

最新餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结 结(汇总8篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结篇一

20__年4—6月份餐饮营业额为575.7万元，比经济指标510万元超出65.7万元，同比去年4—6月份497.44万元超出78.26万元。就餐人数比去年(4-6月份)73337人次增加了(4-6月份63198)10139人次，人均用餐每人75元。同时4-6月份共接待1155桌喜宴。从以上数据可以看出我们20__年4-6月份工作量与经营的成果。

二、接待情况

20__年4—6月份餐饮部共接待了：工商联、市侨办、人大、股份、市委宣传部□xx人寿□xx区建设局、港口管理局、海事局、省政协等大小会议几十个。在接待上对菜单菜肴的搭配，领导的针对服务及各种宴会台的布置，整体反映良好，都取得了圆满的成功，这与宾馆领导的正确领导以及部门全体员工努力是分不开的。

三、好人好事

4—6月份餐饮部涌现了一批好人好事，如西餐厅、，中餐厅、，在工作中周到细致的服务，多次得到会务人员的好评，为我们酒店创造了良好的品牌形象，还有餐厅、等人员拾到客人丢失的物品，及时归还，受到客人的高度赞扬，为树立良

好的形象，还有前台的、等，以及宴会预定员他们工作积极主动，任劳任怨，加班加点为部门付出了大量的劳动。同时在三月份餐饮员工参加全国中餐摆台比赛，在xx市选拔赛中取得了第一名好成绩，厨房也涌现出一批表现积极向上，工作成绩突出的员工，冷菜间员工，对待工作认真细致，产品制作精益求精，任劳任怨，半年下来基本没有休息，加班加点，从不计较个人得失，受到大家的一致好评。打荷，切配，灶台等同志，工作认真负责，日常工作早来迟走，一年中基本无失误，各尽其职，业务操作娴熟，起到表率作用。

四、管理方面

1) 规范化、标准化

结合前后台各自分工不同，首先严格管理人员的管理操作规范，前台员工严格参照培训内容及相关技术要求，后台操作依据培训和标准食谱，日常工作中的言行举止都亲自起表率作用，在设施设备使用上，严格参照流程，不断布置检查，督促前后台培训情况，尽可能使部门工作趋于规范、标准化运行。

2) 制度化(奖罚分明)

日常管理上，严格参照宾馆和部门的相关制度及员工手册来管理员工，坚持制度面前人人平等，对事不对人，管理上要求亮化公道，工作中的处罚、奖励不含情分，严肃认真地根据员工表现执行。

餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结篇二

转眼间入职x公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将201x年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

一、厅面现场管理

- 1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。
- 2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。
- 3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。
- 4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。
- 5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。
- 6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。
- 7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。
- 8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务

的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅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服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工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。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员工对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结篇三

二是加强定点帮扶扶贫工作。全市定点帮扶行业部门单位11x个，定点扶贫村队11x个，帮扶干部下沉村队帮助销售贫困户农副产品、牲畜等xx万余元，捐助发展生产帮扶物资达xx万余元；利用元旦、春节等重大节日契机，挖掘假日经济潜能，带动农贸消费市场，帮助我爱xx超市□x和xx超市等商贸企业对接贫困农户+合作社+超市的模式，加快推进贫困农户鸡蛋、蔬菜、牛奶等农产品直入市场，扩大扶贫车间饼干、糕点、囊等产品入货渠道，缩短中间环节，提升盈利空间，1月-2月实现扶贫车间、合作社、贫困户新增销售收入近50万元。

三是打通线上线下销售渠道。制定印发□xx市推进电子商务进农村综合示范工程工作方案》和□xx市电子商务进农村培训工作方案》，方案明确xx市电子商务进农村工作目标、主要任务、保障措施等，已经完成xx镇、xx乡、xx镇电子商务集中培训工作，累计培训xx人次，开展消费（电商）扶贫购买贫困户农产品累计金额达xx万余元。

受新冠疫情影响，援x帮扶资金及消费扶贫项目工作进行缓慢。

二是扩大农副产品销售渠道。积极联系工业企业、商贸企业、物流园食堂，为扶贫大棚蔬菜的销售寻找销路，重点用好政府集中采购的方式助力贫困户增收。

餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结篇四

作为一名店员，最重要的是要搞清楚心里的义务，在领导干部的科学安排下，努力学习专业知识，从进前台接待的那一

刻，自知前台接待是酒店餐厅的对话框，意味着着酒店餐厅的品牌形象，言谈举止一定要严于律己，店员作风纪律牢记在心，加快脚步了解前台接待的基本情况，从房态图到申请办理搬入，从保证金单到客人信用卡账单，自小吧到杂类收费标准，从退房流程付款到税票统计分析，这些。每一步操控都认真地跟随老员工一步步学习培训，实践活动中虚心接纳老员工对自身的指责和提议，坚持不懈向领导干部与同事学习培训，取人之长补己之短，勤奋丰富多彩自身，提升自己。

相信一点：所有人沒有高低之分，仅有境况，工作经验和前提的差别，从运行的逐渐重视大家的岗位，仅有在大家为别人打工赚钱时重视大家的工作中，大家的岗位，大家才会在自身的工作中行业内，勤勤恳恳勤奋，有一定的造就。顾客就是上帝，朋友是弟兄，领导干部是亲人，在。_这一优美环境的大家族里，大家相互理解，相互学习，互相造就，单位与部门中间像接力赛跑一样，严格把关在每一个关键步骤，为酒店餐厅创经济效益创优异成绩。

餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结篇五

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。

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，为保证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，保证了职工的工作正常运转。第三、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“检疫证”、“食品卫生许可证”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，切实保证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。

培养员工服务意识，提高员工综合素质

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，快速容入餐饮团队

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。

餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结篇六

时间过得很快，不知不觉半年已过去了，在这餐饮行业竞争激烈的环境下，在酒店高层领导和部门经理的正确带领下，我们围绕着部门下达的经营指标去奋斗。

回顾上半年我们接待了生日宴、婚宴、商务宴、会议、自助餐、和高规格的vip接待等。

1、关注员工的思想动态，稳定员工的思想以保持良好的工作状态，去为宾客提供优质的服务，发现不足之处及时改正，并加以改进，关注每个员工的思想动态，定期的找员工谈心交流和做思想工作，深入了解他们的近期工作及生活情况，

从中发现问题并解决。

2、加强员工的开口服务意识“沟通”是通往心的桥梁，拉近与客人之间的距离增进与客人之间的的沟通，并与此同时了解客人的喜好。

3、仪容仪表、礼貌礼节要求每天例会反复对员工进行检查与灌输思想，特别是微笑服务，让员工意识到，微笑服务的重要性。

4、为确保给客人营造一个干净，舒适的用餐环境，将一楼宴会厅的卫生分区域划分责任到人。

5、提高员工的积极性，和激发员工的潜在服务水平，制定了奖罚制度，和服务标兵的评比，以此来调动并鼓励员工积极上进的主动意识和热情的服务。

6、将餐具和布草责任到人并定期消毒和进行盘点，以确保餐具的不流失和损坏为下一当酒席做好充分的准备工作。

7、收集宾客对用餐的服务质量和菜肴的意见和建议反馈卡，并做好记录作为我们该进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉几率。

根据餐饮市场的需求，和酒店下达的指标任务，一楼宴会厅6月份进行扩建和改造，经打造升级后，将现在的服务水平，服务技能、和亲情化服务也将进行提升打造出一个综合接待能力较强的团队将我们改造过后的婚宴接待和规划好下半年的工作计划和经营措施。

2、将一楼宴会提升到多功能行的，在没有大型宴席时推出vip接待，大型会议、高规格的分餐制、自助餐等接待、开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

- 3、提升员工的开口意识和推销意识，增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。并要求员工付之行动。
- 4、对“美食节”的接待工作做好准备，并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点，才能更好的去推销给客人。
- 5、在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人，对客的熟悉并与客人交流，提升营销能力。不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。
- 6、在原有的基础上打造出一个使宾客用餐，更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。
- 7、因餐饮服务行业人员流动量较大，所以导致我们酒店服务人员缺少新员工较多，新员工作为餐厅的重要部分，能否尽快的融入团队，调整好心态将直接影响整个团队及服务质量，根据每个员工的不同性格特点及入职情况进行交谈，目的是调整好员工的心态正视工作，认识餐饮行业的特点使员工在心理做好充分的思想准备，加快的融入集体当中来。对新员工上岗前的仪容仪表，礼貌礼节，服务流程，技能的强化培训，让他们深刻的意识到，是代表着酒店的形象，严格遵守四星级酒店操作的规范性。

餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结篇七

- 1 人事维护 20xx年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。
- 2 菜肴质量 上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离

职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3 服务质量 因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

5 食品安全 因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

餐厅调研工作总结 西餐厅工作总结篇八

食堂安全工作总结

。现就所做的工作总结于下：

一、多方面强化学校食品安全的监管：

1、狠抓制度建设：学校食堂和商店，食品安全管理制度五花八门，有的流于形式，有的很不全面，有的存在空白，这是不容忽视的问题，而且在有些学校还比较严重。为此，我们今年启动了创建食品安全管理示范学校的活动。在创建活动中：给学校提出了具体要求，我们制定了食品安全管理示范学校的标准，包括验收内容、验收指标、验收要点及评分标准，标准中重要一条是制度健全、规范。标准要求食品定点

采购制度等12项制度健全上墙,食堂消毒记录等5项记录规范。今年有25所学校进行了申报,年底准备对自检合格的学校进行验收。通过食品安全管理示范校的创建活动,并按照“建设一个,辐射一片”的要求,以创建工作为依托,发挥其示范引导、辐射带动作用,使学校食品安全管理制度建设再上新的台阶。

2、尝试食堂采购新机制:学校食堂原料采购一直是我们监管的重点,也是难点,特别是蔬菜的农药残留检测难以落实。为此,今年在我县最大的公立幼儿园-六艺天骄幼儿园尝试建立自己的后勤生产基地,该生产基地位于黄花镇龙湖村,占地面积20亩,目前已建成蔬菜用地18亩,饲养用地2亩,专门为该幼儿园740多名师生提供新鲜、绿色、安全、环保的蔬菜、肉类等食品。他们根据县食安委和县教育局的要求,制定了生产管理制度和工作职责,并确定由幼儿园后勤主任直接负责该生产基地的管理,以确保基地种植养殖行为科学和规范。目前,市教育后勤产业管理处已将该生产基地作为勤工俭学基地予以扶持,明年我们将认真总结经验,适当进行推广。

3、加强学校自我监管:今年上学期开学时,对照去年寒假布置的食品安全工作设计表格,将今年食品安全工作的要求用承诺的形式写进开学食品安全检查表,县属学校以自查为主,乡镇由中心学校按照表格的要求进行检查,县学校食安办进行抽查,检查表一式两份,各学校按要求在检查表上进行了承诺,检查表实际上又是承诺书。县属学校的放县学校食安办存档,其他学校放乡镇中心学校存档,学校自己存档一份。以此督促学校加强自我监管。

二、多层次检查,确保监管落实:

1、用打分的办法进行检查:四月中下旬,为认真贯彻落实市教育局、市卫生局、市食品药品监督管理局教通[20xx]075号《关于开展中小学校食品卫生和饮用水安全检查的通知》精神,全面提升学校食品安全管理水平。从教育局天明办公网

将市“三局”75号文件全文转发至各县属学校和各乡镇中心学校，各县属学校进行自查，各乡镇中心学校组织对有学生食堂和小卖部的学校进行检查，其他学校进行自查，对存在的问题进行整改。县属学校和乡镇中学、中心小学对照湖南省中小学食品卫生和饮用水安全专项检查表的要求打分，县属学校将检查表从网上发至县学校食安办，其他学校的存中心学校备查。

2、进行了五次食品安全专项检查和整治：

一次是五月份的学校食堂食品安全专项检查和整治：此次行动是在县食安委的统一领导下进行的。为认真落实长县食安办发[20xx]6号文件《关于印发长沙县学校食堂及校园周边食品安全专项整治实施方案的通知》精神，于5月5日开始，认真开展全县教育系统学校食堂食品安全专项整治行动，整治活动到6月4日止，已基本结束。期间我们以长教通字[20xx]19号通知形式下发了《关于认真贯彻落实长沙县20xx年食品安全整治工作实施方案的通知》，就后段学校食品安全整治工作和食品安全宣传、教育、培训等工作进行了布置。同时还制定了《长沙县教育系统学校食堂食品安全专项整治实施方案》。方案分组织领导、整治对象、整治重点、整治时间及步骤和工作要求等五个部分，明确分三个阶段进行，第一阶段为清理规范检查阶段，时间为5月5日-5月21日，第二阶段为综合整治阶段，时间为5月22日-5月30日，第三阶段为总结评估阶段，时间为5月31日-6月4日，同时还制定了检查表。

首先是成立专项整治工作领导小组：由教育局局长任组长、局党委副书记，纪委书记、副局长任副组长。县校产办成员和抽调部分乡镇中心学校的食安负责人任检查组成员。

其次是召开了专项整治工作会议：5月12日下午，我们召开了有县属学校、乡镇中心学校校长和县属学校总务主任、乡镇中心学校食安负责人会议。会议由分管食安工作的副局长主持，并就这次专项检查工作进行了周密布置。

同时还召开了全县民办中小学校和民办幼儿园负责人会议,就食堂食品安全专项整治工作进行了周密安排。

第一个层次,检查对象为县属学校、民办中小学校(5所)和有寄宿生以上的乡镇公办中小学校共81所,全县分四个检查组,出动车辆15台次,组织检查人员45人次,按检查表的要求进行检查。采取察看现尝查阅资料、填写表格、发现问题、当场提出整改意见等方式,对上述学校进行了全面彻底检查。

工作总结

据统计,全县20个乡镇共出动车辆88台次,组织检查人员309人次,分三天对上述学校进行了地毯式排查。

全县象这样分两个层次进行,规模之大,排查彻底,在近几年是第一次。

二次是“国庆、中秋”两节食品安全专项检查和整治:

一方面抓认真布置:我们结合开学工作,将长县食安办发[20xx]11号文件转发至各县属学校和各乡镇中心学校,要求领会其精神实质,认真开展专项清理整治。并对如何开展“开学、两节”的学校食品安全检查进行了布置。县学校食安办还统一印发了表格。

另一方面是抓认真落实:县学校食安办共出动车辆6台次,安排了6天时间对全县有人事变动(主要指校长)的学校,进行了检查,同时对各乡镇中心学校的检查情况进行了抽查,被抽查的乡镇和学校情况良好。全县20个乡镇共组织检查人员228人次,出动车辆76台次,根据《长沙县月饼及“国庆、中秋”两节食品安全专项整治实施方案》的要求,结合县教育局开学对学校食安工作的要求,对照县学校食安办的表格对406所中小学校和民办幼儿园进行了检查,对发现的问题,提出相应的整改意见,督促落实,效果良好。

三次是地沟油和餐厨废弃物的专项检查和整治：

首先是抓认识的提高：原来对餐厨废弃物的管理认识模糊，认为此项工作与学校食品安全无关，还认为地沟油应从源头抓，学校无从抓起，通过学习国务院办公厅国办发[20xx]36号《关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》文件后，认识到：学校杜绝地沟进入师生食堂是保护师生身体健康的一个重要方面，地沟油对人身体的危害是非常严重的。餐厨废弃物管理不当，不但对环境造成污染，还会给不法分子带来可乘之机，给社会造成危害。所以抓好此项工作，意义重大，责任重大。

其次是摸清情况，有的放矢：县学校食安办制定表格，对各乡镇中小学地沟油专项整治情况进行了统计，从统计和调查的情况看，食用油的采购和管理较好，但也还有学校食用油索证索票不全。餐厨废弃物的管理还存在一定的问题，特别是还有相当一部分的学校对这项工作认识不足，没有建立餐厨废弃物管理台帐制度。据调查，饭菜屑去向主要有三，一是进入学校猪场，二是专业户收走，三是进入垃圾池。总之，这项工作原来抓得不够，没有规范管理。通过这次清理整顿，将得到明显改善，但完全达到要求，还需一个过程。

四次是米粉专项检查和整治：

一方面下发“关于认真贯彻落实长县食安办发[20xx]15号

《长沙县米粉专项整治行动实施方案》文件的通知”，通知就县食品安全委员会米粉专项整治行动实施方案进行了说明，并按方案要求制订摸底表，要求各县属学校和乡镇中心学校食品安全负责人迅速做好调查，按要求填好摸底表，按时从网上上报。同时还要求各县属学校和各乡镇中心学校掌握情况后，要及时进行整改，特别是对米粉供货商资质有问题的，要迅速更换，并将问题供货商(或黑窝点)的情况及时上报有关部门进行查处。

另一方面认真统计和整改，从统计的情况看，全县共有49所学校食堂使用米粉，有2个县属学校和3个乡镇中小学校没有使用米粉，使用米粉的学校都没有自制米粉，全部购进米粉，全县每周需要米粉27462斤。全县学校米粉供货商有22个，大部分资质完善。对存在的问题，督促学校及时进行了整改。

五次是食盐专项检查和整治：

一是将《长沙县食盐安全专项整治行动实施方案》全文转发各学校，要求各学校立即进行自查，各乡镇抽查，看所用食盐是否符合食用质量要求，看是否将食盐采购纳入了索证索票范围，且做好了台帐。看卫生健康教育课程是否将食品安全知识、消除碘缺乏危害知识等纳入教育内容。如有问题，立即进行整改。同时还随机抽查了部分学校，发现食盐质量都符合质量要求，食堂采购管理人员、从业人员都知晓食盐安全知识，但如何辨识真假碘盐的方法掌握的不多。没有发现使用散包装食盐现象，也没有发现使用不含碘盐和工业用盐等现象。但食盐索证索票、记入台帐等工作还有待加强。

二是从反馈的情况看，有如下一些特点：

- 1、高度重视：部分乡镇组织了专项检查，如星沙、黄花、路口、开慧、高桥、榔梨、青山铺等乡镇都组织了检查。
- 2、食盐质量安全：据县一中、青山铺镇等反映，一般都是使用“雪天”牌加碘精制小包装食用盐。没有发现使用不合格盐的现象。
- 3、宣传教育工作做得好：很多学校都将食品安全知识、消除碘缺乏危害知识等纳入健康教育内容，有的还开展了宣传活动，如开慧乡要求各校出好一期食品安全及关于碘缺乏危害知识的黑板报，并印发了宣传资料。榔梨镇还在今年5.15消除碘缺乏危害的宣传日当天，配合有关部门在学校进行了食盐安全知识宣传，发放宣传资料等，并在学生中开展了碘盐

知识问卷调查测试活动。进一步增强了师生的法制意识和健康意识。

今年专项检查的主要特色有：

1、检查的范围大：有两次检查扩大到了民办学校和幼儿园。2、要求比较高：检查表格是按食品安全管理示范校要求制订的，(表格附后)有的学校达不到要求，但学校可以向这个方向努力。

3、横向配合好：有些乡镇中心学校与乡政府食安办配合检查，横向联动，如“中秋”“国庆”两节检查时，路口镇是由镇政府牵头，组织综合、安监办和中心校、派出所、工商所、国土所、交管站、卫生院等8家单位联合进行检查。还有郎梨镇也是与镇政府食安办等4家单位联合进行检查的。

4、整改力度大：各检查组都对发现的问题提出了整改意见，且整改措施得力，特别是跳马乡中心学校对未配食物留样冰箱的学校将由中心学校组织团购。

三、坚持监管、服务两手抓，以服务促监管：

1、宣传教育促食品安全知识普及：

今年6月1日是《食品安全法》正式实施一周年，当天，我们组织人员制作了《食品安全法》实施一周年的彩色宣传匾，印制了1000多份宣传资料，参加了县政府在“步步高”前坪举办的广场宣传活动。受到了县食安委的好评。同时在各学校开展了进一步学习和落实食品安全法的活动，增强了广大师生员工的法律意识。通过食品安全知识进学校、进课堂的活动开展，使广大师生员工的自我保护意识、抵制不合格的食品、原料进入学校的能力大大增强。

2、三项举措抓服务监管

一是抓培训:今年上半年我们进行了两次县级培训，一次是与县卫生监督所于今年元月21日在明城大酒店四楼多功能会议室对各县属学校、各乡镇中心学校、各乡镇中学和城区内的小学食安负责人进行了相关法律、法规及卫生知识培训，特别是对《食品安全法》进行了解读。此次共有66人参加了培训。会议还表彰了一批先进单位，受表彰的单位是：县实验中学、县职中、县三中、星沙中学、东业晨曦小学、县六艺天骄幼儿园、麻林中学、榔梨大元小学等。二次是今年5月12日，在县教育局五楼会议室，结合布置食品安全专项整治行动，对全县县属学校校长、总务主任；乡镇中心学校校长、食安负责人进行了培训。此次共有65人参加了培训。

二是抓资料信息服务:今年上半年共向学校发送服务资料信息6次：即元月对去年12月报纸报道某学校集体食堂食用“四季豆”而引起食物中毒的案例加案语的通知；如何填写进货台帐的说明；食品安全法的宣传资料；今年上学期学校食品安全工作的要求；米、肉类、食用油的索证要求及方法。如何防止食物中毒的方法资料等。这些信息都是通过教育局天明办公网发送，深受学校欢迎。

三是抓工作机制完善：学校食品安全责任层层分解落实，各单位一把手为第一责任人，后勤总务为直接责任人，各乡镇和各学校明确一名联络员，建立县学校食安办与各乡镇中心学校、各县属中学以及各中小学之间的联系制度，形成了学校食品安全工作网络。同时将学校食品安全管理作为对学校监督评估的重要内容和绩效考核的重要考核指标。

以上是我们今年食品安全工作方面所做的点滴工作，为全县学校未出现食品安全事故作出了一定的贡献，但离上级的要求和学校的期待还有一定的差距，明年我们一定发奋努力，使这项工作做得更好。