

2023年餐饮审批工作总结(汇总9篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

餐饮审批工作总结篇一

在浙北大酒店指导老师的指导下，根据餐饮部的实际情况编写了宴会服务、零点服务、包厢服务□vip接待服务流程，统一了各岗位的服务标准，落实了五常化管理，为部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据。规范了员工的服务操作。特别是vip接待中迎宾接待、语言要求、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、能源节约等方面作了更明确详细的规定，促进了贵宾包厢整体接待水平。

今年来，餐饮部在各班组实施餐饮案例收集制度，同时做好老客户客史档案，作为改善管理和评估各岗位管理人员管理水平的依据。并对收集的案例在部门例会上进行分析总结，针对问题拿出解决方案，同时使各班组资源共享，不再出现同样的问题，减少顾客的投诉率，再则利用客史档案有针对性的为老客户服务，真正体现人性化服务。

包括《礼节礼貌》、《酒店概况□□□xx景点概况》、《消防安全知识》、《员工手册》、《四星级酒店业务基本知识》、《四星级酒店操作技能》等，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识、服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都明显增强。

今年来，酒店会同前厅、客房、餐饮等岗位开展了青工技能比武活动，内容包括餐饮中式摆台、走客房清扫、散客入住

接待、散客退房接待等项目。比赛先由部门预赛推选出前六名再参加酒店的总决赛，一年来评出赵蓓蓓、金荷芳、雷琳等一批青工技能比武能手，成为大家业务学习的榜样。

酒店xxxx年制定了新的绩效考核办法，激励政策更趋市场化，把员工的收入与工作业绩、劳动贡献与业务技能挂钩，新的考核办法不仅使员工更关心本部门的经营指标、营业收入，同时更加努力工作，积极创收。另一方面，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、劳动所得与去年相比都有了一个大的提升。再则通过高级工、中级工的评比，拉开了老员工与新员工的工资差距，最大限度地调动了员工的工作主动性、积极性和创造性。

1、努力做好行政管理工作，认真做好材料的撰写、打印、信息上报和档案管理等工作。

2、1-6月份每月按时统计上报酒店各部门工资报表。

3、全年完成了xxxx年xx市十大品牌旅游星级饭店的申报、国家级酒店、中华餐饮名店、绿色饭店、食品卫生量化分级管理a级单位复评的所有资料的准备和申报工作。

4、协助工会做好工会新员工入会、召开职代会，组织员工献爱心活动、三八妇女节福利发放等各项工作。

5□xxxx年优秀员工的考核、评比；高级工、中级工的评比。

6、四星级酒店评定过程中所有材料的准备，会议纪要的记录以及各项整改项目的整改计划的制定、上报工作。

1、知识结构不够全面，制约管理水平的提升。

2、制度执行不够坚决，管理工作有时被动。

3、行业信息掌握不及时，创新能力不足。

4、对员工业务抓的不够，整体服务水平不均衡。

1、要强化个人学习、注重实践，不断完善知识结构，提高自身的综合素质和驾驭工作的能力，当好领导的参谋和助手，当好下属员工的`带头人。

2、要加大制度执行的力度，充分调动自己的主观能动性，动脑筋想办法，坚决把上级领导的意图和想法，不打折扣的落实到工作中去。

3、要通过多渠道了解xx酒店业的发展趋势，掌握周边同行的新动态，吸取人家的好经验好做法，结合本酒店的实际情况，推陈出新。

4、要把提高酒店员工业务水平当作主要工作去抓，突出质检、培训与考核、晋级、评比相结合；常规性培训与针对性培训相结合；集中培训与分手批轮训相结合；培训的内容形式与集体活动和员工爱好相结合。

1、要突出餐饮服务文化氛围。当今顾客的消费需求已经从过去的吃饱吃好转变到今天的吃特色、吃营养、吃文化，所以这些方面应该是明年餐饮部开展营销的新思路，结合我们现有菜肴的特色，多推出精品新菜肴，增加我们菜品的附加值，使我们的菜品更具有吸引力和竞争力。

2、要定期组织岗位大练兵、大比武。通过各种形式的专业技能竞赛，提高员工主动学习、主动进步的热情，从而不断提高部门整体服务水平。

3、要提倡部门全员参与管理。涉及到部门全面建设方面的问题，鼓励员工多提建议，提好建议，所以我们可以长期开展金点子活动，对于我们酒店提高经济效益、提高服务质量、

提高社会知名度、提高安全防范、杜绝浪费等方面的建议，一经采纳并取得明显成效的，立即给予奖励。改变过去管理只是少数领导的事这种思想误区，用制度激励人，使部门每一名员工都参与到管理中去。

4、要强调管理的最终目的。管理不是把员工管怕、管跑，更不是简单的罚款，是把后进员工带成先进，把优秀员工稳步提升树立典型，最终目的是利润最大化。()明年我们可以在公开栏、员工餐厅、休息区设立光荣榜、曝光台用相机和图片记录日常工作中具有典型性、有代表性的正面和反面的人和事，从而更好地表杨先进、鞭策落后。

5把酒店优质服务100条缩小成小页，以小册子的形式发给员工，便于大家学习和提高，更好地配合酒店《员工手册》、《酒店岗位职责》、《各岗位操作流程》的学习，不断提高员工的整体素质。

6、要经常走出去学习。固步自封、闭门造车，永远都会落到别人的后边，只有走出去与同行多交流、多观摩、多学习，才能不断提高自己。外出学习，管理者回来后也会有紧迫感、危机感，真正感受到与别人的差距。

最后把一句话送给自己也送给大家，在新一年工作中一定要能迈大步的迈大步，能迈小步的迈小步，但决不允许原地踏步！新年新希望，希望来年在工作中能得到领导和同事们更多的支持和帮助，把酒店管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学，我们全体员工的收入有更大的提高。总结过去，展望未来，在新年即将到来之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，和大家一起打造一支更优秀的酒店服务团队。

餐饮审批工作总结篇二

在全县范围内开展了餐饮服务监管人员和从业人员业务知识

培训和法律法规教育，切实增强了从业人员的业务素质和责任感。上半年共对42名餐饮服务从业人员进行了《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《行政处罚法》等法律法规和食品安全知识培训；在元旦、春节期间和中、高考期间分别进行了餐饮服务食品安全宣传与培训，并进行重点监督检查，确保无餐饮服务食品安全事故的发生，保障了消费者的餐饮服务食品安全。

按照《行政许可法》、《食品安全法》和《餐饮服务许可管理办法》等法律法规的标准要求，进一步严格餐饮卫生许可制度，严把市场准入关，对申请从事餐饮服务的单位，严格按照食品安全许可标准进行审查审核，对达不到食品安全要求的餐饮单位一律不予许可，确保群众饮食安全。对已审批的餐饮单位的卫生条件、设施设备、从业人员的健康状况定期进行监督检查，对发现的问题，提出整改意见并限期整改。上半年，我局共对全县餐饮经营户下达整改意见书12份，均在规定期限内完成了整改。

二是加强学校食品安全监管，确保学校师生餐饮安全。全县目前共有学校215所（高中2所、初中18所、小学183所、幼儿园12所），有174所学校为义务教育阶段学生提供营养餐，其中有81所学校采用食堂供餐的模式进行供餐、74所学校采用企业配送的模式进行供餐、19所学校采用家庭托餐的模式进行供餐，全县共有38188名（其中中学生11805名、小学生26380名）学生参加了营养餐改善计划。从春季开学至今，对学校食堂持证情况、食品加工及从业人员卫生、食品原料采购索证索票及登记、餐具清洗、消毒及保洁、食品贮存、食品留样等进行全面检查，对学校使用的食用油，米及食品添加剂使用情况重点检查。并对学校食堂从业人员、经营情况、设备设施情况进行了摸底调查，上半年出动车辆6台次，监督员18人次，共对全县50余家学校进行了摸底检查，对检查中发现的食品留样不规范，设计、布局不合理、从业人员无健康证、索证索票与台帐记录不全的8家学校下达了监督意见书，要求在规定时间内整改。

6月8日，应板当中心校的邀请，卫生监督所所长一行专门到板当中学，对全镇学校及食堂负责人进行了学校食品安全知识培训，重点培训了学校食品安全隐患对师生的危害；食物中毒的概念、分类、原因及预防；学校食堂食品的采购、保管、加工、销售及从业人员的要求等。

三是强化节假日和重大活动期间餐饮服务食品安全保障。为保障节假日和重大活动期间餐饮服务食品安全，我局制定了元旦、春节、“五一”、“清明”等节假日和“两会”、“中、高考”等期间餐饮服务食品安全保障实施方案，落实专人、落实措施，做到事前检查、事中监督、事后总结，强化对餐饮服务食品安全的巡查，确保了节假日及重大活动无食品安全事故发生，确保了餐饮服务食品安全。

执法人员12人次，检查县城内早餐店25家，主要以早餐店的水面和肠旺面馆为重点，检查面条中是否含有危害人体健康的添加剂和其他有害物质，切实杜绝餐饮企业不购买、不加工销售问题面条。通过检查，未发现各早餐店存在有违法添加行为。五是开展餐饮服务环节食用油脂和餐厨废弃物管理专项整治工作。为切实加强我县餐饮服务环节食用油脂和餐厨废弃物管理工作，有效解决“地沟油”回流餐桌问题，切实保障全县人民群众饮食安全和身体健康，我局于4月制定了工作方案，落实了工作措施，共出动执法车辆2台次，监督人员6人次，在全县范围内集中开展“地沟油”整治和餐厨废弃物管理工作。通过开展“地沟油”整治和餐厨废弃物管理，强化对餐饮服务单位的监督检查，使多数单位建立了食用油脂索证索票制度和登记制度，餐厨废弃油脂有专人负责处理，有回收处理记录，有效杜绝“地沟油”重回餐桌。

六是开展农村聚餐备案管理、监督指导工作。今年上半年，根据我县《农村聚餐备案管理实施方案》，县卫生监督所、乡镇卫生院、村卫生信息员认真落实农村聚餐备案管理制度，要求办酒宴的农户提前申请、备案，由乡镇卫生院工作人员或县卫生监督所的监督员进行现场指导，同时宣传集体聚餐

备案的目的和意义，尽可能减少群体性食物中毒事件和食源性疾病的发生。截止到6月30日，全县共举办50人以上的集体聚餐423次，聚餐人数达3500余人，我局共出动各级各类卫生人员或监督员800余人次进行集体聚餐的现场指导和监督。通过对农村聚餐备案管理、监督指导，使家庭式聚餐的食品卫生得到了明显的提高，有效地防止了食源性疾病的发生。七是开展了辣椒、花椒制品的专项检查工作。我局于5月份按照相关文件精神要求，对县城内20余家餐饮经营单位（重点是火锅店）进行了专项检查，通过执法人员的监督检查、分析和汇总，未发现火锅底料有违法添加非食用物质现象。此次专项检查共出动车辆2台次，监督员8人次。

八是进一步规范食品原料采购索证行为。结合食品安全专项整治工作，我局严格按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》，对80余家大中型餐饮单位进行了专项检查，要求所有餐饮单位建立食品采购台帐，并进行相关票证的索取。在整治过程中，针对部分餐饮业主对原材料采购索证和台帐填写不规范的问题进行了现场指导，有的下达了监督意见书。指导各餐饮单位规范建立索票索证台帐，做到产品可追踪溯源。

坚持将宣传培训贯穿于食品安全监管全过程，认真宣传《食品安全法》和贯彻落实国家、省、市关于加强餐饮服务食品安全的重要精神，采取多种形式大力开展食品安全进农村、进社区、进学校，营造人人关心餐饮食品安全，个个重视餐饮服务食品安全的氛围。

餐饮审批工作总结篇三

今年来，区行政服务中心党支部在区委、区政府和系统党委的领导下，坚持以邓小平理论、科学发展观为指导，深入开展“两学一做”教育实践活动，紧紧围绕中心工作引导党员干部增强主体意识，扎实开展服务型党组织建设工作，通过党员队伍建设带动窗口审批队伍建设，推动中心各项工作发展，

收到较好效果。

一、抓好教育培训，进一步提高党员干部综合素质

中心把加强党员干部学习放在突出的位置上，具体体现在以下三方面：

一是抓好“两学一做”，强化党员主体意识。按照区“两学一做”活动具体部署，组织党员重学党章、《中国共产党廉洁自律准则》、《中国共产党纪律处分条例》以及最新的《中国共产党问责条例》等党的规章制度，并结合各个时期学习安排，组织开展了以“坚定理想信念、增强四种意识”和“我心中的合格党员”为主题的两次大讨论活动；支部书记亲上《学党章党规 做合格党员》主题党课。

同时，中心还充分利用党员微信群、qq群等平台，定期向党员推送在线学习资源，开展线上学习讨论，并组织党员在线上观看《承诺》、《焦裕禄》等剧集并在群中开展交流等，力求能通过更加灵活的形式带动党员“学”和“做”的积极性和主动性，鼓励党员在窗口工作实践中“学”，在服务群众过程中“做”，真正把“两学一做”落到实处。

二是抓好会议学习，统一党员思想认识。通过党员大会、理论学习会和窗口负责人例会及时开展习总书记“七一”讲话精神以及市、区两级重要会议精神的学习、传达工作，统一党员思想认识。

三是抓好业务学习，提升队伍综合素质。除鼓励党员同志参加各种专业知识、技能培训和学历提升活动外，中心还结合审批工作新动向，适时邀请软件工程师等到中心实地开展电子证照、投资项目在线审批监管平台操作培训，提升队伍服务技能和综合素质。

二、发挥党员干部先锋模范作用，积极完成各项工作

一是完成我区第十一轮行政审批改革，截止目前，部门驻中心所有审批服务事项承诺时限已全部压缩至法定时限的35%以内。二是将51个区级重点项目、11个为民办实事项目列入20xx年度“绿色通道”办件管理范围，全部实行即收即办、办完即转。三是为配合好我区基建并联审批机制的操作实施细则的具体实施，已完成网上“并联审批”系统建设工作。

三、加强党风廉政建设，筑牢拒腐防变防线

中心党支部高度重视党风廉政建设，一方面，明确中心管委会主任为党风廉政建设第一责任人，担负党风廉政建设主体责任，对中心整体党风廉政建设负总责。另一方面，认真做好任务分解，制定并印发《洛江区行政服务中心20xx年度党风廉政建设责任书》、《党风廉政建设和惩防体系建设的责任范围及主要任务分工》，把党风廉政建设作为加强机关和队伍建设的重要内容，纳入中心各股室目标管理。

坚持在实际工作中做到“三个结合”，即将党风廉政建设思想教育、警示教育与党员干部的理论、业务教育活动结合起来；将贯彻党风廉政建设责任制与抓审批的规范化、标准化运作结合起来；将贯彻落实党风廉政建设责任制的各项规定与执行单位内部各项规章制度结合起来。

一是党建工作方式创新不够。亮点、特色工作不够突出。二是由于窗口工作特殊性，党支部活动开展较少。下半年，中心党支部新一届支委会将认真学习借鉴其他支部的好经验、好做法，继续深入开展“两学一做”教育实践活动，更好地发挥党支部的战斗堡垒作用和党员干部的先锋模范作用，以更加扎实的工作和优良的作风促进中心党建水平提升。

餐饮审批工作总结篇四

一、高度重视，强化组织领导

食品安全，关系群众身体健康和生命安全，关系社会稳定和经济发展。为进一步加强食品安全监管，消除食品安全隐患，我局成立了以局党组书记、局长xx为组长的食品安全工作领导小组，副局长xx□xx为副组长，分别负责食品安全执法检查 and 食品安全日常检查，其它相关股、所分别按照各自职责具体执行食品安全日常巡查、执法检查、抽样检验等工作。

二、加强企业监管，强化建档和巡查工作

我局主动运用xx省食品生产质量安全动态监管系统对企业进行监管，将已建立动态监管档案的企业信息录入该系统，通过对企业的动态跟踪，实现了“企业全备案、产品全登记、监管全记录”的监管目标。

日常巡查中，我局认真落实“3个环节、4本台帐、5项制度”工作。抓住“三个环节”，即日常巡查监管中抓住原辅料进货查验、生产过程、产品出厂检验三个重点环节；建立“四本台帐”，即指导企业建立原辅料进货台帐、生产投料记录台帐、检验台帐、产品销售台帐，并把四本台帐作为巡查的必查内容；健全“五项制度”，即督促企业建立健全原辅料进货查验制度、添加剂管理制度、产品出厂检验制度、不合格品召回管理制度、员工培训管理制度。此外，根据辖区企业的实际情况，我局通过分类监管、区域监管等模式，建立和完善食品安全信用体系和企业黑名单制度等长效机制。

三、扎实开展食品专项整治，严格落实企业主体责任

20xx年，在市、县两级部门的安排部署下，我局继续深入推进“打击食品中非法添加和滥用食品添加剂”专项整治工作，并结合“百日行动”专项整治、食品安全大检查等行动，开展了“肉制品”、“调味料”、“大米”等11次专项整治，对专项整治中检查不合格的食品生产企业，按照《食品安全法》相关规定给予了处罚，极大规范了辖区食品生产企业的生产行为。

同时，我局与所有取证食品生产企业签定了《杜绝非法添加规范食品添加剂使用安全控制责任书》《xx市食品生产加工企业食品安全公开承诺书》，要求企业在建立食品安全关键岗位责任制度、进货查验记录制度、生产过程控制制度、食品添加剂使用管理制度等方面予以承诺。通过承诺，促使企业进一步落实食品安全主体责任要求，严格按照规定组织生产，确保生产的食品符合国家相关法律、法规规定。

截至今年xx月xx日，我局在日常巡查和各类食品专项整治中，累计出动检查人员xxx余人次，车辆xxx余台次，累计巡查食品生产企业xxx家次。通过定期和不定期的巡查及专项整治，20xx年，辖区未发生一起食品安全事故，有效确保了辖区食品安全。

四、严格执行抽检计划，加大企业抽检力度

20xx年，我局根据我县实际，并按照省、市两级监督抽检计划安排，全年接受xx家次企业委托检验xxx个批次，委检不合格产品xx个批次，委检合格率%；按抽检计划抽查xx家次食品生产企业的xxx个批次产品，其中抽查不合格产品xx个批次，抽查合格率%，较去年%的抽检合格率上升个百分点。对抽查不合格的生产企业，我局均约谈了不合格企业的主要负责人，责令其立即召回不合格产品及停产整改，查找分析产品不合格原因，写出整改报告，在整改验收合格后重新抽取产品进行复检，一切合格后方能恢复生产。

五、加强部门沟通合作，及时汇报工作情况

我局定期向市局和县食安办报送月报表和季度报表，并及时向上级部门提供所需工作材料，汇报工作情况。目前，我局共向市质监局、县食安办、县食药监局等各部门报送各类工作材料和总结报告近xx余份。

六、拓展方式，加大宣传培训力度

(一)为树立企业负责人食品安全和主体责任意识，今年xx月xx日和xx月xx日，我局分别集中全县xxx作坊业主和全县取证食品生产企业负责人召开食品安全会议，组织企业学习《食品安全法》、《预包装食品标签通则》等食品质量安全监管相关法规文件，指导企业开展食品安全管理工作，并与到会小作坊业主、企业负责人分别签订了《小作坊质量安全承诺书》和《xx市食品生产加工企业食品质量安全公开承诺书》。

(二)为提升群众辨别食品的能力，以及营造食品安全监管的良好社会氛围，xx月xx日，我局参加了食品安全周宣传活动，现场与20家食品生产企业代表签订了《xx市食品生产加工企业食品质量安全公开承诺书》。

通过培训宣传，极大的提升了企业的食品安全和主体责任意识以及群众辨别食品安全的能力，为食品安全的监管营造了良好的社会氛围。

虽然今年是我局食品监管工作的最后一年，但我局仍严格按照上级工作安排和部署一如继往地的高度重视和开展食品安全工作，严格规范食品生产企业生产行为，严厉打击食品生产企业违法行为。本着“发现一起，查处一起，举报一起，查实一起”的原则和将食品安全工作监管到底的决心，认真履行质监职能职责，主动作为，奋发有为，确保了我县食品质量安全。

餐饮审批工作总结篇五

全年实现营业收入xxxxxx元，比去年的xxxxxx元，增长xxxxxx元，增长率xx%；营业成本xxxxxx元，比去年同期的xxxxxx元，增加xxxxxx元，增加率xx%；综合毛利率x行。

3. 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降低估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

（三）开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

今年在饮食业不景气，生意难做的情况下，饮食部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、饮食连锁店（筹备中）。第二，开展联营活动，饮食部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营；如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。第三，全年开展促销活动八次，让

利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款15元。优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共200多款，扩大营业收入100多万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

（四）全员公关，争取更多的回头客。

饮食部领导把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日，向关系户电话问候，赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力，今年饮食部整体公关水平提高了，回头客比往年有所增加。

（五）增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。

饮食部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善有关制度，明确责任，依*制度去加强控制。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，饮食部领导、供应部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤，原来整套半成品进货，为降低成本，后来改为自己进龟，自己烹制，近二个月来，节省成本三万多元。

（六）做好政治思想工作，促进经济效益的提高。

饮食部充分发挥党组织和工会组织的作用，关心员工，激发

情感，增强凝聚力。

1. 组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛，参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动，学习“三字经”活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都取得较好的成绩，其中在酒店的田径运动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。

2. 全年本部门举行文明礼貌月技能知识抢答比赛、舞会、卡拉ok等文娱活动9次，春游1次，外出参观学习13次，各类型座谈会5次，妇女会2次，家访6次，探望病员20次。

通过各种活动，使员工形成了一个热爱酒店，团结奋发的强大集体，员工思想品德好，全年拾金不昧事迹有8次，员工队伍稳定，流动量小，今年月均人员流动量约5人。

（七）完善劳动用工制度和培训制度，提高员工素质。

1. 严格劳动用工制度，饮食部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。

同时，上级领导深入员工之间，挖掘人才，不断充实队伍，通过反复考察，全年提拔部长6人，领班8人。对违反酒店规定的员工，以教育为主，对屡教不改者，则进行处罚解聘，全年共处罚员工11人。由于劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提高。

2. 完善培训制度。为了使培训收到预期的效果，饮食部领导首先明确了培训要具有“目的性”、“实用性”、“时间性”的指导思想。其次，成立了培训小组，再三是制定了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训；每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，

全年开展“推销手册”、“服务知识、技能”“咨客服务规范”、“酒店管理知识”、“出品质量”、“促销业务知识”、“英语50句”、“礼貌用语”、“安全卫生知识”等培训达200多次。

（八）重视食品卫生，抓好安全防火。

1. 重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制定了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。

2. 抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行防火器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了饮食部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。

（九）按照星级标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳定了客源，提高了经营气氛。

全年增加设施总投资300多万元，主要是：二楼东厅的改造，二楼南、北厅的装修，五楼走廊、洗手间的装修，友谊夜总会的开办、千年老龟火锅城的设备购置等，由于服务设施的完美配套，吸引了不少的回头客。

1. 出品质量有时不够稳定，上菜较慢。

2. 厅面的服务质量还不够高。

3. 防盗工作还做得比较差，出现失窃的现象。
1. 提高出品的质量，创出十款招牌菜式。
2. 抓好友谊夜总会、千年老龟火锅城的经营。
3. 加强规范管理，提高企业整体管理水平和服务质量。
4. 开设餐饮连锁分店。

光阴似箭，时光如梭。转眼间我担任餐饮部经理一职到现在已迎接了两个新年，在这段时间当中，我视宾馆为自己的家一样尽心尽力，无论大事小事都亲历亲为。因为我必须做好每一件事，这样才不辜负领导对我的信任。20xx年餐饮部成功接待了所有任务。这和员工的共同努力，各部门的大力协作是分不开的。所以说团队的力量是无穷的。我们细细盘点丰收的硕果，高高仰望来年的满树银花，每个人的脸上都应当挂起欣慰的笑容。

(1) 正所谓：铁打的营牌，流水的兵。作为餐饮部而言，员工更新换代特别快，这也就增加了餐饮部的管理难度，所以在新老员工交替之时，我拟定新的培训计划，针对性培训，服务现场亲临亲为、以身示教传教他们，用严格的规范操作服务程序来检验他们的服务意识和灵活应变能力，使员工自觉增加组织纪律性和集体荣誉感，强化他们的使命感和主人翁精神，规范服务操作流程，提高了服务质量，打造了一支过得硬的队伍！工作总结使餐厅工作能够正常运行。

(2) 在饮食业不景气的，生意难做的情况下，我通过市场调查的，经营分析，更新菜肴，调整价格，并通过各方渠道联系会议婚宴，从而给宾馆带来更好的效益。

在十一黄金周期间餐饮部不但接到xx园多功能厅广博厅的婚宴外，在同一时间还接到了xx宾馆400多人的会议用餐。任务

之艰巨让餐饮部每个人手中都捏了一把汗。在宾馆各部门的大力协作下，特别是销售部，我们拧成一股绳，加班加点，终于工夫不负苦心人，在成功完成婚宴的同时也成功准备了400多人的会议送餐。这其中宾馆各人员上下一条心，艰巨的任务在我们手中迎刃而解。也使顾客对我们宾馆有一个新的认识。

在接待婚宴过程中，服务员将桌椅在楼层之间调整，很是辛苦，我们有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳的员工，这就是我们酒店人最大的财富。讲到这里我想到了全球排名第三的万豪集团旗下的马里奥特酒店的企业文化就是：“关照好你的员工，他们将关照好你的顾客”。同时他们也强调留住人才。人才是企业的支柱，这一点我们的领导在一接馆就体现的淋漓尽致。我也谨尊这一原则。

(1) 这一年我和x经理完善了餐饮部的会议制度，包括年终总结季度总结每日服务员评估会每日检讨会每周例会班前会卫生检查汇报会，由于制度的完善，会议质量的提高，上级的指令也得到了及时的落实并执行。

(2) 加强协调关系个人简历，餐饮部服务员众多，脾性各不相同，这就必须协调好他们之间的关系，强调协作性，交代领班在每周例会上必须反复强调合作的重要性，如出现错误，不得相互推卸责任，要敢于承认错误，并相互帮助改正。经常相互关心，多发现对方的优点，事实证明这种做法是正确的。

(3) 提高综合接待能力。餐饮部除接待正常散客围桌用餐外，还接待大型会议自助用餐，盒饭婚宴寿宴等类型多样的用餐形式。使宾客高兴而来，满意而归。并且按口味及时更换菜谱，让顾客吃的更舒心。

作为餐饮部经理，我会再接再厉，对每人服务员严抓培训，让每个服务员都能独挡一面，让他们明白：“天将降大任于

斯人也，必先苦其心志，劳其筋骨”。同时也让他们理解“微笑是最好的武器”。争取以全新的服务理念，服务阵容迎接20xx到来。

餐饮审批工作总结篇六

岁月如梭，光阴似箭，转眼间入职x大酒店餐饮部工作已满一年，根据餐饮部经理的工作安排，主要负责部门各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和部门的培训工作，现将本年度工作开展情况作总结汇报，并就xx年的工作打算作简要概述。

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

1、编写操作规程，提升服务质量

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配(百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结)，并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

餐饮审批工作总结篇七

在领导的大力支持下，对餐厅人员进行改制变动，由以前的6

人减少为现在的4人，在承包工资不变的情况下，提高个人工资，提高其服务积极性。在人员管理方面采取分区责任制，个人对自己的责任区负责，做到“个人任务先完成，团结协作共出力”。较之于以前餐厅的服务质量有了较大的提高，餐厅环境有了显著地改善。餐厅工作人员对于餐厅的工作认同感、责任心有了很大的提升。

在餐厅食材采购方面，改变以前“送菜制”，采取“自主选购，批发为主”，改变以前采购成本高的缺点。同时增加菜品种类，提高菜品质量，机关餐厅就餐人员由以往不足40%到现在为90%以上，就餐人员对于餐厅的满意程度由以往的30%到现在的80%。餐厅基本上每月都处于盈余状态，节约了管理处总体开支。

在小餐厅接待方面，首先，注重接待餐厅的卫生，营造一个良好的就餐环境；其次，增加菜品的种类花样；最后，注重对餐厅工作人员的接待培训，提升其餐厅接待礼节，小餐厅接待也得到了领导的认可。

实行验菜制，每天对于采购的食材，验菜负责人进行价格、重量、品质检验，并及时录入餐厅采购公示，做到“三天一公示”。在管理处水果采购与小餐厅采购方面，做到“一月一上报，一月一公示”，账目明细，单据俱全。

管理机关使用烟酒情况，实行“申请——批准——发放”制度，根据申请得到的批准情况，发现烟酒，对于发现有疑意的，及时向领导请示，做到不乱发、不错发。及时做好烟酒入库登记，并妥善保存。月月底对管理处烟酒使用情况进行盘点，妥善保存烟酒申请单，进行进出库核对，并录入管理处烟酒使用情况公示。仓库管理方面严格做到出入库及时登记，注意库房的清洁打扫，妥善保存仓库存物，月底进行盘点，制作出仓库库存明细表。在管理的同时，做到严于律己，不监守自盗。

在领导的支持和关怀下，合作开始运营，各项相关制度开始建立。在不断探索中，合作社建立起三种运营模式：1、超市销售模式2、订购代购模式3、办公用品申请领用模式。

1、超市运营模式：主要出售小食品和日常生活用品，方便员工，同时在销售时秉承“低利润，重服务”，给员工带来实实在在的实惠。销售商品价格普遍比外界商店销售价格低10%以上。

2、订购代购模式：通过将机关科室收费所用品采购纳入合作社，合作社进行低价大批量采购，再以低价格出售给机关科室收费所。这样既可以减少机关科室收费所开支，也是将管理处整体成本节约了。

3、办公用品申请领用模式：合作社根据管理处办公生活用品使用情况，统一批发采购，各机关科室根据自身需要在填写申请单得到领导批准后，可直接来合作社领取。这样可以做到采购价格低，节约成本，适当保有库存量，保障机关办公用品使用。

在得到处领导批准后，办公室领导大力关怀支持下，管理处养殖场开始运营。养殖场采取“自出资金，自主消费”模式，在取得良好的效应后进一步扩大规模，并将土鸡、鸡蛋作为员工的福利发放，并作为食堂采购基地。目前已经养殖公鸡6只，母鸡44只，雁鹅2只。每天有专人进行三次加水加食，及时拾取鸡蛋，并时刻注意禽畜的健康状况；并准备相关治疗药品，做好养殖场的管理和运营。

餐饮审批工作总结篇八

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首、学校食堂工作领导小组统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂全面工作制度化、规范化后勤处负责具体落实，从人员、调入、

设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节，进行了细化并狠抓落实并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段，落实措施，校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时解决问题，及时给予指导立即进行改进。

1、食堂都能严格执行国家《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施并做到了有检查、有记录、有突发事件应急措施，工作人员能自觉按要求上岗，和操作其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2、采购做好验收工作。加工作到烧熟，煮透做好食品，留样工作，严格把好食品进货关。

3、每次用餐后所有餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

4、健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度。

5、建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关，成立了由校工会干部、教师代表、学生代表等组成膳管会，定期举行碰头会监督，以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点行使对食堂监督、检查等职能。

为维护师生合法权益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求进行食堂成本单独核算，以保证食堂正常运转，经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1、按照学校要求后勤处，定期或不定期地组织人员对食堂工作，进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴价格、质量、数量作为重点。

2、由于食品价格上涨，学校采取部分补贴办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

3、保证饭菜数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长需要。

4、就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额4%以内。

1、充分调动学生积极性，把与学生联系形成一项制度定期和不定期与学生伙管会、学生代表进行座谈、沟通听取意见并做到有反馈有措施有改进。

2、为家庭经济困难学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧帮助他们安心学习。

3、学校每天在用餐安排教师义务带队，和进行用餐管理督促学生文明用餐，定期评选“用餐文明班级”。

4、食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化，平时积极配合、主动接受卫生行政部门监督与指导。

5、建立食堂财务和菜谱公开财务制度，实行每月一公示财务实行每周一公示菜谱。

我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费严格按上级规定实行学期初预收、月末结转，确认伙食收入、期末结算方法，多退少补，每月末食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数；学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数差额为依据，向学生结算伙食费，我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布，在食堂就餐学生按月收取据实结算。

规范使用食堂结余款，只用于改善学生伙食和食堂设施设备，而非用于学校发放教职工福利或以其它方式转由学校用于非

食堂经营服务支出。

因经费不足，生用餐环境有待改进。个人工作总结

现如今，微笑已经成为从事各行各业的一种必备的职业素质，尤其是在服务领域。微笑是不用翻译的世界语言，它传递着亲切、友好、愉快的信息。微笑一下并不费劲，但它却能产生无穷魅力，受惠者成为富有，施予者并不变穷，它转瞬即逝，却往往留下永久的回忆。在工作中，我会让微笑成为我的名片，让就餐者如沐春风。

只有勤快，才能换来更好的成绩。勤，就是辛勤，就是努力，比别人付出更多。快，就是效率。“业精于勤而荒于嬉，行成于思而毁于随。”繁荣和勤奋是分不开的。作为一名服务者，我更要付出比常人多百倍的勤奋，去营造更舒适的就餐环境，让xx更美好！

既然谈周到，那么必然要主动去做好，主动去提供服务，而且要善于观察，还要懂得换位思考，做到客人所想不到，提供超前服务。在以后的工作中，我会一如既往地做到让就餐者感受到宾至如归的感觉，想来宾之所想，急来宾之所急。保持较强的心理素质。能够保持良好的心理和精神状态，做到得宠不骄，受辱不卑，从容应对。

做一名餐厅的服务员，其实很容易，也很简单。在每个繁华喧闹的都市中，在餐饮行业，服务员的角色太多太多，然而，真正能够读懂“服务”中所包含的意义，并且能够身体力行去用心，去做好的人却稀如麟毛。一名真正称职的服务员，不仅仅是要具备在表面上看来与工作相关的知识，更多的是要加强自己内心与思想上的建设，还有自身的修养的提高。

现实中各行各业都是展现自己的舞台，无论在什么地方，无关收入多少。我们每个人之于__就好比一滴水之于一盆水，一滴水可以瞬间蒸发，依附于一盆水才能长久存在。因为__

我们每个人都有生活，那么，我要做的更好，在平凡的岗位上要努力使自己非凡，让__明天因为有我而骄傲！

餐饮审批工作总结篇九

通过餐厅全体工作人员的辛勤工作和共同努力下，餐厅的所有工作的顺利开展，取得了令人满意的成绩。

现在将一年来的工作总结如下：

第一，全年完成的工作情况：餐厅全年营业额608.36万元，实际支出450.58万元，盈利157.78万元。

第二，员工的安全意识和岗位责任，预防各类安全事故发生。我们定期组织工作人员进行安全生产培训教育，努力员工心头麻痹大意的思想，以提高员工的安全意识。各项工作严格遵守后勤公司餐厅工作规章进行，未发生一起安全事故。

第三，树立员工的主人翁意识，提高整体素质。

餐厅作为后勤部门的重要组成部分，为全体师生的校园餐厅提供餐饮服务，工作人员在工作第一线，经常会与师生交流，必须不断提高员工素质。今天我们定期组织员工思想交流活动，逐渐提高工人思想素质，全年未发生一起纠纷事故。

第四，注重合理营养搭配，注重菜肴可口美味。

随着生活水平的提高，师生对于吃提出了更高的要求，要吃的营养，吃得健康。为了确保学生可以吃到营养、健康、美味的食物。今年，餐厅精心做日常饮食营养搭配，聘请原先在酒店厨房工作的厨师8名，厨工20名，为全校师生烹饪营养美味食物。

第五，严格成本核算，确保学生负担得起的用餐费用。

为了让学生吃得实惠，每天有严格的成本核算。在生产中，我们严格控制原材料采购、储存，减少浪费。经过仔细规划，因此将生产成本将至较低水平。以最低的价格出售给学生，切实维护学生的利益。

总体而言，今年学校后勤公司的餐厅取得了不错的工作成绩。然而这些成绩的取得，与领导的关心和全体员工的辛勤努力分不开。新的一年，我们要再接再厉，切实做好工作，再创更好工作成绩。为全校师生的餐饮需求，奉献我们的热情。