

2023年饭店清洁工作总结(实用7篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

饭店清洁工作总结篇一

20xx年上半年已经过去，保洁绿化部全体人员在公司各级领导的正确指导及精心组织下，以饱满的热情、奉献创新的精神，取得了阶段性的成绩。

1、加深理解，提高服务意识

实行了每月召开月例会及培训学习，通过例会让员工及时了解公司动态及工作中的优缺点，并及时做改正不足的地方，通过学习使大家更深入的理解何为服务、如何做好服务及日常工作。通过学习让大家有了团队意识，在保洁紧急缺编的情况下，服从安排将工作兼顾，让保洁质量未受影响。

2、落实董事长提出的学习年

提前安排好每月的培训计划，其学习过的内容为企业文化、公司规章制度、仪容仪表、文明礼貌用语、日常工作技巧、各种清洁剂的使用方法等服务知识。保洁绿化部普遍人员文化程度相对较低、年龄偏大、接受能力较差，采取一对一的讲解，让员工从心里理解并能学以致用。

3、合理安排分配保洁绿化工作

实行责任到个人，制定周工作计划，落实到位。将绿化员以

前的随意性休息，改成了周六、周日错天休息制，确保了区域内无缺岗现象，每天对小区的保洁质量进行督促，实行了日检查制，对发现的问题及时整改，以确保小区的环境卫生质量；每个卫生日对小区各卫生死角、车库进行彻底的大扫除。

4、保洁绿化在各项工作执行当中

对小区所管辖范围内的卫生设施进行了统筹管理，具体工作如下：

20xx半年来，保洁冲洗小区主干道路面、架空层、广场、车库等各x次，清洗水池x次，未交房空房卫生大扫除x套，清刷小区周边红砖x次，清洗、抛光电梯不锈钢门共x扇。

在确保小区工作质量的前提下，上半年家政特约服务出工x人次，共计服务时间为x小时，服务费用总计为x元，为部分保洁绿化员增添了适当的收入。

小区绿化日常工作因绿化工不稳定上半年经常出现缺编，导致小区绿化出现苗木茂盛、杂草重生等现象，养护工作做不到位。为了让小区环境美观不受影响，上半年聘请外小工对小区绿化地的杂草进行清除，共计用工时为x个；这样绿化人员就可以及时对草坪进行修剪、造型、打药，根据气候变化时进行浇灌、施肥、补苗和病虫害防治等工作，保证区内的绿化养护质量。

5、完善了绿化考核管理制度

结合实际情况，合并了保洁绿化部组织架构。

1、保洁绿化人员服务意识、团队意识有待提高；专业化知识远远不够。

2、质量管理落实不到位，检查发现的问题，纠正力度不够。

3、奖惩制度还不健全，执行不力。

4、物业管理水平与专业管理人员水平还有一定的差距。

下半年我部结合目前的实际工作情况，着重在以下几个方面进行改进：

1、所有员工加强学习，提高专业水平和业务技能。

2、落实好保洁绿化员片区划分责任制，做到人员精减、工作质量要提高。

3、加强保洁绿化工作的细节管理，主抓细节问题上的保洁绿化作业问题，落实好考核工作机制，对于保洁绿化员每天所清扫、修剪区域进行多频次的检查，从组长到主管，从主管到区域管家分为三级制检、抽查工作，同时为保洁绿化员每天设立较为准确的时间节点，并按时完成工作；人员管理上实行人性化管理，争取增加保洁绿化员的业余生活，不断提高员工的积极性。

4、我们将深化改革保洁绿化服务的标准及规范，不断创新，保洁逐步地将垃圾分类处理，卫生间、大厅、楼道等作业温馨提示牌落实到位；绿化杀虫将使用3米长杆喷管，取代以前爬楼梯不安全的喷洒，启用塑料条绳打草刀头，以后将不再请大量人力拔草，为公司节约一定的人员成本；创造更为专业化的保洁绿化服务体系。

5、进一步完善各项管理规章制度，特别是奖惩制度；并进一步合并为《保洁绿化管理制度》。

6、把安全工作和节约工作作为日常工作的重点来抓，通过具体的措施和制度来落实到每一项工作内容中。

我们知道，虽然在上半年我们取得了不少的成绩，但我们深

刻的认识到我们的不足，专业性不强。但我们也明白，这也是我们奋斗的起点，在下半年里，我们将通过吸取教训，总结经验，借鉴学习的方法，不断创新，充分发挥员工的主观能动作用，为小区提供专业化、真诚化、及时化的管家式保洁绿化服务，将保洁绿化部门的管理工作及培训工作落实到位，深化改革保洁绿化服务的制度及规范，努力为申浦打造一流的保洁绿化服务团队。

饭店清洁工作总结篇二

一. 设施设备陈旧污损，更新及维护保养不到位。本餐厅开业多年，后期更新改造资金投入力度不够，设施设备明显陈旧老化，影响客人的正常使用；餐厅的日常维修保养工作不到位，大厅、包房、后勤，厨房，卫生间等区域墙或地面开裂、地板或墙纸污损、家具变形和损坏；电器老化且使用不便、通风换气设备噪音大、温度和光线调节不当、布草低档甚至破旧、卫生间出水和排水不畅、水压不稳定等现象较为普遍。

二. 服务专业化和规范化程度低。根据顾客反馈情况，餐厅服务专业化、规范化程度低主要体现在以下几点：一是服务主动性差，饭店员工在服务时面无表情，语言生硬，对于客人的提问和要求不愿回应；二是服务准确性差，服务人员答复客人询问所提供的信息不正确、对客人的指引不明确，服务设备和物品使用错误，服务人员菜品推荐不准确，正餐服务流程有误等等；三是服务及时性差，不及时，对于客人的合理要求回应缓慢，餐厅上菜速度慢、换盘速度慢、送餐不及时等等；四是服务便捷性差等等。

三. 管理制度不健全，执行不彻底。餐厅的很多管理制度仍不健全，或者制度执行力度远远不够，尤其体现在培训和安全管理方面。培训没有体系，松散且缺乏完整性和针对性，或者根本没有培训，导致员工专业素养、服务技能、外语水平等无法得到有效提升，直接影响餐厅的服务质量。安全管理方面，存在安全隐患，如包房的烟感报警及消防喷淋有遮挡

或处于暗处，食品库入门等处缺少防鼠设施等。

四. 食品安全卫生不过关，主要有食品保存不当，造成浪费等；直饮水水质不过关，引起很多顾客投诉；洗碗与洗菜没有分开，这样会影响餐厅蔬菜的卫生和餐碟卫生；餐碟肥腻，有污渍或破损，严重影响客人的食欲。还有餐厅苍蝇蚊子飞舞，这些都没很好的得到控制，抹桌布油腻，洗干净后放在哪里一两个小时就变臭。

五. 出品很久没有进行更新，很多老顾客觉得没什么新意，很多都经常去别的地方，只是偶尔才回来。另外出品质量没有保证，时好时坏，没有统一的标准。不能走规范化，标准化的道路。

六. 餐厅的经营目标定位不明确，没有独特产品和服务，导致餐厅发展停滞不前，以致影响员工的士气，进而影响到餐厅的业绩。

七. 员工觉得餐厅的管理没有人性化，在餐厅工作没有归宿感，认为付出了劳动得不到合理的回报，只是简单的以罚代管，罚的多，奖得少；没有规范的管理规则，管理的随意性很大，没有严格的执行有关法律法规，这样给餐厅员工留下极坏的影响，也为餐厅的发展留下病诟。

八. 餐厅缺少一种上下一心的凝聚力，上到每位股东，下到每位员工，都是各想各的，各打各的算盘，没有统一的思想，没有一个长远的规划，就是走一步算一步，认为今天有钱收就可了，也不管明天是怎么样的；也不知道这个餐厅的未来发展方向，可能这就企业最大问题存在。