、食品加工过程卫生防护、食品卫生质量及食品保质期等情况进行专项\*\*检查，采用“笑脸”、“\*脸”和“苦脸”的方式表示其卫生状况的好、中、差，并在经营场所明显处张贴，同时在\*\*\*\*日报、市\*公众信息网和卫生\*\*网公示所有餐饮单位的\*\*信息。并且，通过电视台\*\*\*\*\*\*节目、手机短信以及室外电子屏幕等方式提醒广大市民及时了解卫生\*\*信息，选择卫生等级高、卫生状况好的餐馆用餐，让消费者共同参与\*\*。其中：80多家大中型餐饮单位每月公示一次，1000余家小型餐饮单位每季度公示一次。

加大信息公示力度，对提高全社会公共卫生意识，减少食源性疾病，保证食品安全发挥了重要的作用。主要体现在：一是实现了政务公开的目的，使消费者及时、便捷地了解卫生\*\*信息，做到知情消费，让消费者参与\*\*。二是强化了餐饮单位经营者食品安全第一责任人的意识，引导餐饮业主加强管理，不断提高餐饮食品卫生水\*。三是提升了食品卫生\*\*工作质量，扩大了\*\*的社会效果，同时对卫生\*\*机构和\*\*员也起到了\*\*作用，提高了工作效率。

截止目前，大中型餐饮单位每月食品卫生\*\*检查结果达到中以上的\*均数为。小型餐饮单位每季度食品卫生\*\*检查结果达到中以上的\*均数为。市民在餐馆用餐时，选择卫生等级高、卫生状况好的意识已初步形成。

(四)开展专项整治工作。

制定下发了《\*\*\*\*市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治方案》(克卫监发〔XX〕17号)，在专项整治期间共出动\*\*执法人员166人次，检查各类餐饮单位499家。对重点疑似添加非食用物质的食品原料，包括卤肉制品亚硝酸盐、水发产品火碱及工业用甲醛、面粉制品\*等10余种食品原料共计112份进行了抽检。对1家卤制品亚硝酸盐残留量超标\*\*作出了罚款\*\*\*4990元的行政处罚。

开展了消毒餐具专项整治工作，对816户餐饮单位 12383份消毒餐具进行了大肠菌群的检测， 8491份样品合格，合格率为。

二、存在的问题

一是食品安全\*\*工作没有创新，《食品安全法》实施已经半年多，职能定位和监管方式仍然是延用《食品卫生法》的管理模式和经验，宣传经费不足、力度还远远不够，食品安全第一责任人的意识有待提高。

二是卫生\*\*人员少，\*\*力度和频率较低。目前，全市卫生\*\*机构主要精力在餐饮服务食品安全监管，仅能勉强完成对大中型餐饮单位每月一次、小型餐饮单位每季度一次的食品卫生\*\*检查和信息公示工作，阻碍了全市餐饮业卫生管理水\*的提升。

三是食品安全实验室检测能力不能满足日常\*\*检查工作的需要。主要表现在技术人员检测水\*较低，检测项目不全，检测时间过长。

四是餐饮服务监管职能与质监、工商等执法部门职能划分仍然不清。例如烤馕房、烤鸡鸭店等即时制作的食品经营单位是属于加工、流通还是餐饮服务，在这一点还存在食品安全监管盲区。

三、下一步工作思路

XX年，餐饮服务食品安全整顿将强化对学校食堂、建筑工地食堂、无证经营餐饮服务行为的整顿，继续打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为。

一是在机构\*\*尚未到位前，继续履行餐饮服务环节的食品安全监管职责，坚持推行食品卫生\*\*量化分级管理和卫生\*\*信息公示\*\*，加大《食品安全法》培训力度，强化食品经营者食品安全第一责任人的意识，确保食品安全。

二是加快卫生\*\*信息化建设，提高监管效率。在完善许可管理系统的基础上，启动日常\*\*检查和检测系统，将各项\*\*检查和实验室检测结果录入计算机管理，通过卫生\*\*网及时发布各类\*\*信息，利用社会\*\*的影响力，提高监管效率。

三是加大\*\*检查力度，提高卫生\*\*技术含量。首先，在保证大中型餐饮单位每月一次、小型餐饮单位每季度一次的食品卫生\*\*检查前提下，争取实现小型餐饮单位每两月一次的\*\*检查目标。其次，每半年按照全市餐饮单位户数25%的比例对餐具消毒效果进行\*\*抽检。第三，对学校食堂、建筑工地食堂进行重点\*\*检查，继续打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，对熟肉制品的亚硝酸盐、调味品的味精、硫酸钠、植物油的酸价、过氧化值进行\*\*检测。

**外卖公司安全工作总结12**

岁月如梭，光阴似箭，转眼间入职大餐厅餐饮部工作已满一年，根据餐饮部经理的工作安排，主要负责部门各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和部门的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

作为知名的品牌餐厅，餐饮部的经营与管理已很成熟，市场知名度较高，经过十五年的管理沉积和提炼，已形成了自己的管理风格，要在服务管理和培训上取得突破困难较大。入职后，根据餐饮部实际状况，本人提出了“打造优秀服务团队”的管理目标和，旨在提高整体服务水\*，树立良好的行业形象。入职一年以来，主要开展了以下几方面的工作：

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，20xx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。\*\*了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、\*\*、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\*\*，强化走动管理

现场\*\*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

宴会服务部是餐厅的品牌项目，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\*，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。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\*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\*\*，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\*\*，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\*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、\*\*首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合餐厅15周年庆典，餐饮部8月份\*\*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\*\*下，取得了，得到上级\*\*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、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》、《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\*\*的大检查中没有出现员工\*\*现象。

3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水\*

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

生作为餐饮钡闹匾组成部分，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\*\*，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\*\*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、20xx年工作打算

20xx年是一个机会年，要夯实管理基础，为餐厅升级做足充分准备，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\*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\*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\*\*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\*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，20xx年度将协助餐饮部经理在顾客收集、出品质量\*\*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

20xx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，为餐厅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。

20xx年度工作的顺利开展，全赖于\*\*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\*\*。新年新希望，希望来年在工作中能得到\*\*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\*\*。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\*，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

**外卖公司安全工作总结13**

可以说，这段时间工作的过程也是我自己心态不断调整、成熟的过程。因为造价不是我的专业，刚来到公司，我有太多的茫然。整天看书好像还是无济于事，而莫名而来的烦琐的投标算量更是让我抓狂。刚开始，我甚至怀疑我不适合这份工作。后来我发现，时间是我的救星，通过自己不断的调整心态，虽然没有人说，但我自然而然的就知道了作为造价员该做一些什么事情，一些不懂的东西也迎刃而解了，顿时让我豁然开朗。如今只要有工作，我会以充分的热情来干好事情。心态的调整使我明白在各个岗位都有发展才能、增长知识的机会。如果我们能以充分的热情去做最\*凡的工作，也能成为最精巧的职工；如果以冷淡的态度去做最高尚的工作，也不过是个\*庸的工匠。拥有积极的心态，就会拥有一生的成功。

**外卖公司安全工作总结14**

20xx年不\*凡的一年，我们餐饮部全体员工围绕酒店持续发展的工作大局努力学习，积极工作全面履行职责。突出工作重点，同心协力完成上级交付的各项工作任务，现将一年的工作情况总结如下：

一、基本经营情况

全年餐饮部实现营业收入：—共x元，比去年的x元下降x元，完成了酒店公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

二、部门日常管理

1.部门规范管理。部门管理人员于每天中午x时x分对部门各区域进行检查，对查出问题逐一整改落实，并按\*\*规定奖罚分明，卫生稳步提高;

2.成本\*\*和节能降耗：

1)结合后厨部制定了新的餐具管理办法;

2)餐具分顺序，分类，分框收放分类清洗;

3)易碎品自己清洗;

4)每日定时开关灯，空调，热水器;

5)合理利用边角余料不浪费;

6)严格\*\*低值易耗品，做到领用有记;

3.做到抓“销售”抓“内务”：

1)发动部门全员营销，主要以口碑式宣传;

2)规范了仓库和布草管理仓库，布草由领班专人负责整理和清点，2小方巾由部门定人清洗存放;

3)建立出品估清供应\*\*\*\*;

4.抓“培训”抓“落实”。培训礼节礼貌和服务意识，还要培训铺台布，托盘，摆台，上菜，斟酒，口布叠花，亲自参与服务工作并定时检查;

5.做到美丽酒店，安全酒店。做好环境卫生，护好外围绿化，重点防火防盗，注重食品安全，保证自身安康;

6.\*\*面前人人\*等。

三、餐饮工作中仍存在一些不足

1.仍有一些员工的主观能动性较差，机械性地去工作，部分员工自律性较差，如：站位纪律，服务礼貌用语，餐中服务等;

2.部分员工仍缺乏团队协作意识;

3.个别管理层在执行力方面仍需要进一步加强;

4.个别员工仍缺乏节约意识。

四、针对20xx年的工作制定计划

1.经营目标。今年元旦到明年元旦，我们将继续保持重大投诉为0;

2.日常管理。继续加强员工的业务技能培训，提高员工的综合素质，在每个月底向酒店质检部上交下一月的培训计划，方便酒店质检部及时给予\*\*指导：

1)进一步加强吧台餐饮预订的熟练性以及包厢服务员的酒水推介意识和技巧;

2)加强员工思想教育，利用一切机会向员工灌输顾客就是上帝的理念激励员工发扬团结互助精神，树立集体\*\*观;

3)开拓经济发展增收渠道，扩大营业收入，如旺季推出外卖;

4)全员公关，争取更多的回头客。

3.改变措施及方法。增加员工效益意识，做好节能降耗;

1)严抓日常消耗品的节约、如餐厅纸，牙签，布草，餐具等;

2降低设备运行的消耗，如空调合理开启及时关闭;

3)严格把好菜品验收关，合理使用边角余料;

4)完善“原材料收、付、存\*\*”“办公用品领用\*\*”“物品申购\*\*”。

2.突出以人为本，酒店无大事酒店无小事的理念。

1)保持与员工沟通的习惯，增进彼此的了解，便于工作的开展;

2)开展联营活动，餐饮部和客服部相互交流，互相改进;

3)增强\*\*机制和竞争机制，逐步改观个别管理人员执行力度不强的局面;

4)建议酒店多\*\*员工业余活动，如田径，篮球，乒乓球等。

20xx年是一个新的起点，我们部门决心一如既往的视酒店的发展为己任，视部门的发展为己任，视自己的发展为己任，在酒店\*\*的带领下，全体员工团结一心努力工作下，酒店的明天更加辉煌!

光阴似箭，岁月如梭，转眼新的一年即将来临，在集团，公司和酒店\*\*重托我到金都绿洲餐饮部工作已经十个多月了。在酒店\*\*关心\*\*，兄弟部门的大力帮助，协同餐饮部全体员工认真做好酒店下达的各项任务，与员工同心协力经营，度过了不\*凡的20\_年，在此对本人今年工作述职如下：

一、艰难中求发展，努力提高营业额

1、铁打的营盘，流水的兵，对于餐饮部人员流动性大，自x月份以来员工更新换代特别快，无论管理人员还是服务员都出现人员缺乏现象，因而从老员工中提选一名副经理，一名主管，一名领班，组建了新的\*\*班组，在新老员工交替之时，制定了新的培训计划，针对性培训，以老带新，一带一的方法，使新员工尽快适应环境投入工作。

2、从3月份扩大营业范围，开始接待旅游团队用餐，制定详细接待计划，菜单，并对员工团餐知识培训，邀请市内二十几家知名旅行社来店考察，对今年旅\*情分析，宣传酒店环境优势，离高速口近，交通便利等地理优势，制定了一档标准，两套以上的菜单，增大了旅行社客人选择范围，在旺季到来之际，针对游客到店时间不准确较晚，延长了营业时间，以便游客即到即可用餐，在网上也做了大量宣传，加入x个旅游网络群，将酒店的接待场地照片及菜单发布给x多个旅行社计调，起到良好的宣传作用，今年我市旅游远不如去年，客流量比去年下降x%多，我们又是刚刚接待团餐，不过也取得了一定成果，共接待xx等12个国家\*\*游客，x多人次，\*\*旅游x多人次，和市内x多家旅行社，省外3家旅行社建立了长期合作关系，为明年团餐接待打下了良好的基础。

二、抓内部服务质量，调整出品部厨师力量

1、在四月份对厨师力量进行了调换，该换了菜品，转换了菜品营销思路

2、狠抓服务质量，注重思想品质教育，管理人员加大服务跟进，激发员工工作热情，在8月份开了优质服务月活动，增强了服务员工作热情，加强主动服务，人性服务，评选了xx，xx两名餐饮“服务明星”，在思想教育方面，以\_拾金不昧的事迹作为榜样，申报酒店给予了经济奖励，促发员工工作热情，提高员工思想品质的教育。

三、调整人员岗位安排，减员开支，降低经营成本

针对酒店接待客流量不太稳定现象，\*\*部员工也进行了相对调整，原来备餐传菜员，一人顶一个岗位，各负其责，缺乏团结协作精神，同备餐领班侯艳玲一起根据接待情况对人员作出重新调整，不死固定在一个岗位，根据上菜时间，收台情况，x层备餐人员随时调整，集中人员收台，撤出一楼常设传菜员有面点直接送主食到食梯传到个楼层备餐，临时安排人员餐具接梯，从而\*\*减少了人员浪费，备餐比原配备人员节约x人，在洗碗间由原定人员x人减至x人，在保证正常接待下备餐及消毒间人员节约x人，每月节约开支x多元。

在布草管理和大厅区域卫生，日常保洁员都安排一人兼两职多职，降低了人员成本，提高了工作效率。

利用现有优越环境，着重提高婚宴接待档次，发动全员销售，使婚宴收入占很大的营业收入比例，其中接待4份高档婚礼宴会，与\*\*大型知名婚庆公司合作，共同协作了高档婚庆，场景的布置，在我市属首例，为酒店增加了经济效益，也起到了很好的宣传作用。

四、在随季节变化增添经营项目

在冬季到来之时，餐饮淡季之时，根据酒店经营要求，扩大经营，设置三楼金都厅为涮锅餐厅，新增添了传统涮羊肉碳火锅，努力提高营业收入。

在过去一年中，在工作中也存在许多不足住处，对员工要求够全面，奖惩力度不够，在服务中缺乏主动性，缺乏营销知识。在新的一年来临之时改正不足，从自我做起严抓培训工作，扩大营销范围，学习营销知识，提高服务质量，

重点把握饭菜质量关，提高卫生标准，将以全新服务理念投入20xx年工作之中。

在此祝集团及各分公司新的一年更上一层楼，各位\*\*、同事新年新气象，新年新运到！

**外卖公司安全工作总结15**

为了认真贯彻落实《食品安全法》，不断提高学校食堂从业人员素质和实际操作能力，增强食品安全意识，办好安全实惠温馨的一流师生满意食堂。XXX幼儿园开展“强化食堂管理 筑好食品安全防线”系列活动。

活动中，该校先后\*\*全体师生填写了《XX小学食堂问卷\*\*表》;学校对\*\*表中反映的问题进行了分类整理;召开了专门行政会议，针对问题，商议解决方案;并召开“严要求 高标准 筑好食品安全防线”专题会议。

会上，该校校长段胜利\*\*与会人员学习了市教育局《关于进一步做好学生食堂餐饮用具消毒保洁工作的通知》、《XX小学幼儿园食堂管理\*\*》，并提出四点要求，一是要\*\*\*\*食品安全问题，牢固树立安全意识;二是严格按规范操作，特别提出炊事员必须严格执行进操作间着工作服、戴口罩;三是严把食品采购、储存等关口，严格做好索证索票、入库出库、食品留样等相关工作;四是制定好切实可行的食品安全事故应急预案，卡实责任，反复演练。

随后，参会人员逐人进行了表态发言，大家一致表示，一定严格执行食品安全法相关规定，严要求，高标准做好本职工作，确保师生饮食安全，办好师生满意食堂。

该校相关负责人表示，此次活动进一步强化了学校食堂从业人员食品卫生安全意识，筑牢了食品安全防线，提高了食堂管理人员的管理水\*，为教育教学工作的顺利开展提供了有力保障。

——餐饮经营单位安全生产工作总结 (菁选3篇)

**外卖公司安全工作总结16**

1.搞好宣传，普及食品卫生知识。

一学年来，我校采取了多种形式进行食品卫生安全知识的宣传，在全校师生中广泛普及食品卫生知识，并收到了较好的效果。

（1）采用红领巾广播站、板报、手抄小报等学生喜闻乐见的方式，开展经常性的卫生宣传工作。做到：每周一广播，每月出一期板报。每学年宣传活动达到10次以上。使食品卫生安全宣传工作从校内走向校外。

（2）结合每月的食品卫生安全宣传主题进行主题宣传，开阔视野。三月以爱眼为主题，四月以爱国卫生为主题，五月以营养为主题，六月以预防传染病为主题。学生通过办健康手抄小报、学校卫生宣传板报等，不仅增长了学生的食品卫生安全知识，培养了学生主动实践的能力，而且开阔了学生的视野，培养了学生的合作意识与社会意识，使知识与实践有机进行了整合。

（3）发挥课堂主渠道作用，进行食品卫生安全知识学习与实践。通过《小学生心理健康教育》课的课堂教学，使学生对生活卫生、饮食卫生、疾病预防、环境卫生等常识有了更系统的了解，能自觉运用于日常的学习、生活之中，学生收益很大。

2.加强教学食品卫生安全的监视、指导，随机对学生的文化课、体育课进行卫生监视，对发现的题目及时提出公道的改进意见。

（1）通过会议提出要求，引起全校教师对学生用眼卫生的高度重视，控制近视眼的新发病率。通过随机检查，多数教师在授课过程中，能随时提醒学生用正确的读写姿势学习，留意养成学生正确的用眼卫生习惯；眼保健操能及时做好。

（2）重视体育课和体育活动及课间游戏的安全教育。使体育教师和班主任教师在日常教学中留意指导学生进行正当、健康的游戏活动。本学年，无一例课间学生安全事故发生。

3.加强对小卫生员的培训、指导。

**外卖公司安全工作总结17**

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[20\_]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。

**外卖公司安全工作总结18**

07年餐饮部上半年工作总结及下半年工作措施20xx年餐饮部上半年的经营工作在宾馆上级\*\*的指挥安排下，通过餐饮部全体员工的共同努力较好完成了上半年的各项经营指标。上半年计划完成收入335万，实际完成万，超额完成万，完成年进度的100%，计划成本163万，实际产生成本万，计划费用130万，实际产生费用万，减少费用支出万，计划完成利润指标万，实际完成利润41万，利润指标超额完成 万，在上半年的经营工作当中，做为我们餐饮部能够按照年初部门制定的工作计划措施有序的开展本着以质量求发展的共同目标，立足于本职工作，强化员工的责任心落实贯彻各项工作和管理\*\*，管理工作方面能够从严从细，无论大事、小事都能够做到严格细致，员工在工作当中服从指挥和安排，通过有效的管理和思想上的教育，增强了集体的凝聚力，调动了部门员工的工作积极性，为确保服务质量和饭菜质量的提升，针对日常工作中出现的一些细节上的问题及时做了耐心细致的说服教育，引导和培养员工按规范提供服务，后堂按标准进行操作，不断改进菜品质量与花色，采取相应措施\*\*成本费用，圆满完成了各项接待工作，较好完成了上半年宾馆下达的各项经营指标，虽然上半年的各项指标完成的较好，但在实际的经营工作当中存在着很多不尽人意的地方，而且上半年的经营收入较去年同期相比也不如去年，收入减少万，按照目前的形式和经营下半年的经营工作必然会存在很大的困难和压力，形势不容乐观，我们深知任务将更加艰巨；在总结上半年经营工作的同时，从实际工作当中反映出以下不足：

1. 员工的思想觉悟主人翁意识，敬业爱岗还未能从工作中得到进一步的体现和发挥，甚至个别员工对企业的兴衰觉得事不关己，麻木不仁，工作当中有对付应付的现象，细致上的工作不够，大局意识不强。

2. 挖潜增效节能降耗落实的不够扎实，个别员工的节约意识淡薄，原材料价格浮动有些员工关心很少，在操作过程中时而有浪费的现象发生，部分员工自律意识较差。

3. 饭菜质量不稳定时好时差，菜品质量时而出现问题，花样翻新跟不上餐饮业的发展，创新的主动意识差，甚至有些班组需要\*\*常抓常讲才能见效，从精工细作当中未能体现出菜肴应有的价值。

4. 服务质量不能长期坚持始终如一，有些服务人员语言表达能力差，规范操作上不够严谨，微笑服务，敬语问候，主动服务意识欠缺。

5. 部门各岗位之间在沟通方面做的有些不足，个别员工思想认识模糊，前台和后厨、楼上和楼下衔接有时不到位，缺少沟通，影响了工作的效率。

6. 厨师技术水\*，服务人员业务能力提高缓慢，不能更好的满足客人的要求。虽然年初经过了理论培训和帮、带、传等相互学习，但通过上半年的运作证明距要求的目标还有相当大的差距。

7. 从设施、设备维护和保养方面虽稍有改进，但起色不大。

8. 全员的促销意识上认识不清，个别员工只是为完成个人的任务而去完成。

9. 个别员工的责任心还是不强。

10. 卫生工作做的还是不够细致等等，诸多的问题需要我们在今后的工作中改进和完善。

为此在下半年的经营工作中不断的努力，力争确保各项经营指标的完成，餐饮部特制定下半年的工作措施：

1.向管理要效益，加大管理力度，部门各级管理人员从上至下，做到计划、安排、\*\*、检查、落实工作。从严抓严管方面层层抓落实，做好管理工作，重点抓好服务质量和饭菜质量。

2.加强班组建设，提高班组长的\*\*作用，针对经营工作中出现的问题进行讨论研究，每位员工对自己一个月的工作表现进行一次小总结，以相互带动，互帮互助的形式来提高员工的素质，引导教育员工转变思想认识，端正工作态度，加强团队意识，各班组之间做好协调工作，增强凝聚力，一切为大局。实行责任追究，按照百分制考核\*\*和规章\*\*进行严格管理，奖罚分明。

3.确保服务质量在稳步中提升，进一步提高服务质量。针对上半年服务工作当中存在的问题，从微笑服务，敬语服务等几方面进行严格要求，让大家从思想上认识到微笑服务和敬语服务的重要性，并能够做到每一个微笑每一句问候都是发自内心的。在开餐的过程中要求班组长和助理\*\*检查服务质量，做到服务工作善始善终；调动员工的服务热情和工作积极性，针对服务班组的流动红旗每月进行一次认真评选，开展赶、帮、超活动，使服务工作向良好的方向发展。

4.确保饭菜质量的提升，从细致上下工夫，在确保菜品质量的基础上，从菜肴的推尘出新方面做好工作，针对日常菜肴质量要求做到质和量一致，提高厨师技术水品，后堂各班组严格实施考核，责任追究。

5.做好挖潜增效工作，从成本方面进行严格\*\*和节约，合理利用原材料，尽最大的努力做到物尽其用，在菜品的安排和质量上都将做好\*\*工作。从各种原材料的取用上要求后堂各班组严格按照要求执行，在目前部分原材料价格上涨凶猛的情况下，定期或随时向员工\*\*各种原材料的价格，让员工清楚了解各种原材料价格的情况下，做到人人都算帐，部门每个月定期向员工\*\*一次各项经营指标完成情况，使每位员工不只是干活，也要在干工作当中学会如何\*\*成本、节约成本，从每一个环节上都将做好成本\*\*，最大限度的做好挖潜增效工作，为创利创收做贡献。

6.严格把好采购质量关，\*\*市场行情，继续采取批发市场批菜，以质量和价格说话。

7.为确保利润指标的完成，\*\*好各项费用的开支，严格\*\*用工人数，合理安排用工，从燃料和物料消耗上做到节约，低值易耗品的使用和配发严格按照部门规定执行。

8.加强本部门员工促销意识，对外做好促销工作，并以优质的服务和优质的饭菜做为对客的促销保证。

9.严抓卫生质量，对各班组的区域卫生，做到卫生达标，餐具用具做到严格清洗消毒，各班组长定期定时进行各项卫生检查。

10.注重设施设备的维护和保养，发现问题及时上报处理，教育培养员工爱惜爱护设施设备，确保设施设备的运行完好，不影响正常使用。

11.要求本部门各班组之间在沟通和衔接方面做好工作，部门做好与各部门的配合协调工作。

12.在抓好经营工作的同时，注重安全管理工作，在液化气、高压锅、柴油灶等各种安全设施的使用上，严格按照操作规程去操作，食品卫生方面严格把关。确保安全事故为零。

针对以上措施，在下半年里，我们餐饮部将做到具体的落实和实施，来保证各项指标的顺利完成。

谢谢大家！

餐饮部

——餐饮年终工作总结

餐饮年终工作总结

**外卖公司安全工作总结19**

根据省、市、县政府关于元旦春节食品安全保障工作的部署和上级部门的要求，我镇结合实际，将检查重点放在农药店、小餐饮、超市、学校食堂及农贸市场上。两节期间，镇政府组织食安办、工商所等部门，对辖区内农药店、小餐饮、超市、学校食堂及农贸市场等展开了食品安全大检查。工作组检查了各经营主体的卫生许可证，各类食品从业人员的健康证，对无证人员提出警告，要求立即按照相关规定补办。工作组还指导各经营主体对脏、乱、差的整改。双节期间，全镇食品监督管理部门共出动执法人员52人次，检查农贸市场3个、大小超市13个、副食品店28个、加工房9个、餐馆12个、学校食堂2所。有力地规范了药品及食品市场秩序。

**外卖公司安全工作总结20**

在食堂管理工作中，学校一贯坚持“服务育人”的理念，以做好“两个服务”（即为学校的教育教学服务、为师生的生活服务）为管理工作的出发点和落脚点。因此，学校不断强化伙食工作的管理和监督，通过食堂员工的工作例会等形式教育全体员工要牢固树立为学生服务的思想，要把这些未成年的学生看作成自己的子女或弟弟妹妹，服务态度要热情，要关注学生的情绪迁移，遇到有情绪的学生要细心观察，有问题要耐心解释，用真情感染学生，有效化解问题和矛盾，以不断提高服务质量和水平。同时，实施信息公开，对涉及饭菜售价调整、伙食供应方式变化等重大事项，伙管会都能及时进行市场调研、现场出样、成本核定等程序并将其结果予以公示，让师生了解相关信息和行情，理解食堂所做的工作。此外，努力顺畅信息反馈渠道，通过学生议事会、食堂意见箱、伙管会成员、年级值日和学生值日等多种渠道及时收集广大师生对伙食卫生、供应等方面工作的意见和建议，不断促进和提高学校食堂的服务工作质量。为了进一步强化食品安全卫生工作，我们还充实完善了学校医务室的职能，建立健全了各项卫生工作制度，在日常门诊时除了及时开展对消化道疾病诊治的同时，主动做好食品安全知识的宣传工作和日常卫生检查工作，例如结合不同季节利用宣传栏、健康处方、宣传单等形式向师生宣传常见消化道疾病的预防知识及保健措施，增进师生的自我健康保护意识和预防疾病的知识和能力。

光阴似箭，日月如梭。转眼间，20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！

回首20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛羊鸡鸭等。

增加加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务。在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体情况总结如下：

一、工作方面

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，对操作间进行每两天消毒一次。希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。

其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己和帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

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，这就是本月的也是x年最后一次大型会议的用餐场景。就要走过的x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，x0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x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。

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。

为进一步贯彻落实市食品药品监督管理局、教育局《关于开展20xx年春季学校食堂食品安全专项检查的通知》精神，切实加强学校食堂食品安全工作，防止食物中毒事故发生，确保学校食堂食品安全和师生身体健康，我校对学校食堂食品安全进行了专项检查工作，现将主要工作总结如下：

我校具有县级卫生许可证，我校食堂由具有餐饮服务许可证的本校自主经营。

一、学校领导重视食堂卫生工作。

多年来，我校一直把传染病防控、学生饮食卫生和校园环境安全工作作为学校工作的“重中之重”来抓，牢固树立“安全第一、健康第一”的指导思想。每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、食堂从业人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校食堂从业人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn