

酒店前台卫生周计划 餐饮卫生安全工作 计划(汇总5篇)

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。下面是小编整理的个人今后的计划范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

酒店前台卫生周计划篇一

食品卫生安全是学校安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护学校和社会稳定的大事。为认真贯彻落实《关于进一步加强食品安全工作的规定》和《省政府关于进一步加强食品安全工作的意见》、《学校卫生工作条例》、《教育部，关于加强学校卫生防疫与食品卫生安全工作意见》等法律法规，以预防和抑止重特大食品安全事故，切实加强食品安全工作，努力修建学校食品放心消费的环境为目标，坚持消除食品安全隐患，全面落实食品安全责任制，围绕“学校为学生着想，教育为人民服务”的宗旨，牢固建立“师生生命健康第一，责任重于泰山”的意识，普遍建立和健全食品安全长效管理机制，从根本上增强教育系统防范食品安全事故的能力，确保师生生命安全和身体健康，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本计划。

一、加强领导

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作。学校要切实加强领导，进步师生对学校食品卫生安全工作的熟悉，从保障师生身体健康和生命安全、保证学校订常教育教学秩序、维护社会稳定大局的高度，充分熟悉这项工作的重要性、紧急性、艰巨行和长时间性。学校制定了食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对学校食品卫生安全工作的管理；成立了由一把手总负责的学校食品卫生

安全工作领导小组，全面负责学校食品卫生安全工作，组织调和各部分的工作，在全校范围内构成有效的食品卫生安络。

二、明确职责

（一）学校分管副校长应当履行的职责以下：

1. 加强对学校的食品卫生工作的行政管理。学校分管副校长与学校食堂签订食品卫生安全责任书。每学期会同校委会组织一至两次学校食品卫生安全检查，发现事故隐患及时催促整改，并做好学生课营养餐、饮用水及其他方面的学校食品卫生的管理和督查。
2. 学校食品安全的管理职员和从业职员实施食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，并做好必要的考核记录。
3. 加强学校食堂及饮用水等基础设施建设，使其到达卫生要求，并与学校招生范围相适应。学校食堂及饮用水等基础设施达不到卫生要求或与办学范围不相适应的，要责令其限期整改。
4. 催促落实食品卫生安全责任制度和食品卫生安全事故责任追究制度。
5. 展开健康教育，普及学生食品卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

（二）学校应当履行的职责以下：

1. 学校定期召开食品卫生安全专题会议，每月检查学校食堂、饮食店、商店食品及饮用水卫生安全，发现安全隐患，及时整改，达不到卫生基本要求的要果断予以封闭。同时要做好四个备案：一是各层次的检查和自查工作都要有检查记录备案；二是发现安全隐患要有整改记录备案；三是出现食品中

毒要有处理意见记录备案；四是要制定饮食卫生事故应急处理预案备案。

2. 学校食堂应坚持服务师生，保本微利的原则，实行目标责任管理，建立健全食品卫生安全管理制度。

3. 学校要加强饮用水的卫生管理，必须向学生提供足够的符合卫生标准的饮用水和必要的洗手设施。学校供水工作由专人监管，艳服学生饮用水的容器必须加盖加锁。

4. 食堂从业职员必须依照《_食品卫生法》要求接受食品卫生知识和卫生法律知识培训，并持有卫生监视部分指定医疗单位检查的健康证明。发现得了影响食品卫生安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待疾病治愈后，方可重新上岗。

5. 学校食堂物质实行准进制度，定点采购，并建立采购索证及验收制度。

6. 展开健康教育，普及饮食卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

7. 加强食堂及饮用水源的安全保卫工作，制止非食堂工作职员随便进进加工操纵间及食品原料寄存间，严防投毒事故的发生。

8. 学校发生食品中毒事故后，应当迅速向当地卫生行政部分、教育行政部分报告，并采取积极措施展开救助工作。

三、具体措施

1. 建立学校食品卫生安全工作制度。一是建立学校突发公共卫生事件报告人制度。学要指定专人负责包括食品中毒在内的突发公共卫生事件的上报工作。发生食品中毒等突发公共卫生事件，要立即报告当地卫生、教育行政部分，同时全力

配合抓好救治和事件的调查处理工作；报告内容为发生食品中毒或疑似食品中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、临床表现、已采取的措施、可疑食品、联系人姓名、联系方式等有关内容。

二是建立突发公共卫生事件应急处理机制。学校应当建立食品中毒或其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食品中毒或疑似食品中毒事故后，学校应采取以下措施：

(2) 协助卫生机构救治病人；

(3) 保存造成食品中毒或可能导致食品中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

(4) 配合卫生行政部分进行调查，按卫生行政部分的要求如实提供有关材料和样品；

(5) 落实卫生行政部分要求采取的其他措施，把局势控制在最小范围。三是建立学校食品卫生责任追究制度。对违反规定，玩忽职守、疏于管理，造成食品中毒或其他食源性疾患的学校和责任人追究责任。

2. 检查各校食品卫生安全进销台帐，对每年度的食品安全工作进行总结，对要整改的单位催促完成。

3. 继续展开专项整治工作，确保所有学校食堂、从业职员健康证持证率达100%。

4. 定期展开培训。定期展开对学校卫生主管领导和学校食堂负责人的卫生法律和食品卫生知识培训。

四、主要工作：

1. 加强宣传，展开健康教育活动，培养师生良好的个人卫生

习惯。

2. 与_分联合每季度对全市各级各类学校食堂食品卫生进行一次检查。

3. 暑假对全市各级各类学校后勤职员进行一次培训，进步后勤工作人员的专业素质。

4. 学校食堂食品卫生工作总结，评比。

酒店前台卫生周计划篇二

一、指导思想：

为认真贯彻落实《学校卫生工作条例》和《_食品卫生法》，进一步抓好学校卫生及食品及安全工作，最大限度地遏制学校安全事故的发生，确保师生的身体健康和生命安全，针对学校卫生工作实际，进一步完善卫生工作制度，特制定食品安全工作计划如下：

二、工作重点：

通过广大师生开展食品卫生安全教育，同时增长消费知识、科学合理消费，自我保护意识和能力。上好健康课，充分认识食品卫生安全和饮水卫生工作的重要性和复杂性，树立“安全第一，预防为主”的思想，认真贯彻落实中心学校对食品卫生安全工作的要求，严格按《学校卫生工作条例》、《食品卫生法》、《公共场所卫生管理条例》、《传染病防治法》等法律法规，对学校的卫生设施、食堂设施与布局、自备水源和学校食品卫生、饮用水卫生、传染病防治管理工作作为重点检查，要求各项做好各项工作，做到警钟长鸣，常抓不懈，确保学校安全，师生平安。各项定期或不定期地组织自查，发现问题，及时整改，有效预防安全事故的发生。

三、领导组的职责：

- 1、组长负责学校食品卫生安全的监督工作：听取成员的汇报，布置各项工作。
- 2、副组长负责食品卫生的把关和监管工作：检查学校食品卫生的工作和供应。
- 3、各组员具体负责各学校食品卫生的各项工作：及全部食品卫生安全的把关工作。
- 4、发生食品卫生安全事故，领导小组成员必须最短时间内到达事故现场，按照应急预案，积极组织拯救工作。
- 5、发生食品卫生安全事故，第一时间上报上级部门并及时与各相关部门联系，保护事故现场。

四、具体的工作：

- 1、学校每学期召开学校食品卫生安全工作会议三次：参加对象为领导组全体组成人员和负责食品安全卫生的老师。
- 2、学校经常检查食品卫生情况。
- 3、每学期食堂人员进行一次食品卫生安全知识培训，每年进行一次健康体检。
- 4、利用黑板报、主题班会、健康教育课、校会等对师生进行食品卫生安全教育。
- 5、提倡勤俭节约、管住口手，不乱扔垃圾，不乱卖三无食品和流动摊点加工销售的食物。
- 6、教育学生不喝生水。

7、每天做好卫生工作的一日两扫和保洁检查工作，每周对教室、宿舍、食堂、图书室、实验室、电教室、办公室、厕所等进行消毒。

酒店前台卫生周计划篇三

20xx年是十二五规划实施的第二年，是落实《进一步加强企业安全生产工作的通知》的关键之年，为切实做好全年街道安全生产工作，围绕平安街道这一主题，推进街道科学发展、跨越发展，现结合我街道实际，特提出以下工作计划。

以党的_和十七届四中、五中全会精神为指导，以科学发展观统领全局，认真贯彻安全第一、预防为主、综合治理的工作方针，以减少安全事故为目标，加强组织领导和法制建设，突出监督管理，完善责任体系，夯实工作基础，强化专项整治，为街道经济和社会发展提供良好环境。

每季度召开一次防范重、特大安全事故的工作会议，由办事处主任或者主任委托分管领导召集有关部门负责人和居村主任参加，分析、布置、督促、检查辖区内防范特大、重大安全事故的工作；严格落实重大安全事故应急处理预案；宣传、贯彻安全生产的政策、法规，实行安全生产目标管理责任制，明确各级领导和有关人员的安全责任；每季度对辖区内道路交通、危险化学品、消防等方面容易发生重大安全事故的单位、场所和设备、设施，进行严格管理和重点检查；积极参加安全生产教育培训，监督特种作业人员持证上岗，开展形式多样的安全生产月宣传活动；建立健全各项安全生产责任制和安全管理制，对各类重大安全事故的隐患进行查处，发现重大安全隐患的责令其立即排除。减少一般事故，杜绝较大及以上事故，确保街道安全生产形势的持续稳定。

（一）深入学习贯彻有关精神，切实加强安全生产工作。

坚持安全发展，强化安全生产管理和监督，有效遏制重特大

安全事故这一主线不动摇，把科学发展观贯彻落实到安全生产各个环节；从讲政治、保稳定、促发展的大局出发，面向基层、面向群众，进一步牢固树立以人为本的思想；在狠抓落实上下功夫，坚持求真务实，研究新形势下安全生产工作的新情况、新问题，强化工作措施，预防和减少生产安全事故，遏制重特大事故发生，确保全年安全生产目标任务完成，确保辖区安全生产形势持续稳定。

（二）推进安全发展，狠抓安全生产责任制的落实。

一是深化完善主要领导负责制，各居村主干要切实履行一岗双责，加强对责任人、责任岗位的直接监督，严格落实责任追究制度，切实做到居村安全管理的全覆盖。

二是推广实行企业安全承诺。探索建立企业安全生产分类监管机制，完善对中小企业的安全监管办法，完善居村与企业负责人之间的沟通机制。

三是认真抓好辖区企业安全生产级别评定工作，按照边定级边整改的要求严密组织开展。

（三）落实隐患排查治理措施，加强应急求援和事故防范工作。

从企业和政府两个层面，建立健全重大隐患分级管理和重大危险源分级监控机制，建立健全隐患排查治理工作机制。在重点行业领域隐患排查治理工作向居、村延伸，促使隐患排查治理工作经常化、制度化和规范化。加强安全生产应急管理工作，进一步建立完善应急信息报告工作制度，规范信息管理、处置程序和考核机制；优化、整合现在的应急求援队伍和装备等各种应急资源；指导和督促生产经营单位开展应急演练，提高对事故灾害的监测、预警和快速反应能力。

（四）持续开展专项整治，解决突出问题。

安全生产专项整治要突出重点、兼顾一般。根据街道实际，要突出行业领域安全监管工作，针对关键问题和薄弱环节，持续深入开展专项治理，规范安全生产秩序。

危险化学品及烟花爆竹：深化危险化学品生产、储存、运输、经营、使用等环节的安全专项整治；严格落实烟花爆竹经营许可和定点销售制度，继续开展严打非法烟花爆竹专项行动和反三违活动。

消防：继续以三合一、多合一建筑及大型集贸市场、宾馆、公众娱乐场所等生产经营单位为重点，深化火灾隐患排查治理工作。

（五）加大安全宣传教育培训力度，营造良好的社会氛围。

以安全发展、预防为主为主题，改变传统模式，创新宣传手段，拓展宣传范围，促进安全文化进机关、进工厂、进学校、进社区，在全社会形成关爱生命、关注安全的文化氛围。加强对中小企业安全培训的组织指导和监督检查，抓好从业人员特别是农民工的安全培训，提高从业人员的安全素质和自我保护意识；加强对各级安全监管人员的业务知识培训，不断提高专业化水平，增强安全监管的有效性。

（六）加强安监队伍建设，强化安全生产监察执法。

进一步加强安全生产监管队伍建设，不断提高安全监管水平。深入实际、深入基层，加强调查研究，以创新的精神做好安全生产工作。不断提高安监队伍的综合素质，逐步形成高效务实、依法行政、规范有序的安全生产监管体系。

酒店前台卫生周计划篇四

班前准备是工作站开市的准备阶段。班前准备要遵循一定的程序才能实现在适当的时间、适当的地点通过适当的管理做

适当的班前准备工作。

领班应按时参加由服务经理组织召开的每日晨会，听取服务经理工作计划与布置，并根据昨天工作总结及今日检巡情况确定工作站工作内容。

二、班中跟进

班中跟进是确保服务品质的需要。在开市过程中服务领班要承担起监督与指导的管理职能，做好服务管理、物品管理、突发事件、清洁管理等管理。

(一) 高峰前跟进

饭市高峰前领班要做好两方面工作：一是督导服务员对现有顾客做好服务；二是做好高峰期的准备工作。具体包括：检查现场服务人员配备；检查现场物品配置情况；随时沟通菜品估清情况。

(二) 饭市高峰期

饭市高峰期领班不但要加入现场服务，而且要确保在繁忙的前提下输出高品质的服务。包括：

01. 协助服务员进行现场服务；
02. 检查服务人员的工作表现；
03. 检查服务员的表情和用语；
04. 随时称赞员工的优秀表现；
05. 观察员工建议性销售效果；
06. 检查产品的出品是否标准；

07. 排除减缓服务速度的障碍；
08. 注意服务区域安全与卫生；
09. 注意与不同工作站的协调；
10. 随时完成上级交办的工作。

(三) 饭市高峰后

(四) 间隔期跟进

饭市间隔期领班要积极为下一个饭市做好准备，准备工作包括：工作总结、休息安排、员工值班、员工调整、物品补充等内容。如果实行轮班制领班还要做好班与班之间的工作交接。

三、班后总结

班后总结是饭市收尾工作的内容。与班前准备一样班后总结也要遵循一定的程序，并结合工作站的情况来实施。

(一) 收市的步骤

领班对收市工作的把控包括三个方面：一是环境清洁二是物品清洁

(二) 班后的会议

收市工作完成后，领班组织工作站员工召开简短的班后会议，对全天工作做总结，总结完成后领班还要安排好员工轮休工作。关于离店要求应注意：关闭夜灯以外的照明，关闭雪柜以外的电源，打卡后和员工一起离店。

酒店前台卫生周计划篇五

- 1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。
- 3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。
- 4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。
- 5、加大力度对会员客户的维护。

对餐厅整体管理经营的策划

- 1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。
- 2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。
- 3、加强部门之间协调关系。
- 4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。
- 5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

[餐饮领班新年工作计划]