

2023年餐厅工作年度总结(优秀10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。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

餐厅工作年度总结篇一

我是大厅领班xx□转眼间入职xx商务酒店工作已一年多了，七月份根据酒店领导的工作安排，任职大厅领班，主要负责餐厅大厅的日常工作和管理，辞旧迎新，回顾xx月工作情况作总结汇报，并就xx月的工作展望作简要概述。

截止xx月中旬，餐饮部共实现销售收入xx—xx万元，其中xx—xx收入xx—xx万元□xx—xx收入xx—xx万元；较去年同期增长xx—x万元，实现了经营指标较去年同期增长xx%以上的目标。

完成了集团公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

1、按照现代企业管理制度成立酒店管理公司

□1□□xx—xxx—x酒店管理有限公司的成立。

(2)、完成了与公司申请注册相关的各项手续，进行了工商行政注册登记，办理了正式的企业营业执照。

(3)、完成了集团公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

(4)、组建了公司运营机构，完成了公司定员定编工作。设立了餐饮经营项目部、财务部和综合部。

(5)、制定了酒店管理公司工资方案，并通过了xx—xx的审核。新的激励体系，激励政策更趋市场化。员工的收入与工作业绩、劳动贡献及业务技能挂钩，新的工资方案中不仅要员工们关心营业收入，还要关心和掌握每月的成本和利润，让每位员工养成会算账的习惯，做到心中有数。在工资分配上对重点岗位和工种倾斜，使各岗位员工的业绩、劳动与其所得相符。通过绩效改革，拉开了新、老员工和重点岗位、普通岗位的工资差距，最大限度地调动员工的工作主动性、积极性和创造性。

餐厅工作年度总结篇二

供货单位：

一、采购内容

为保障甲方饭店的正常运行，乙方按照协议规定向甲方提供粮油类、蔬菜类、水产类、猪牛羊肉类、禽蛋类、干货类、调料类等货物。

二、操作流程

1. 甲方于每周星期五下午5点前以邮件或者传真方式将下周的食品原材料价格表发送到乙方指定的邮箱或者传真号码，经乙方确认后该价格作为下周的结算价格。甲方的价格须低于市场均价。
2. 乙方每天下午5点前将次日的订购清单以邮件方式或者传真发到甲方指定的邮箱或者传真号码。
3. 甲方按照乙方的订购清单的要求于次日8点前将相应的食品

原材料送至乙方饭堂。如遇不可抗力等原因导致不能及时送达的，双方协商解决。

4. 如遇市场缺货，甲方无法提供乙方要求的食品原材料，则甲方可以更换类似品种，但须事先经乙方同意。

5. 甲方送货到乙方饭堂后，经双方人员现场过磅，双方在送货单上签字，双方各持一份，该送货单作为结账的凭证。

三、结算方和付款方式

1. 甲乙双方每月最后一天结算该月货款，乙方须在结算次月的15日之前以现金或者现金支票方式将甲方上月货款转入甲方指定的帐户，甲方须向乙方提供盖有甲方公章的收据。如果乙方需要发票，则相应税金由乙方负责。

2. 甲方须在规定期限前及时付款，如果超过规定付款期限，则每超过一天，乙方须缴纳罚款为货款的0.1%，如果超过付款期限30日历天乙方仍未付款，则甲方有权停止配送服务。

四、甲方责任

1. 如果甲方在食品储存及加工等环节导致食物变质以及由此引起的食物中毒，甲方负责。

2. 甲方如果在向丙方下达订购清单后需要改变清单内容，必须在当天晚上10点前向乙方提出。

五、乙方责任

1. 乙方必须确保提供的食品原材料符合国家相关标准，如果因乙方提供的食品原材料的原因导致甲方员工食物中毒，经国家部门鉴定责任确属甲方的，由乙方负担全部责任。

2. 乙方须确保提供的食品原材料是新鲜的，如果甲方发现食

品原材料属于隔夜或者变质，则可以拒绝收货，同时要求乙方及时补送新鲜食品原材料，如果因此而影响甲方员工正常就餐，则每次对乙方罚款人民币伍佰元。甲方须提供书面的通知给乙方。

3. 乙方不得以任何方式贿赂甲方工作人员，一经发现并查实，甲方将对乙方罚款人民币一万元，甲方将直接从当月应付乙方的货款中扣除。

4. 乙方送货人员未经甲方许可，不得随意进入甲方除饭堂之外的其他区域。

六、合同期限

本合同有效期自 年 月 日至 年 月 日。合同期满前一个月，由双方协商是否续签合同，在同等条件下，乙方拥有优先签约权。

七、合同解除

合同执行过程中，任何一方若希望解除合约，必须提前三十天以书面的形式通知对方，经双方协商同意，可以解除合约。但如果在通知后的三十天以内一方不同意解除合同而另外一方单方面解除合同，单方面解除合约的一方必须向对方赔偿人民币一万元。

八、争议解决

合同执行期间，如果双方出现争议，应本着友好合作的原则协商解决；协商解决不了的争议，双方可以向顺德区工商行政管理局申请仲裁或者直接向人民法院提起诉讼。

九、本合同未尽之事宜，甲乙双方在合同执行过程中通过协商解决。本合同一式两份，甲乙双方各执一份，合同自双方

授权人签字盖章之日起生效。

十. 本合同一式两份，甲乙双方各持一份。合同自甲乙双方签字盖章之日起生效。

甲方(公章)： 乙方(公章)：

授权人签名： 授权人签名：

日期： 日期：

餐厅工作年度总结篇三

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。

餐厅工作年度总结篇四

20xx年即将过去，这一年在宾馆各位领导和同事们帮助关心鼓励下，使我克服了种种困难，较为出色的完成了全年的工作，得到领导和同事的肯定。全年保持全勤上班，无请假、

迟到、早退现象;服务质量及工作水平有所提高,无客人投诉情况;能够尊重领导,团结同事,做到礼让三分,工作为重。现将我在20xx年做的主要工作及明年的打算做以汇报,请各位领导和同事指正。

1、虚心学习,不懂就问。在这一年,我积极参加了宾馆组织的各项培训活动,认真学习服务技巧和礼貌用语,不懂的地方就向经理和其他的老同事请教,回家后仔细琢磨练习,平时在日常生活中也能经常使用礼貌用语,改掉原来的陋俗,养成了良好的习惯。就这样在不知不觉中,我的服务水平得到了提高,行为举止更加文明,在客人之中迎得了好评,得到了领导和同事称赞。

2、端正态度,爱岗敬业。通过这一年的锻练,我逐渐克服了心浮气躁,做事没有耐心,敷衍了事的毛病,养成了耐心细致、周到的工作作风,一年当中客人对我的投诉少,表扬多,和同事之间的关系也融洽了,之间的争吵少了,风凉话少,取而代之的是互相鼓励和关心的话语。使我对工作更加充满信心。对于宾馆的日常工作来说除了接待客人,主要就是打扫客房和环境卫生,虽然整天都在打扫卫生,原来总是会因为太高了、不起眼、不好移动等借口,放弃了一些地方的清扫,留下了死角,在这一年里在打扫房间和环境卫生时每处地方时都备加细心不放过每点污渍和每粒灰尘、毛发,高处够不着的就凳子落凳子,抬不动的就和同事一起抬,原来不注意的墙角、窗户角、抽屉角以及手放不进去的缝隙都想办法用抹布擦干净,让脏物无处可逃。

3、服从安排,任劳任怨。平时做到尊重领导,不耍心眼,对于领导安排的事情,不打折扣,保质保量。今年除做好客房服务工作,同时在前台人员不齐的情况下,参加了前台接待的工作,开始由于对前台工作不了解,没有信心、有畏难情绪,后在酒店领导的关心帮助下,克服自身困难,认真学习、多方请教,不断演练,做到胸有成竹,遇事不乱,较为出色的完成了前台的工作任务,期间被评为当月的优秀员工。

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水平有了很大的提高，对客人的服务热情也更加高涨，工作信心大增，对以后的工作充满了信心。这一年总体上能够做到恪尽职守，遵守单位的各项规章制度，做到让领导放心，让客人满意，但我也有一些不好的地方需要改正，比如做事斤斤计较，为一些鸡毛蒜皮的事和同事起争执，工作中存在着惰性，工作的热情不够饱满，消极怠工。在新的一年里，我要坚决克服这些不好的工作作风，乘着去年这股东风，严格约束自己，认真学习研究工作服务中的技巧，提高自身的服务水平，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和宾馆其他同事一起为每一位客人提供一个舒适、安宁、温馨的家。

餐厅工作年度总结篇五

- 1、3月1日至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3.2万元左右。
 - 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。
- 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
- 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。

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。

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

餐厅工作年度总结篇六

过去的一年，酒店在探索中前进，在开拓中进取，积累了丰富的经验，取得了一定的成绩。主要是抓住了一个中心、实现了两个亮点，搞好了三项基本建设。

（一）搞好三项基本建设一是基础设施建设，二是管理制度建设，三是员工队伍建设。

1、不断加强员工队伍建设。

以人为本，善待员工，是我们酒店一贯遵循的优良传统。员工休假制度、婚假、产假制度、工资调整制度、年终奖励制度及优秀员工外出考察学习制度等，无不体现了酒店对员工的深切关怀，多数员工的平均工资额超过了酒店效益的10%，而xx市一般私营企业员工的工资额仅在企业收益的5%左右，仅此一点酒店每年在员工待遇上的投资就比一般私营企业多投资50余万元。善待员工，不仅仅体现在员工工资的按劳取酬、多劳多得、水涨船高等方面，更重要的是在xx大酒店这个大舞台上，员工们的才华得到了充分地展示，__大酒店已经成为广大员工实现人生观、价值观的最佳场所。正如有些同事说，这里真正是能够体现能者上，庸者让，劣者下。

2、大力开展基础建设。

在市场竞争激烈情况下，去年上半年顺利完成了三楼餐厅、旋转餐厅、员工食堂的扩建和改造。下半年又进行了二楼餐厅、客房的改建。连续施工，工程部同志在吴总监、孙经理的直接领导下，服从分配，听从调度，也付出了艰辛的劳动。扩建三楼办公室及主体楼暖气安装时，正值营销旺季，但前后在半月时间即投入使用，又一次创造了深圳速度。目前，酒店基础设施建设累计投资达xx万元，经过改造后的xx大酒店，成为集餐饮、住宿、娱乐、购物、商务为一体的综合型大酒店。

3、逐步完善管理制度建设。

为了使酒店进一步走入规范化轨道，在薛总经理主持下，组建酒店管委会，解决了制度建设的根本问题，纠正了权力大于制度的错误做法，制定了公平、公正、公开的三公酒店管理制度，完善了人事制度、劳动用工内部机制和工资分配等方面的几项重大改革。

（二）抓住了一个中心去年，我们紧紧抓住营销这个中心，全体员工以营销为中心开展各项工作。酒店员工人人都是营销员、宣传员，个个都是服务员。尤其是我们营销部门，人人都有强烈的营销意识和服务意识，做到了稳住老客源，不断开拓新客源。

一年来，通过大家的共同努力，各部门的工作也都有了很大起色：

1、我们的财务部在李总监的带领下，对酒店财务日清、周理、月总结等，项项明了，笔笔清楚，年底又做了决算，在百忙中赶着做出了200_年酒店年度资金预算。

2、工程部员工们始终做好自己的本职工作，默默在后台支持着各部门的工作，确保了酒店各项设备的正常运转。

3、采购部在酒店大量资金投入装修项目的情况下，完成了酒店全年的采购任务，很不简单。

4、公室和质检部在王主任的正确领导下，积极协调与外部职能部门的关系，为酒店的正常经营创造了一个良好的外部经营环境，尽量为酒店减少每一笔开支，加强了内部各部门的协调，对一些难点、疑点、热点问题及时介入，保证各部门的正常工作。

5、安全管理是酒店经营发展中的重要工作，加强保安队伍建

设，是确保酒店安全的重要保证。

为了提高保安队伍的整体素质，切实发挥保安员的作用，在赵海斌经理的领导下，大力开展业务培训和检查工作，确保了酒店经营全年无重大事故。

去年，人事部改进了招聘方法，在招聘过程中，坚持我们要找的是乐于为客人服务的员工，通过人才交流中心、网络招聘等产生明显的效果。酒店在职员工大专以上学历的占百分之十，高中、中专学历占百分之五十，员工队伍整体文化素质比较高。人事部协同各部门打破了传统的培训方式，在搞好公共课培训的基础上，重点进行了思想理念、道德理念和职业理念的培训，效果是明显的。

20xx年取得的成就是辉煌的，积累的经验是丰富的，在这个会议上，我不可能列举的那么详细，我要强调的一点是，取得工作成绩的根本原因是取决于全体员工不懈的共同努力。期间涌现出一大批优秀员工及先进集体与先进班组，他们是全体员工的先进代表，也是我们__大酒店的骄傲，我们要向他们学习，学习他们那种顾全大局、敬业奉献的精神，学习他们爱岗敬业、勤恳钻研的工作态度，更要学习他们善待顾客、细致周到的服务理念。员工朋友们，通过大家的团结协作、共同努力，__大酒店在过去的一年里，管理趋于规范、制度趋于健全，取得了一定的进步，基本上完成了全年的经营、管理指标。

1、缺乏主人翁意识。

对酒店缺乏强烈的责任感与爱心，没有形成店兴我荣，店衰我耻的思想。

2、个别管理人员的综合素质有待提高。

突出表现在事业心、敬业心和责任感跟不上酒店发展需要，

工作标准偏低，大事做不来，小事天天颂；工作随意性强，能推则推，能拖则拖，极个别的管理人员对上级安排的工作三催不办。再者，工作不肯深入，不扎实，喜欢做表面文章，工作上搞投机倒把主义，只练唱功，不练内功。还有对行业知识不研究，不学习，酒店专业知识缺乏，对所辖工作不求甚解，自以为是。

3、全员节约意识仍太弱。

虽然成本费用有一定的降低，但仍有巨大潜力可挖，不少员工仍没有养成节水、节电、节气的良好习惯，管理上仍有较多漏洞，使酒店财物流失和浪费，向节约要效益的意识不强。

4、个别员工服务意识偏低。

上至中层管理人员、下至员工，标准不一，思想不一，没有真正形成一个以服务为核心的运作机制，甚至有些人员的本位主义严重，大大阻碍了酒店整体服务水平的提高。工作效率低下，对客人及其他部门合理需求不能迅速反应，马上解决。

5、团队协作精神有趋于表面化现象。

一线与二线缺乏沟通。一是缺乏主动性，养成依赖别人，怕承担责任的习惯，二是推诿，不愿多做一点点；三是个人主义冒头，不愿为别人当绿叶、不愿配合别人。在过去的一年里，我们即有经验又有教训，即取得了成绩，也尝试了教训。一年之即在于春，一日之即在于晨，新的一年新的开始，我们大家要上下一致，把握新机遇、迎接新挑战、面临新问题、克服新困难、谱写新篇章。坚持以提高经营为中心，把宾客至上，以情服务的口号落到实处，全面推行细微化服务，不断提高酒店的知名度。培养后备人才是今后一个时期的工作重点，对那些有爱岗敬业、创新精神的员工进行有针对性培训和锻炼，为他们搭好发展舞台。

餐厅工作年度总结篇七

。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校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。还有榔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。

餐厅工作年度总结篇八

（一）经营情况

截止到9月份为止西餐分部完成全年接待的18584462 万元，完成全年指标的62.57%。

自助餐营业指标26100000万元，现累计完成16107146万元。累计差额9992823万元。完成全年 61.71%。

送餐营业指标 900000万元，现累计完成482369万元，累计差额 417631万元，完成全年 53.60%。

和风料理餐厅营业指标1350000万元，现累计完成 817009万元。累计差额53.2991万元。完成全年60.50%。

大堂吧营业指标 1350000万元，现累计完成1177938万元，累计差额172062万元，完成全年87.25%。

（二）经营突破

具体举措：

（一）自助餐及日料：

1. 会议销售模式的调整；

部门将密切与销售部合作，将销售部带进酒店的客户因为我们服务和菜品，从而成为我们散客，今年针对会议客人要全方面提升强抓服务质量、服务效率、和服务品质，提高会议客人等同零点散客的标准给予服务的意识，以此拓宽散客市场同时成为我们永久回头客。

2. 自助餐菜品的当地化；

针对本地市场宾客需求，每日推出3款徽式菜肴，以满足当地宾客的口味。而且以黑色大锅的形式出品，吸引眼球，同时也让外地客人尝到本地特色菜品。

3. 美食节提高知名度；

随着季节的更替，自助餐也因时而异，根据宾客意见的收集等综合分析，举办各种美食节并推出相关活动，例如：三月份的草莓美食节、六月份的山珍野味美食节、七月份的德国啤酒节，十月份的海鲜火锅美食节。并从6月份赠送哈根达斯，提高餐厅出品的档次，让宾客感觉物超所值。

4. 建立客户群；

（1）加强宾客意见的收集，通过了解客人的期望值，从横向层面：行为，视听，服务，出品，及纵向层面：物质，精神，全方位的考虑客人的满意度，全员谨记：积极，热情、主动、及时。并且通过询问菜品，服务，以及客人的居住地等，了解菜品的受欢迎度、掌握服务的质量，并且分析散客的分布区域，让接下来的工作有了明确的方向。

（2）从员工到管理者，各自通过日常服务，以及与客人沟通

等方式，建立客户群，并且适时的与客人互动。

5. 菜品的推陈出新；

（1）针对散客特赠中式养生煲汤一份，和适宜的开口汤，随着天气和节日等，做出合理的改变，让每一位常客都能感受菜品的推陈更新。

（2）依据当地及商旅客人晚餐爱饮红酒的习惯，自助餐午晚餐均推

出红酒配香槟，让客人可以在自助餐感受到西式零点的高雅。

（3）金桂飘香的季节，餐厅也顺势推出散客每人赠送大闸蟹一份，这一活动，吸引了很多常客的光顾。

6. 立体化的销售宣传模式；

（2）现在已经进入微博的潮流时代，西餐厅也开通了部门微博，在支持和宣传集团、酒店微博的同时，真一步一步的加强本餐厅微博的建设。

（3）日常工作中，还通过宣传单页，全员推销，服务人员现场的聊天式的宾客意见收集，多管齐下，积极做出改善，做多方面的努力，搞好经营。

（4）为了快速回笼资金，全员在宾客沟通中，不仅宣传介绍酒店餐厅，还大力推销自助餐券的销售。餐券从之前每月的两三百张，到目前已经每月一千左右。这是一个进步，之后会更加的努力，争取实现目标：月三千张，。

（二）堂吧：

1. 设定目标，全员销售；

酒廊3月份完成指标177.74%，4月份完成指标128.01%，一直到目前为止，连续超额完成。指标的完成与集团领导的相关指示密不可分，与全员的努力息息相关。

2. 组合销售，争创利益；

大堂酒廊目前一直在执行“组合销售”，即茶饮搭配点心，这种卖酒水西点套餐似的销售方式，取得了一定的成效。连续7个月超额完成指标。

3. 新品不断，吸引顾客；

三月份根据酒廊宾客的结构分析，推出了茶叶现炒的活动，客人可以现场品尝，也可以购买馈赠亲友；同时根据季节的交替，冬饮和热饮也恰如其分的迎合需求。

1. 团队建设

随着集团的不断发展，面临时代的挑战，面向企业的未来，打造一支高素质的团队，是确保企业适应环境变化，提升竞争实力的必然选择。

(1) 为了更好地了解员工，因材施教，增进与员工间的相互了解，以便于有的放矢地全面开展工作；西餐班组将全员分配由各督导负责，进行领班包围圈，了解大家的心声，给予解决，并且各督导所负责员工定期进行轮换，让大家更进一步的互相了解。

(2) 为了激励员工，也为了后备人才的培养，从全员中，挑出有发展潜力的员工，分配到各个领班的名下。领班量身定制学习计划，由经理审核，并且领班跟踪指导其学习，每月将所学的内容结果汇报给经理，由经理考核。

(3) 硬件实力和软件实力，只有相得益彰才能发挥出最大的

效益。

餐厅工作年度总结篇九

（一）岗位职责的执行情况：

首先，人员管理方面。上半年，我在中餐厅担任领班期间负责传菜部的工作，我深深地明白，餐饮主要是以服务为核心，员工的素质高低，直接影响我们的服务质量。餐厅的员工整体年轻化，因此在传菜部我制定了《传菜部岗位职责与行为规范》。每次召开班前会时，向每位员工传达，使员工知道自己该做什么，怎样去做。执行一些奖惩制度，来激励员工，使他们有一种互相之间的竞争意识，从而提高我们的修养和服务质量。

下半年由于工作需要，我调离中餐厅来到西餐厅担任领班，面对陌生的环境，如何管理好、发挥好、团结好这个新的团队称谓我最迫切的问题，管理人员的管理方法事关整个团队的优秀与否，也凸显出管理人员本身的驾驭全局的能力和魅力。在日常的管理中，我努力的了解每位员工的特点，尽量部署员工他们合适的工作，与西餐厅经理和主管共同制定出《西餐厅区域责任分配表》，让每个人每天都有事做，快乐主动的去完成他们最擅长的事情。闲暇时间，我会以谈心聊天的方式去了解员工的心理动态，在工作和生活中像个一个老大哥一样去积极的引导员工的思想，激励他们努力上进。

本着理论知识与实践相结合的理念，设计一些情景演示，使培训更加生动。这些成果都将在日常的接待中得到体现。

最后，降低成本、定期检查报修设施设备方面。西餐厅班前会时想员工传达成本控制的理念，从小件物品如牙签、筷套、餐巾纸方面，做到每日服务时去检查员工执行情况，是否将筷套等及时回收至家私柜，客人未用过以及掉落地上的牙签等回收，工作中要求制定破损统计，谁破损谁签字。根据区

域责任分配制度，我带领每日专门负责设施设备的报修的员工去检查，发现问题及时报修并做好统计。

（二）工作中存在的问题

坦率的说，我在这一年里是取得了一点进步，同时也存在着许多不足比如我在管理过程中的力度还不够强，过于人性化、过于放松，对自己的要求还是不够高，管理水平还有待提升。将来，我会努力以更加严格的标准要求自己，不断提高自身的管理水平。

将是我在书院工作的最后一年，这一年里我所获得的每一点进步，都离不开领导们的谆谆教诲，离不开同事们一如既往的大力支持。感谢各位领导四年来对我的培养，感谢同事们对我的关心，大家辛苦了！

餐厅工作年度总结篇十

工作要干好，首先要有一个好的工作态度，要树立正确的人生观、价值观。因此，今年我部将借助全国上下开展保持共产党员先进性教育活动的春风，有计划、有针对性地开展提高员工职业道德素质的学习教育活动，帮助部门员工培养爱岗敬业与奉献的精神，树立全心全意的服务理念。同时，部门还将组织员工积极参加酒店的培训，并且根据酒店的年度主题的员工培训计划，部门自己也将定期组织员工开展酒店规章制度与业务知识的培训。通过培训、学习，来不断提高部门员工的业务技能与水平，提高办事效率。

纪律是一个团体范围正常工作和生活所必须遵守的行为规则，是提高部门战斗力的有效保障。古人云：“无规矩不成方圆”。所以，总办要搞好20__年的全局性工作，必须要以严格的组织纪律作保障。组织纪律要常抓不懈，部门负责人要带头，从自己管起，彻底杜绝违纪违规现象的发生。部门员工的言谈举止、穿着打扮要规范，努力将总办打造成酒店的

一个文明窗口。

1、美化酒店环境，营造“温馨家园”。

严格卫生管理是确保酒店环境整洁，为宾客提供舒适环境的有效措施。今年，我们将加大卫生管理力度，除了继续坚持周四的卫生大检查外，我们还将进行不定期的检查，并且严格按照标准，决不走过场，决不流于形式，将检查结果进行通报，并制定奖罚制度，实行奖罚兑现，以增强各部门的责任感，调动员工的积极性，使酒店卫生工作跃上一个新台阶。此外，要彻底搞好防蝇灭鼠灭蟑工作，目前，正值鼠蟑的繁殖高峰期，我们要加大治理力度，切实消灭蝇蟑鼠等虫害。

花草是美化酒店、营造“温馨家园”不可缺少的点缀品，今年我们与新的花卉公司合作，加强花草的管理，要求花草公司定期来店修剪培植，保持花草的整洁美观，并根据情况即时将花草的花色、品种予以更换，力求使酒店的花草常青常绿，常见常新，给宾客以温馨、舒适之感。

2、创新宿舍管理，打造员工“舒适家园”

宿舍的管理历来是一个薄弱环节，今年我们将加大管理力度，为住店员工打造一个真正的“舒适家园”。

一是要有一个整洁的寝室环境，我们要求宿舍管理员搞好公共区域卫生，并在每个寝室设立寝室长，负责安排督促寝室人员打扫卫生，要求室内清洁，物品摆放整齐，并对各寝室的卫生状况进行检查，将检查情况进行通报。

第二要加强寝室的安全管理，时刻不忘防火防盗、禁止外来人员随意进出宿舍，实行对外来人员的询问与登记制度，以确保住宿员工的人身、财产安全。

第三要变管理型为服务型。管理员要转变为住宿员工的服务

员。住店员工大多是来自四面八方，初出家门的年青人，他们大多年龄小，社会经验不足，因此，在很多方面都需要我们的关心照顾，所以宿舍管理员要多关注他们的思想情绪变化，关心他们的生活，尤其是对生病的员工，要给予他们亲情般的关爱，使他们感受到家庭般的温暖。

1、加强宿舍水、电、气的管理

要加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。同时更要加强这方面的管理。在水、电及空调的使用方面，我们将根据实际情况限时开放，并加强督促与检查，杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象，并加强员工澡堂的管理，严禁外来人员进澡堂洗澡以及员工在澡堂内洗衣服等现象发生。

2、加强酒店办公用品、服装及劳保用品的管理

我们将参照以往的有关标准规定，并根据实际情况，重新梳理，制定各部门的办公用品、服装及劳保用品的领用年限与数量标准，并完善领用手续，做好帐目。要求按规定发放，做到帐实相符，日清月结，并对仓库物品进行妥善保管，防止变质受损。

3、加强车辆乘车卡及电话的管理

建立车辆使用制度，实行派车制，严禁私自用车与车辆外宿，并加强车辆的油耗、维修管理以及车辆的护养，确保酒店领导的用车及用车安全。对乘车卡和拨打长途电话也要实行严格的管理及登记制度，防止私用。

总办是酒店对外的接待窗口，是酒店与社会各职能部门、各单位进行联系、衔接、协调的重要部室。今年，我们将利用已有的外交资源，继续加强与有关部门的联系，为酒店的经营发展创造一个良好的外部发展环境。

同时，根据部门职能，我部将注重与店内各部室的衔接，协调各部室的工作，及时协调解决一些因衔接不到位而耽搁的事务，并对酒店的各项措施决定的落实情况进行督促，并编汇每月的工作会议纪要，使酒店各部门的工作月月有安排，日日有行动。

1、要提高文件材料的写作水平与质量，及时完成酒店各种文件、材料的起草、打印及发送工作，要加强档案管理，建立档案管理制度，对存档的有关材料、文件要妥善保管，不得损坏、丢失。

2、及时宣传报道酒店典型事迹，加大对酒店的宣传力度，大力宣传酒店在三个文明建设中涌现出的先进典型，极力推介酒店，树立良好的酒店外部形象，提高酒店知名度。

总之，在新的一年里，总办全体员工将以新的起点，新的形象，新的工作作风，在酒店的正确领导下，与各部门紧密配合，团结一心，为酒店的发展与腾飞而努力奋斗。