

# 酒店验货员工作总结 新饭店经理工作计划 (汇总5篇)

当我们有一个明确的目标时，我们可以更好地了解自己想要达到的结果，并为之制定相应的计划。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

## 酒店验货员工作总结 新饭店经理工作计划篇一

餐饮行业工作计划2022年最新1一、继续进一步加强食品安全卫生管理工作，加强员工培训提高员工的整体业务水平和服务质量。

二、进一步加强员工政治思想工作。定期组织员工政治学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

三、严格执行食品安全法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防食品安全卫生事故的发生。

四、搞好食品采购、运输、保管及日常食品卫生管理工作，凡是发现已经变质和腐败的食品，坚决不予采购，以防食物中毒。

五、搞好厨具、餐具的洗涤消毒工作，食具要做到每餐消毒，并保证在存放上餐具和食品分开，预防交叉感染。

六、要保证粗加工按照操作规程运行，做到先洗后切，做到售饭台食品摆放要美观、整洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

七、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各

种库存盘点及有关事宜。

八、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。

九、正确处理各层餐厅人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

十、所采购的物品必须经食堂库管中心验收员和餐厅经理同时验收合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十一、采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须报管理室批准后方可采购。

十二、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

十三、上班时要穿戴好工作服，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。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。对餐厅大的清理任务周五由餐厅经理负责全面清理，使餐厅始终保持清洁、卫生、有序。

十四、要进一步完善目标管理制度及各项制度建设，要进一步完善考核办法。

十五、以改变服务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十六、充分发挥伙管会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

十七、全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证餐饮工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，注

意节约，把工作落到实处，为树立良好的整体形象作出应有的努力。

## 餐饮行业工作计划2022年最新2一、计划制定

(1)根据店内实际情况营业额结合公司方针，合理配置前厅和厨房人员，节约人员成本，实现一人多岗;一岗多责。

(2)根据历史营业额进行分析，合理预估采购定单，保证菜肴的新鲜，当天采购的蔬菜、豆制品、肉类、海鲜，努力争取做到零库存，节约成本。

(3)加强和培养全体员工节约水、电、煤等安全意的意识;

## 二、菜肴管理

(1)每天晚上把回收的菜肴做记录，做合理充分的利用。

(2)菜肴的验收、菜肴的加工、制作、半成品、成品、促销，成为一个连接线严格控制每一个环节落实到位。

(3)加强菜肴的培训，菜肴创新，菜肴的促销，菜肴的口味，做到同样的原材料做出多种的烹饪方法。

(4)上菜的量要适中，以保证菜肴的色香味俱全;根据店内的实际客流量及时跟踪，在不同时间段出相应的菜肴，让顾客有多种菜肴的选择机会，便于增加营业额。

## 三、培训计划

(1)每天早晨履行晨会;晨会时间培训礼貌用语及促销技巧。

(2)每周开管理组会议;总结门店经营情况，及培训结果和培训的进展程度，及时地调整培训计划;便于更好的门店经营管理。

(3) 周月不定时培训两次打菜的标准，打菜的速度，菜肴的搭配，针对不同的客人促销不同的菜肴，合理地轻松应对高峰期的人流量。

餐饮行业工作计划2022年最新3一、确定周计划的时间。

是从周一到周日，还是从周六到周五，这要根据公司是如何进行考核与管理的；在每一天中包括白天与夜晚，尤其是周一至周五，周六、周日的时间要单独制定。

二、周计划的内容。

周计划的内容应包括工作、学习、与生活三大部分，尤其是生活中的家庭、聚会、旅游等都要安排进去，特别是周六与周日是如何利用的，当然这部分是个人所掌握的。

三、按事情的大小、重要性进行排列。

一定要分清主次，同时对完成的工作可分为自己独立完成、需配合完成、别人完成等不同的类别，必须完成的一定要完成，一定要有工作台帐或工作任务清单。

四、按每天进行排列。

也就是要将这些事情安排到这7天中去7天的时间很短，一过周三，一周很快就结束，所以每天都要有一个日计划，要有日工作清单，这样与周计划可以相结合。

五、特别时间安排。

其实作为领导的大部分时间是安排及沟通，尤其是对上与对下都要及时地沟通，只有去沟通才能解决问题，问题的积压与不理解都是沟通不到位的问题。

六、周计划的检查。

每周三下午或周四上午一定要再检查一遍，看是否完成以及完成的怎么样？如果完成不好，那么就要采取措施，决定周六、周日是否加班，周计划是必须要保证完成的。

七、周计划的奖一般对周计划没有奖罚。

因为没有考核，所以应该对周计划制定相应的奖罚措施，一是对完成好者要奖，二是完成不好者要罚，并与月考核进行挂钩相连，并进行总结。

八、周计划的开会汇报不要超过1个小时，在会上不要对具体问题展开讨论，会后再专题讨论解决。

周会一般是互相交流与碰头，领导将各部门的事情、工作清单再安排理顺一遍，并结合月计划强调重点及问题的解决，所以会议不能太长。开会的时间大多在周五下午、周六或周一上午，不论什么时间，如何有利于工作的强力推进都是可以的。

九、注意避免周计划制定时的问题。

- 1、抓不住重点与必须要完成的工作。
- 2、分工不清不知道谁来完成。
- 3、数字目标不清晰。
- 4、走过场，在一起说说而已，或者报上去没有检查。
- 5、与月计划中的周计划没有很好地结合。
- 6、工作任务量过大，根本就完不成，造成周计划经常落空。
- 7、部门经理是要最清楚一周每天的工作，而且每一个员工也要清楚每天都需干什么，同时部门经理也要有效管理好自己

的主管领导，请求支持与配合的工作。

8、对事情的处理要能够统筹，不能就事论事，往往可能会有一些副作用的伴生，要统筹解决好。

### 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，为了进一步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

#### 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基层员工逐步晋升(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,快速融入餐饮团队

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

### 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、20\_\_年工作打算

20\_\_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20\_\_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。

### 餐饮行业工作计划2022年最新5中餐厅

1、和厨房配合做好美食节、珑宫风味餐厅的推广工作，通过美食节维系老客户，发展新客户。

树立良好的口碑(中餐厅计划推出四季养生菜)。

2、利用技能大赛培养点菜员，发展和挖掘员工的销售能力，提高餐厅的收益，对有工作能力的员工重点培养。

3、制定客人奖励计划，对老客户消费给予奖励。

鼓励老客户的回头消费，增加更多的有效客户。

4、鼓励全员销售，给酒店带来生意的员工根据消费比例提奖。

6、菜品成本率的控制，由厨师长制订归类出高利润低成本的菜品并为全体员工培训，是餐厅的收入利益化。

## 宴会厅

- 1、加强对于宴会帮工服务和管理工作，提高宴会的服务质量。
- 2、稳定现有人员，招募新人，加强培训、检查，督导力度，使其尽快达到酒店和部门的要求。
- 3、积极配合销售人员的工作。

## 西餐厅

- 1、下半年西餐厅主要推出各种冷餐会、自助餐、茶歇等以增加营业收入，在七\_月份可推出沙滩婚礼西式自助、公司聚会等。

十月份沙滩餐厅结束营业之后在西餐厅推出海鲜火锅。在服务营销上，节假日餐厅进行布置，可以烘托气氛，也可提升品位，使客人产生好感。收集客人的反馈意见，及时将我们的产品做出调整，按照促销计划，提前一个月做方案并作出总结。

- 2、为了更好的完成经营工作，加强对员工的培训，做到理论结合实际，加大实操培训次数，提高培训质量，确保服务质量稳步提升。

管理人员的执行力度，做到有布置，有检查，有反馈！

## 日韩餐厅

(一)经营

(二)管理

(三)人员

#### (四) 培训

结合部门特点，进行厅面与厨房的互动培训，从菜品的制作到整个服务流程的全面实践培训，检验员工的技能与应变能力，已达到培训的目的。

#### 酒水部

1. 根据经营情况分析，酒吧消费主体还是住店的一线二线客人，对品牌产品的认知度比较高，部门下半年将在产品上适当进行调整，结合现在热卖的合根达斯冰淇淋进行产品研发。

5. 适时推出几款有特色的节假日活动方案

6. 继续加强部门节能降耗的意识。

#### 管事部

1、加强本部门的各项管理工作，认真完成总监、经理的工作安排。

2、工作中多注意员工的言行，发现问题及时沟通解决，避免不必要的错误的发生。

3、招聘挑选员工。

4、制定有效的培训计划并认真执行并考核。

餐饮部将坚定信心，不断追求创新与卓越，真正让默契协作成为餐饮部的凝聚力，让创新求胜成为我们的生命力，让酒店独有的品牌文化成为我们的核心竞争力，来开创我们20\_\_年的辉煌。

## 酒店验货员工作总结 新饭店经理工作计划篇二

(1) 员工的服务意识较为薄弱；基本属于“被动服务”而不是积极主动地为客户提供优质服务；从而提高顾客的满意度；促其“由新转老”；不断扩大客源；需知顾客是企业盈利生存之本啊！消费者才是我们真正的衣食父母啊！

(2) 店内的卫生状况亦不容乐观；死角卫生未清理；不能给客户提供一个卫生、干净、整洁、明亮、舒适的品茗环境；从而；赢得顾客之心；形成“回头客”。

(3) 节流意识较差；干、水果的及时回收；水果的正确使用和保存、各场所的水、电的使用，物品的循环使用等。需知；节约从点滴做起；积少成多；细算一下便可知；重视和不重视所产生的结果不可忽视或偏废一方。

(4) 员工的服务技能方面也不尽如意；表现在公司的各项服务规范都无法正确执行或大打折扣；无法让顾客感受到我们的温暖，规范的标准化服务。

(5) 对老客户的回访和维护工作力度不够；容易造成该部分客户群的无形递减和流失。

在接下来的12月份将主要针对以上存在的一些问题，逐一采取

## 酒店验货员工作总结 新饭店经理工作计划篇三

1、布置安排好3月1日开始的旺季接待，计划在三月要求各部门对员工进行全面性的培训，内容有：礼节礼貌、仪容仪表、各岗位的职责、各岗位知识的培训、各岗位常见案例的探讨（主要是互动交叉式），主要偏向现场模拟演练培训。

2、同时做好对清明节黄金周客房、餐饮预订与接待预测工作。

对人力与物力进行合理性的调配。确保接待工作能正常运行。

3、做好节日酒店各项卖品推出的优惠政策与推广工作（已安排实施）。

4、世博会在月底即将结束，世博后的各项销售和预订、客服、本地合约签订、误机客、会员卡销售各相关部门要落实跟进。

5、餐饮销售一直是公司的薄弱环节，抓紧对外销售工作的落实，组织推介餐饮销售工作。员工工作程序及操作很不理想，要加强培训和现场训导。

6、更新菜肴的出品，制作对换季节性新菜更新（已实施）

7、对南桥店、石皮路店管理人员进行培训和现场指导工作，特别是物资：布草、设备设施方面的管控工作要求熟练掌握。

8、召开店长及部门主要负责人会议布置下一季度工作安排（对日常事务性工作按先易后难一样一样的落实完成并逐步纳入到绩效考核）

9、抽调公司有发展潜力的优秀中层管理人员进行培训。

## 1、安全工作

房务部安全工作存在着很多问题，例如：客人资料保密，报表夜审不到位，维修工作不及时，消防意识不够（使用不熟练），各种用具，电器、系统经常性的出现问题，要跟进隶属方面的工作。

2、员工队伍不稳定，招聘管理人员没到位，在招聘增补员工方面不及时。

## 3、开源节流

(1) 销售工作：维护老客房增加新客户。

(2) 与预订客服协作做好接待工作。

(3) 遵循废物利用、重复使用为原则；同时做好对用人、用物、用水、用电的管控工作。

4、员工培训工作理论与实践作为重心，落实到各分管部门负责人，定期检查各部门培训工作，检查培训工作完成情况，同时进行考核、总结、完善各项培训工作。

5、各项工作的沟通与交流：确保对内员工、对外客户、对上领导、对下员工顺畅工作，相互尊重，及时沟通，不推诿责任不揽成绩。

6、三月份是黄金周，也是旅游期，在月上、中旬，房务部主要的工作就是投入到重大的接待中，把每一位抵店的客人接待好、服务好就是房务部工作的重中之重。此期间本职将合理安排好人力、物力，保证接待工作能达到一个新的高峰。

7、召开接待总结会，对黄金周接待过程中存在的问题进行总结，并做管理上的要求。

8、月底将根据员工的出勤情况，对员工进行必要的调休。

## **酒店验货员工作总结 新饭店经理工作计划篇四**

### **2、 监督检查**

通过询问、会议和现场检查的方法，了解各项经营业务的落实情况，处理各种突发的事件，避免事故的发生。

### **3、 汇报**

出席相关例会和有关业务会议，报告餐饮部各项工作的实施、进展情况及上级领导出面解决和协调的问题，随时向上级汇报重大突发事件。

#### 4、 主持会议

传达总经理有关的指示，布置落实具体实施办法，检查当日接待计划的落实，布置日后的工作计划，营业情况和改进措施，听取汇报，进行内部协调，检查总结上次例会布置得工作的实施情况。

#### 5、 沟通

与相关的各业务部门职能部门沟通，与社会各界沟通相关事宜，与下属沟通，交流思想，互通信息，建立感情，处理好人际关系。

#### 6、 计划

制定餐饮部各部门的目标与计划，拟定日常工作程序，日常推销促销计划和特别推销促销计划，编制原料物品物资的采购计划，菜单更新和精选计划，职工培训计划。

尊敬的总经理，如果我应聘成功成为本公司的一名管理者，我将始终遵循本企业文化和核心价值理念。在总经理领导下，发扬精诚团结、艰苦创业的精神，继续保持多年这种拼搏精神，保持说到就要做到的做人原则，经营和管理好这3家店，为公司发展、做大、做强而勤奋努力的工作。

作为一名管理人员我会不断提高自己，始终起到模范带头作用。我会尽心尽力为公司服务，也会协调各个部门认真工作，做好领导信息的的传递者，也做好自己的本职工作，以身作则，严于律己，把餐厅的各项工作做好，排除领导的后顾之忧，我拍会把我多年的的工作经验应用在我这份新的工作上

面，认真负责，带领团队勇攀高峰。

## 酒店验货员工作总结 新饭店经理工作计划篇五

消防工作事关人民生命财产安全和社会稳定，为此，我镇把消防工作作为一项长期性、经常性的工作来抓。专门成立了以镇党委书记白万恩同志为组长，镇党委副书记、镇长肖正明同志、分管综治的副镇长马胜钢同志和分管安全的副镇长徐伟同志为副组长的领导小组，下设办公室，负责全镇消防工作的部署、监督、检查。各村（社区）、辖区企事业单位、相关部门负责人为成员的领导小组，各村（社区）、企事业单位也都成立了相应的消防安全工作小组，确定专人分管。年初，镇政府与各成员单位签订了目标责任书，切实增强了各村（社区）、企事业单位的消防安全责任意识，把消防安全工作任务层层分解到村、社区和企事业单位，并实行隐患事故排查责任制，建立健全消防例会制度、消防活动日制度、学习培训制度、安全隐患零报告制度及消防安全检查制度，通过制度建设来规范、推动各项工作的开展。

消防工作“防范胜于救灾”。从众多的火灾事故来看，完善消防设施是减轻火灾损失的重要保障。因此，我镇本着“一分消防投入，十分安全回报”的理念，在加快经济建设的同时，十分重视消防基础设施建设。一是搞好消防规划。在总体规划编制的同时重新编制了消防基础设施规划，以适应今后我镇消防工作发展的需要。二是计划加大消防硬件投入。今年来全镇计划实施千村万户消防安全扶持行动，确定两个行政村（马场村、琅裕村）为扶持对象，拟修建消防水井两个，配备手抬机动消防泵2台、消防水带各250米、19毫米直流水枪2支、活钩20把、家用干粉灭火器60具，消防设施不断更新和完善，防御扑救火灾的能力得到进一步提高。

“预防为主、防消结合”是我国消防工作的基本方针，预防工作做得再好，也无法确保不发生火灾。因此，火灾发生时，有没有扑救力量把火灾消灭在初起阶段就显得至关重要。我

镇结合本镇实际，一是在辖区范围内组建了群防群治队伍，完善村（社区）、企事业单位义务消防队建设，构筑全民消防防控体系。二是结合开展“四个能力”达标建设工作，研究制定了具体工作计划，全面动员部署，多形式广泛宣传推进社会单位消防安全“四个能力”建设工作的重要性，在组织实施阶段各村（社区）、辖区企事业单位均严格按照《社会单位消防安全“四个能力”建设标准》落实了工作职责。三是组织各单位按照镇政府统一部署，研究制定了具体工作计划，并全力以赴开展消防工作“抓行业，行业抓”工程。各单位结合实际，细化工作措施，采取行之有效的工作方法，全面落实了消防安全主体责任，充分发挥了社会单位自觉开展消防工作的积极性和主动性，建立和完善联动工作机制，形成消防工作“抓行业、行业抓”的长效机制。

长期以来，由于种种原因，消防宣传教育形式局限于拉几幅防火宣传横幅、贴几张标语、印发几本宣传资料，过于单调和表面化。针对这些问题，上半年，我镇采取消防安全知识竞赛、消防主题文艺表演等群众喜闻乐见的形式和各种传播媒体大力开展消防安全宣传教育，得到了很好的宣传效果，辖区群众消防安全意识和群防群治意识显著增强。在实际工作中，我们通过开展形式多样的消防安全宣传，把消防宣传教育融入到“平安乡镇”创建工作之中，通过培训，提高干部群众的火灾预防能力、初起火灾的扑救能力、火场逃生能力；每次安全生产会议前，开展图片、法律法规、安全知识、观看火灾纪实等宣传，有力地提高了干部群众的消防安全意识和消防法制意识；指导督促人员密集场所等重点企事业单位，加强员工“三级教育”，从业人员熟练掌握“三会”。

“隐患险于明火”。我镇辖区企事业单位20余家，消防工作量大面广、事故隐患屡禁不止。为努力做好防范工作，我们在抓好消防宣传教育的同时，开展定期或不定期的消防检查。一是继续加大消防工作专项整治工作，及时发现问题、采取有效措施、限期整改、消除隐患、不定期检查、防止回潮。二是在重大节日期间，加强消防安全大检查工作，着重对人

员密集场所等易发生群死群伤事故的行业进行检查整治。今年以来，我镇在消防安全大检查中，共整治了各类消防隐患8处，配备完善了消防设施，全面落实了消防责任制，进一步提升了从业人员消防常识，全镇范围内没有发生重大火灾事故。

一是农村消防工作亟待加强。随着新农村和城乡一体化建设发展，农村生产生活水平进一步提高，火灾隐患也随之增多，但相对镇区和各企事业单位而言，农村消防工作起步较晚，消防投入少，消防基础设施比较匮乏，群众消防意识淡薄，消防知识贫乏，减灾自救能力低等问题十分突出，农村消防工作任务不断加大与农村消防水平低下的矛盾日益明显，这是下一步消防工作亟待解决的一个问题。

二是个别单位重视程度不够，还没有真正重视消防工作，急功近利，漠视消防安全，没有把消防安全落实到单位的规划、选址、设计、施工、生产等环节，消防历史欠账较多。