2023年酒店通知短信(精选5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

酒店通知短信篇一

身为一线基层员工，我得到最深刻的收获是接触、认识到不同的人，遇见、感受不同的事，每天的工作都会有新鲜感，富有挑战性，总是会有意想不到的惊喜发生。我能与不同生活背景的客人交流，有中学教师、有医生护士、也有从事科技研发的总监，与他们简短对话中，可以大致了解他们每个人的气质和性格。有一句话说得虽然通俗，但也很有道理□xxx顾客就是上帝，你需要做的只是察言观色xxx□的确，每位顾客都有自己的个性，我们不能以单一刻板的态度去面对、去服务全部客人，需要依据他们的性格和需要去改变风格服务。例如中学教师教书育人，待人谦逊有礼，做事不急不躁，因此我们服务时要注意不能心急心切，餐桌礼仪更要做的周到。

除了与客人交流增长了自己的见识外，与自己的部门主管、同事在工作之余交流更是给我的实习工作增添了不少见识。与主管交流，主管给予我许多建议和评价，与同事交流，许多家常故事让我体会到生活的酸甜苦辣，间接地了解了不同生活背景的人的思想观念和生活追求，这些体会都是平时眼看耳听无形的阅历，需要自己用心体会。

餐桌上也讲究艺术，文明礼仪和服务礼仪一样都不能缺，色香味俱全，包括美食，更包括得体的礼仪。平常看似很简单的餐饮服务，端茶送水递毛巾，实则这些服务礼仪是一家酒

店无形的名片，会给客人最直接、最深刻的印象。服务礼仪周到，那这就是一张靓丽的名片；服务礼仪缺失，那就是引起负面效应的败笔，直接会影响酒店的营业业绩。我们曾在饭店管理原理的课上学习到：酒店营业最基本也是最关健的要素在于提供安全、干净的服务，无论是餐饮，还是住宿。如今社会大众的消费理念更新很快，顾客消费需要的不仅仅是单一的餐饮或者是住宿提供，而是服务提供的背后所承载的服务质量。锦源海鲜酒家虽然定位是大众式的餐饮服务，但是其服务质量是同行业中排名前列的。例如，家私的摆放要成xxx梅花xxx型，给人一种对称美的感觉；斟茶倒水要站在客人的右手边，而毛巾碟的摆放则是要在客人左手边；筷子不能离餐碗有两个手指远、汤匙柄要朝向左边；菜式搭配要均匀，相同类型、相同颜色的菜式不能相隔太近，方便让不同位置的客人品尝到不同的菜式，以示对客人的尊重……正是因为酒店管理层对这些基本的礼仪细节重视和要求，因此锦源酒家的服务比较到位，酒店信誉和口碑非常不错。当然，不能不承认，与其他知名的餐饮连锁企业相比，锦源在这方面还是有不小的差距，与xxx人性化xxx□xxx私人定制化xxx的服务还有一段距离。

要说锦源酒店的营业优势，那无疑是菜式特色鲜明且质量有保证。锦源酒店是以潮汕海鲜为特色，许多菜式的材料都是每天从汕头等地直接运输过来，保证新鲜和质量。因此酒店的忠实顾客非常之多，无论是平时下班后的同事聚餐，还是周末的家庭聚餐，我们都能经常见到xxx回头客xxx□久而久之、员工和顾客都会相互认识，更加有利于酒店的发展。

但是每个酒店的发展都必然会遇到不同因素的阻挠，对于锦源酒店，制约其发展的因素也是在近年来日益凸显。没有紧跟时代发展趋势，定位不明显：随着社会经济的发展，人们不仅只追求生存资料消费，更追求发展资料和享受资料的消费，而酒店业尤其餐饮业则会向大众休闲化方向发展，可以以六词xxx休闲、体验、服务xxx来概括今后餐饮业发展趋势。

餐饮企业需要准确把握顾客的消费心理，将定位与发展趋势相结合，融入整个大时代的发展潮流当中，保持自身特色，做到一枝独秀。如今，餐饮业有两大发展特点：

1、生态化，回归自然，寻找乡土气息

现在越来越多的农家乐旅游，其中最主要的就是品尝农家菜，回归自然。因此农家餐馆行业现在是发展迅速且规模正不断扩大，在都市城郊俨然成为了一道独特的风景线。

2、时尚化，感受潮流，体验优雅氛围。

大家肯定对xxx海底捞xxx□xxx俏江南xxx□xxx黄记煌xxxxxx厨子印象xxx等知名连锁餐饮企业有所耳闻，也许体验过它们的餐饮服务。他们店面不大，但店面设计、装饰主题非常有个性和特色，有的走简约风，有的走怀旧风，还有的走俏皮风，对餐饮服务的重视程度也是非常高。虽然海底捞都以火锅系列为主，主打的菜色与一般的火锅料理并无显著地区别；黄记煌以秘制焖鱼江为主，但其烹饪顺序和一般家常主厨的方式大同小异。但正因为这些餐饮连锁集团发挥其软件优势，才让美食品牌更具吸引力。

而锦源酒店在这两个发展特点下显然没有很好的察觉和融入自己的营业发展当中。论生态化，锦源以潮汕海鲜为主要菜式，其优势远远没有在海边的大众餐馆明显，如今许多游客青睐自驾游，喜欢到海滨度假，品尝地道海鲜，在这一方面锦源酒店略显劣势；论时尚化，锦源又相对缺乏潮流元素，其软件配套措施依然走传统的餐饮酒店风格，装修只注重讲究气派而非创新，与比较出名的xxx海底捞xxx□xxx厨子印象xxx就有较明显的差别。其次，锦源酒店的发展定位仍然是走高档星级消费路线，而不是大众休闲消费路线，没有适时地与时俱进、把握发展时机，因此现在的营业状况渐渐出现了一些问题，客源相对固定，没有拓展，而且在中央的xxx八项规定xxx出台后，锦源酒家的营业业绩相对受到了不小的冲

击，发展前景可以说是不容乐观，定位改革可谓势在必行。

的确，我在锦源酒店实习期间学习到最多的是餐饮服务的礼仪知识，其中许多知识都是细节，非常需要服务人员注意的。酒店管理者重视服务细节，但对一线员工的管理却有一些问题，并不是锦源的每一位员工都能做到为顾客提供百分百优质的服务。员工没有为顾客提供最周到的服务，除了员工自身原因，很大程度上与酒店管理模式不完善呈正比关系，管理模式僵化、缺乏创新，对员工的激励作用不明显，导致员工缺乏热情积极的工作态度，这又会直接影响到顾客对该酒店的服务体验和评价，最终影响到酒店的营业业绩和发展态势。百强餐饮研究中心的一文便指出：管理不善，内部机制混乱，酒店的管理没有明文规定，只有xxx习惯法xxx的约束，是餐馆倒闭和餐饮业萎靡不振的首要因素。

锦源的管理模式虽然有一个较为常用的作业程序，称为sop□standardoperationprocedure□即标准作业程序，就是将某一项工作的标准操作步骤和要求以统一的格式描述出来，用于指导和规范日常工作。说得更通俗一些，所谓的标准，就是尽可能地将相关操作步骤进行细化，量化和优化。锦源酒楼将大厅和房间分为4个区□a□b□c和大厅），每一个区都有一个管理经理、一个营业主任和一个领班服务员（领班是轮值制度）和固定数量的服务员，每个区每天都有流动的调配制度。因为锦源酒家的规模不大，其组织结构就是简单的直线式职能管理，垂直领导，层层负责。但是管理规定没有特别明确，管理方式有失公平，只凭主管等管理人员的口头决策，管理手段渐渐突显僵化，奖惩制度没有完善，甚至在有些时候会缺乏人性化，没有考虑员工工作的感受，以至于激励作用大大降低，员工态度也出现消极现象。

另一方面，管理层不重视下属上报的实际情况，仅凭个人经验断定作出决策，也是锦源发展的受阻因素之一。在我实习的最后一周，厨房区的主厨领班向酒店的执行经理反映食材

采购情况，提及某类海鲜因为反季节而质量不高等原因，很多客人并不是特别喜欢，建议接下来半个月时间都减少该类海鲜供应，可是执行经理一味认为该海鲜赚取的毛利润高，因此没有接受该建议，并且还让各区域部长在客人点菜时多加推荐。最后，那一周该类海鲜不但销售量不增反降，很少客人点此类海鲜，最后不得已执行经理才吩咐厨房将该类海鲜做成员工菜以解决掉，损失大小可想而知。而此时学生心里明白，锦源的发展已经到了一个生死存亡的节点上。

可以说，一家酒店的管理、运营、发展环环相扣，影响极大。酒店管理一定要有一个相对固定的程序，才能具有公平性，但要不断改进，完善创新，才能具有灵活性，不断为企业带来正面的影响。

因此，在分析了锦源海鲜酒店的发展优势和劣势的基础上，学生提出了两点个人建议：

1、大胆创新，把握餐饮业发展趋势，定位要与时俱进；按照锦源酒店的客源来分析，大多数顾客都是为了潮汕海鲜慕名而来，因此酒店除了要继续保持菜式特色鲜明的优点，可以尝试推出以潮汕文化为特色的主题餐厅，装饰风格简约时尚，向大众休闲化发展。

2、激励员工，完善酒店管理模式方法，服务更加周到；虽然锦源酒店与惠州其他星级饭店有一定的差距，但是服务工作不能落后和懈怠。服务时酒店的一张无形名片，具有多米诺骨牌效应，牵一发而动全身，酒店员工面对顾客的服务做得周到，顾客的印象以及评价就会为酒店带来两倍甚至三倍的潜在收益。奖惩制度需要改进，以奖为主，辅之以惩；最大限度地发挥员工的积极性和创造性，多鼓励员工提建议提看法，管理人员和一线员工多交流，平日可适当举办活动，联络感情，增强员工归属感和集体荣誉感。

如果要用一词来表达我的实习感受，那就是xxx感恩xxx感恩

这两个月的实习，让我有所收获、有所启迪。感恩这40多天的锻炼，虽未能像其他上班族一样有规律地上班时间和周末双休日，但却体验了一般劳动者不能体会到的生活滋味；感谢父母的支持，上司的关心、老师的鼓励和同事的帮助，让我在刚开始对酒店工作不适应的状况下更快熟悉工作环境，也懂得了互帮互助的重要性；更感恩人生给予我了这份宝贵的感悟，一线的实践经历让我心智更加成熟、思考问题更加贴近现实。我会带着这份收获继续前行，去学习更多、体验更多、收获更多，完善自己，也奉献社会。

而从宏观方面考虑，当今的国内酒店发展出现的失衡现状，餐饮领域该表现尤为突出。如今餐饮业朝着大众化、休闲化的趋势的发展，如何让国内餐饮业走上正轨、与时代和国际接轨，是时候该引起我们的思考了。

酒店通知短信篇二

1.制定应急工作预案，设置应急处置区域，加强人员健康培训。

2.做好每日工作人员健康状况监测。

3.对进入酒店的所有人员进行体温检测，体温正常者方可进入。

4.工作人员办理客人入住时应当要求客人提供健康码。

5.储备适量口罩、洗手液、消毒剂等防疫物资。

6.遵守属地管理部门的各项防控措施。

2酒店环境

1.保持公共区域环境整洁，及时清理垃圾。

2.做好电梯、公共卫生间等公用设备设施和门把手等高频接触物体表面的清洁消毒。

3.公用卫生间配备足够的洗手液，保证水龙头等供水设施正常工作；有条件时可在大堂、电梯口、前台等处配备速干手消毒剂或感应式手消毒设备。

4.确保有效通风换气。温度适宜时，尽量采用自然通风加强室内空气流通；如使用集中空调，应保证供风安全。

5.对客房中重复使用的公共用品用具做到“一客一用一消毒”。

3人员防护与宣传

1.工作人员工作期间应佩戴口罩，戴一次性手套。

2.注意个人卫生，避免用未清洁的手触摸口、眼、鼻，打喷嚏、咳嗽时用纸巾遮住口鼻或采用肘臂遮挡等。

3.前台应设置“1米线”，提醒客人保持安全距离。

4.发现体温异常者要建议其及时就医，就医途中正确佩戴口罩，做好手卫生。

5.通过海报、电子屏和宣传栏等加强新冠肺炎防控知识宣传。

酒店通知短信篇三

太仓郑和国际酒店20**年开业，是太仓首家以“郑和下西洋”为主题的四星级精品酒店，酒店秉承“人文郑和，科技郑和” 的宗旨，在设计上以“郑和七下西洋”的历史事件为为主题，加入了古典和现代的设计元素并融入了世界海洋文化，体现郑和特有的风格。整个布局更是着重营造文化氛围，

将东方文化与世界海洋文化精彩合璧，使酒店充满着浓郁的地方文化特色和海洋文化特色，为宾客营造一个温暖舒适的文化氛围。

太仓郑和国际酒店包厢均以郑和下西洋时的航海线路命名，使酒店充满着浓郁的地方文化特色，让宾客在享受美食之外还能体验一番郑和远航的乐趣。太仓郑和国际酒店设有餐厅、大堂吧、会务、康乐及客房，采用现代化信息管理体系，使来宾在酒店内一边感受这里的郑和文化，一边享受多种现代信息服务，给宾客的旅居生活带来一番别样的体验。

来到郑和国际酒店后，虽然是最忙的时候，但是也没让我们急着上岗，而是培训部先给我们进行了系统的培训，培训工作分为三大块：

第三是业务技能培训，这一培训贯穿着我们实习的7个月，由部门负责人员为我们进行不间断的技能指导，7个月的实习让我们对部门工作有了深入的了解，这也得益于酒店系统而全面的培训。这些培训对于我们以后的学习和工作都是非常有用的。

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为服务员的工作时间不固定，有时会很晚，也没有具体的工作描述，很多时候会受到客人的刁难，心理上也要承受各种打击。在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的定流程和要领，只是听从领班和老员工的安排，庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，领班还专门为我们每人安排了1名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了中餐的一些摆台、折口布、上菜、撤台布等，有时还得在会议帮忙我们的上班时间是8小时工作制，但实际上不固定，经常加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休。我们开始是每周休息一天后来改成一天半。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放，但我认为我们中餐服务员的制服颜色太暗穿在身上，看起来都没精神，不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬;在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动;在休息和饭堂进餐的时候，我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人。

在服务过程中，我接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，但是我并没有因此骄傲或不满，而是认真反思我做的不对的地方，争取下次不再犯同样的错误，尽力为每一个客人都提供更好的服务，在西餐时经常会遇到外国客人，可是我的英语不怎么好，开始不敢说出口，后来慢慢的我敢说了，而且可以和外国人进行简单的交流，在此我感觉到英语的重要性，要好好学习英语。

通过这次实习真正学到了很多实际的东西，而这些恰恰是在课堂上所学不到的。虽然之前上课就知道酒店行业是很注重实践和细节的，但是在实习中就没想到酒店里注重的细节会细到那种连物品的摆放都有规定的程度。在实习中学到的都是基层服务员的工作技能，并且加以熟练了。另外，在管理上最重要的是要妥善处理和下属员工的关系，而要做到这点，最重要的是需要务实，从基层干起，出于基层而脱颖于基层，一个成功的管理者必然是这样产生的，成功的管理者能把所有员工团结起来，这样实现的是整个企业的目标。所以说，日后酒店需要的管理人才，必然是经验丰富从基层升上来的，而不是一个具有多高学历却没有实际工作经验的人，酒店需要的服务员，必然是很有服务能力，极其重视细节的人，并且将向普遍性的酒店“金钥匙”方向发展。

相对于其他部门而言还是比较多的。当我们去做一桌客情，看着客人入座，一些客套话，和一些敬酒方面的，都会学到一点点，还有一些比较重要的就是人与人之间的交往，就是所谓的“为人处世”，要懂得尊重人。：能满足领导终极期

望的人常常会有更好的职业发展前景。现在内向性格的人比较多，而工作中的关注点绝大多数只是在于尽善尽美地想法子完成领导交给他们做的任何事情，其实在酒店待了这么长时间，我觉得不仅要完成领导交给自己的事，还应该积极地站在领导的角度考虑问题，这样不仅解决了领导想到的问题，而且还主动帮领导想好答案或解决方案，所以说，要想真正的在社会上立足就要懂得学会积极主动。 在实习的过程中，看着那些被动的人被领导看不起，就像酒店里或者一些大型企业里组织和带动的一些活动，除了积极地响应和号召之外，更重要的就是结合于实践，马上实施起来，而有些人吩咐干什么就干什么，一点主见意识都没有，这样的人就永远得不到领导的重视，而且也没有多大的出息。当出现一些问题时，你自己若要有很好的意见就可以主动提出来，不要放在心里而不说，那样就是不懂得好好把握机会，从而自己就会处于很渺小的地位。还有做事也要讲究个度，就像在酒店里，在每个领导或是同事面前话也不能太多，那样也会贬低自己的身价，凡事装个心眼，做人也许就是这样吧，也算是磨练自己。

酒店通知短信篇四

酒店应急预案

事故停电

配电值班人员发现停电后，要第一时间询问供电部门停电原因及恢复供电时间并保持联系。店内停电要确定停电区域和范围。 电话通知工程部经理和总经理办公室。

同时检查因停电是否造成设备损坏。启动应急照明系统并通过广播温馨提示。同时各部门对本部门用电设施、设备关闭电源并进行检查，发现问题及时上报工程部经理。

查清所有电梯内有无被困人员情况，并做好安抚疏导工作。

成的损坏详细记录，上报并及时维修。

案

下发到各部门的通知，要有部门负责人签字确认，并迅速做出反应，否则按酒店相关规定予以处罚。

停水原因

文案大全 实用文档

处理程序

维修停水提前两天通知 总办接到上述通知后立即下发书面通知到各部门并在员工宣传栏明显位置张贴，并联系就近单位做备用水源。

文案大全 实用文档

通知下发不到位，未在明显位置张贴，责任由总办负责人承担。下发到各部门的通知要有部门负责人签字确认，并迅速做出反应，否则按酒店相关规定予以处罚。

发现问题不及时上报，事后未按要求及时进行总结上报的按酒店相关规定予以处罚。

停气原因

酒店计划维修停气。

处理程序

理办公室。

恢复供气，应由工程部派专人到用气部门送气，严禁私自使

用，工程人员确定正常后通知用气部门负责人恢复用气，工程人员仍在现场对用气安全做全面检查并做好记录，恢复用气30分钟后方可离开现场。

出表现的按酒店相关规定予以表彰奖励。

下发到各部门的通知要有部门负责人签字确认，并迅速做出反应，否则按酒店相关规定予以处罚。

保护中毒者所在现场，不要让任何人触摸有毒或可疑有毒的物品（如药物、容器、饮品及食物、呕吐物等）。 安排好车位，保证警车和救护车进出通道畅通。 将中毒者私人物品登记交警方。

等资料，现场拍照和录像等资料）登记备案并及时上报总经理办公室。 此类事件由安保部经理总负责，总经理办公室协助工作。 此类事件应尽量减少影响的范围，知情者限制在最小范围，违反者按泄密处理。

确定事件真实性后，应立即报警，请警方处理。应急处理小组和安保部密切配合警方工作。

文案大全

重的电话通知安保部协同处理

故意闹事，蓄意制造混乱的带头人，可报警，交警方处理。

文案大全 实用文档

文案大全

酒店通知短信篇五

为了加强幼儿园的卫生安全工作，确保幼儿的健康，经研究决定对厨房工作人员签定安全工作责任状，具体事项如下：

1、厨房要整洁干净，脏水不能随便泼洒、废物不能随便丢弃。工作人员要定期或不定期对各项工作和卫生、饭菜质量进行检查。

2、按时消毒餐具。

3、厨房内禁止幼儿或其他闲杂人等进入。

4、饭菜要干净，避免食物中毒等现象。

5、购菜要登记，索取票据。

6、发现工作人员违规操作时，应及时给予纠正。

7、若因工作人员工作失职等问题造成的一切后果按幼儿园安全条例追究其相应责任。

8、要做到人走锁门。

9、遵守幼儿园劳动纪律，按时上下班，上班期间，不得擅自离开工作岗位，具有高度的工作责任感，树立良好形象。

10、伙房人员定期到卫生防疫站体检，保证身体健康，防止传染病传播。

11、本责任书未尽事宜，另补充规定。

此责任书有效期为_____年_____月_____日至_____年_____月_____日。

园长签字：_____

厨房工作人员签字：_____

_____年_____月_____日

厨房安全生产责任书【2】

为了认真贯彻执行xxx安全生产法》，加强长深高速公路长春至双辽段建设项目csj04合同段驻地监理办公室的安全生产管理工作，维护正常的安全生产秩序，保障国家和人民生命财产的安全，全面落实安全工作谁主管谁负责的原则，进一步明确安全管理职责和要求，驻地监理代表常江(甲方)与食堂厨师梁淑兰(乙方)签订20xx年度安全生产责任书。

一、双方职责内容

甲方安全职责：

1、负责对乙方安全工作的监督，检查和指导。

2、传达上级关于安全管理工作指示精神，落实安全第一、预防为主的工作方针。

3、考核乙方安全管理工作目标、完成情况和安全责任的履行情况。乙方安全职责：

1、年度安全管理目标：在项目建设过程中杜绝重大安全事故，不发生一般安全事故，减少重伤和轻伤事故，无重大火灾事故和刑事案件。

2、宣传贯彻落实国家安全工作方针、政策以及上级安全事件对工作的布置和要求。

3、严格遵守岗位职责，服从领导、坚守岗位保证就餐时间、有事请假。

4、搞好食堂和餐厅卫生，做到玻璃明亮、地面洁净。

5、炊事人员上岗前，必须持有卫生防疫部门颁发的健康证，否则不准上岗。

6、建立炊具每天消毒制度，保证厨房做到三无。

7、对食堂饮用水必须半年一检，并有书面检查报告备案。

8、严格控制食品及饮食卫生，不采购未经检疫合格的各种肉类和禽类，防止食物中毒事件发生。

9、做好食堂的主副食调剂，努力改善和提高伙食质量标准争取达到就餐者满意。

10、认真听取伙委会意见，不断改进服务提高质量。

11、对食堂及餐厅经常消毒，严禁随地吐痰和乱扔杂物，防止传染病事件发生。

12、食堂工作人员必须着装整洁，不留长指甲。

13、做好食堂的各项安全工作(如防火防盗等)，做到人走三关，即关煤气、关电、关水。定期检查电源线、开关等电气设施是否有损坏现象。

二、责任承担

1、甲方在项目建设过程中未能全面完成安全职责，依照和项目签订的安全责任书的相关条款承担相应责任，后果严重的依法承担相应的法律责任。

2、乙方因工作失误造成安全责任事故，甲方有权追究乙方的安全责任，情节严重的依法承担相应的法律责任。

三、本责任书一式两份，由甲乙双方各存一份，双方责任人签订之日起生效。

甲方责任人签字：

20xx年4月5日

乙方责任人签字：

20xx年4月5日

厨房安全生产责任书【3】

为有效地杜绝食品安全事故发生，保障酒店用餐客人的用餐安全，自今日起特制定本责任书：

一、原料关：保证进入后厨库房的食品原料包装、运输、贮存、装卸食品所使用的容器、工具及设备符合国家食品卫生条例。严禁使用不合格食用油、调味品、含乳食品、死因不明的肉制品。熟食要严把出厂及卫生关，供货商需持有国安颁发的相关证书。

二、存放关：存放原料库房保持清洁，对食品无污染。存放食品时要做到生熟隔离、成品与半成品隔离，食品中的干货、罐头、米面等应放置在干净、阴凉干燥处，要做到防潮、防虫、防鼠、防闷热等，摆放时注意同类摆放。冷藏食品经过初步加工后使用保鲜膜包裹，以防污染。熟食品应待凉却后冷藏，盛器要消毒，并加盖存放。

三、加工关：加工食品过程中使用国安食品安全允许范围内的食品添加剂，对于加工的物品要做到定人、定物、定时间、

定质量，以便食品加工过程中出现问题时可追究相关责任人责任。

四、责任人职责：

1、部门主管责任：对于本部门出品的菜品除严把原料关和加工关外，凡上桌食品(尤其是宴请菜品)部门主管需亲自尝过菜品，对菜品的出品肯定后方可交于传菜部。若本部门菜品遭到客人投诉的追究部门主管责任。

2、厨师长责任：厨师长负责厨房整体菜品的加工与出品，凡上桌菜品(尤其是宴请菜品)需亲自把关，确保菜品零失误，若菜品遭到客人投诉的，除追究部门主管责任人责任外，厨师长负连带责任。