

# 餐饮升职主管的自我鉴定(优质5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

## 餐饮升职主管的自我鉴定篇一

我的岗位是职工餐厅经理，主要职责是负责xxxxxx职工餐厅的管理、运营，按时为全体职工准备好日常用餐，一句话：就是让同志们吃好、喝好、少花钱！

职工餐厅自7月开业以来，在中心领导的大力支持下，在办公室的领导下，在全体员工的关心下，按时保质保量为职工供应日常用餐、加班用餐，解决了职工吃饭问题，为构建和谐xxxxxx做出了应有的贡献。下面我将半年来的工作向同志们汇报如下：

今年，经中心领导多方努力，争取xxxxxx东侧彩板钢房筹建职工食堂，并安排我参与食堂的筹建工作，负责提出餐厅的整体布局方案。为提高场地利用率，我提出将北侧房间整体打通，作为能容纳百人的大餐厅，把职工日常用餐地点放在厨房旁边，与团体用餐分开，既方便职工用餐，有保证了用餐秩序；按照食品加工规范，我提出将厨房划分为粗加工间、洗消间、面点间、热菜间，为节约改造资金，提出对整体墙面进行了清洗。这些建议得到了中心领导和同志们的认可和采纳。改造施工期间我坚守施工现场，为了让厨房、餐厅布局更加合理，职工用餐更加便利，我还结合自己多年来管理餐厅的经验，提出很多细节改造意见。经过努力原本破烂不堪、污水横流、臭味扑鼻的烂房子，变成整洁明亮的餐厅。为营造温馨和谐的用餐环境，我使用简单的装饰材料对用餐环境进行布置。为了采购到质量好、价格低的餐厨用品，我

和xxx主任□xxxxx经理多次考察供货商，还到厨具生产厂区进行考察，本着货比三家，价压三家的原则，顺利完成了采购工作，为餐厅的正常开业做好了准备。

为使食堂正常开业，在郭总的协调下，我和xxxx主任多次前往水利厅职工食堂考察调研，详细咨询了食堂运营、财务管理、原材料采购、食品加工等情况，结合xxxxxx的实际情况，我们主要从以下几个方面着手开展职工食堂运营工作。

在调研了职工用餐情况基础上，我提出设置主厨1名、配备面点师兼早点1名、帮厨1名，保洁员1名的用人计划。为选好厨师、配好队伍，尽快开业，早日解决职工用餐问题，我们先后洽谈、试用了6批厨师，经过实际上岗试用，结合实际工作表现，先后对后厨人员进行了多次调整，最终确定了人选。

为规范采购管理，我们按照采购、验货、审核分离的原则，分配了工作职责，具体讲就是我负责日常采购工作，由中心财务人员刘勇负责票据审核和采购资金的管理，主厨负责对所采购的原材料的数量和质量进行验收，并由采购、财务、厨师三方签字予以确认，按照原材料的出入库领用程序，办理相关手续，确保采购工作规范，经得起审核。

按照食品卫生监督规范，我们办理了《排污许可证》、《餐饮服务许可证》。按照《食品卫生“五四”制度》制定，对食堂员工定岗定责，按照岗位制定了岗位职责。为确保用餐安全，所有食堂工作人员办理了健康证，按照规范对采购原材料，向供货商索取营业执照、卫生许可证、健康证、清真牌照，还定期对餐厨用具进行清洗消毒，定期检查。

经过食堂全体工作人员共同努力，从7月11日职工食堂开业到12月26日，累计为职工提供加班餐4634份，合计36226元。提供早餐2005人/次，合计5808元，提供午餐4146人/次，合计48901元，提供晚餐2230人/次，合计44681元，总计提供8381人/次用餐，金额达99391元，平均每日56人/次用餐。

总计提供13015人/次用餐，总计金额达137616元。

在完成职工日常用餐以外，先后承办了xxxxx艺术团□xxxxxx全体职工会餐□xxxxxx xxxxxx工作人员、冬至包饺子比赛等十多个接待工作。

为了吸引职工来餐厅就餐，我们想方设法增加花色品种，提前制定一周菜单，定期制作酱牛肉、炸丸子。为方便职工，提供了纸巾、餐盒、塑料袋等物品。为了让职工在夏季能喝上便宜冰镇的饮料，我们批量购进了饮料，提前放进冰柜，以批发价格提供给员工；在冬季到来之前，在中心领导的关心下，在室内安装了空调、暖气、热水器、水槽等，保证职工用餐环境温暖舒适；应职工要求，我们考察了多加粮油超市，选定了品牌粮油，低价批量进货，原价卖出，方便职工自由选购。

进入冬季，肉食品和部分蔬菜价格变化很大，尤其是随着气温的不断降低，蔬菜价格急速上涨，为此，我们采取提前采购了大白菜、土豆等传统冬储蔬菜、自己腌渍咸菜泡菜、变换菜品花色、主动核准用餐人数、加强成本核算、减少浪费等措施，努力降低成本，确保收支平衡，让职工吃好喝好少花钱。

今年按照中心要求，演出期间，演职人员被统一安排职工大餐厅内用餐，解决了他们在东南门外用餐污染xxxxxx周围环境，影响xxxxxx形象的问题，我们适当收取一些卫生费，用于垃圾处理等费用。今年我们对外承接了平安保险公司会务人员午餐、体育局五套培训班人员用餐、全区xxxx管理研讨会人员午餐等对外团餐接待工作，扣除原材料成本，获得近xxxxxx元收入。

一是订餐问题，由于订餐人数不确定，常会出现菜品不足或是浪费现象，这既不利于保障职工用餐，也在一定程度增加

了成本支出。

二是随着职工餐费发放方式的调整，未来将会出现运营备用资金不足的问题，在一定程度上影响原材料的采购，进而影响了备餐的花色品种。

为此，在新的一年里我们将在不断提高职工用餐质量，努力增加花色品种，加强成本核算的基础上，不断研究规范订餐程序，积极主动走出去，努力加大接待团体餐的业务，不断提高xxxxxx食堂的知名度，形成自我造血功能，取得经济效益，解决运营资金不足问题，我们还将积极主动参与组织各类活动，吸引职工来餐厅就餐，凝聚人心，努力把职工食堂打造成真正的职工之家。

## 餐饮升职主管的自我鉴定篇二

贯彻执行国、省、市食品安全法律法规和决策部署，坚持“安全第一，预防为主，综合治理”工作方针，进一步构建学校食品安全保障体系，全面提升监督管理能力和保障服务水平，努力确保广大师生身体健康和生命安全，切实维护学校社会和谐稳定。

### 二、工作目标

以“夯实基础、完善制度、加强培训、强化监管、提升效能”为工作主线，全面推行食堂自办自管、成本经营、营养配餐模式，着力强化责任落实和风险防控，着力解决突出问题，杜绝食品安全责任事故和管理服务问题引发不稳定因素，努力办安全优质、服务一流、师生满意食堂，解决好师生“吃”的民生。

### 三、主要工作

（一）促进食堂建设，努力筑牢食品安全承载实力

1. 严格按照教育厅等六部门《关于印发的通知》等文件要求，促进学校食堂基础设施建设和设施设备配置，突出幼儿园食堂改造重点，指导各地抓2-3个成片连线幼儿园“标准化食堂”示范点改造建设。
2. 继续全力做好第三批约10个“关爱厨房”项目的规划建设、设备配置和使用管理等一系列工作。
3. 建立与教育内部计财、项目部门和规划设计部门的沟通协调机制，建立学校食堂建设改造设计需教育内部食品安全管理部门和当地食品药品监管部门审查程序，确保新建和改扩建食堂符合餐饮服务许可要求，从硬件布局上消除安全隐患。

## （二）规范证照管理，坚决杜绝违法违规经营行为

1. 督促学校（幼儿园）食堂取得有效《餐饮服务许可证》，坚决杜绝无证运营。
2. 严格学校食品从业人员持证上岗制度，确保从业人员持有效健康证和培训合格证上岗率达到100%，坚决杜绝从业人员先上岗后办健康证和培训合格证。
3. 依法执行劳动用工制度，落实从业人员劳动保障待遇，建立员工激励机制，构建和谐劳动关系，杜绝劳资纠纷和可能导致的不安全、不稳定因素。

## （三）重视教育培训，不断增强安全意识应急能力

1. 进一步强化学校食品安全教育宣传。以食品安全“进学校”活动为抓手，将食品安全纳入中小学相关课程，坚持上好食品安全课；开展食品安全宣传周、3·15消费者权益日等活动；做好食品安全法律法规特别是新修订食品安全法的宣贯和科普知识宣传普及，增强师生食品安全意识，培养少年

儿童良好饮食卫生习惯，提高自我防护能力。

2. 持续开展厉行勤俭节约、反对铺张浪费主题实践、爱粮节粮、感恩教育和首届征文活动，办“节约型”食堂、树“光盘族”典范，弘扬勤俭节约、艰苦奋斗传统。
3. 分解落实宣传目标任务，进一步做好在各级媒体加强学校食品安全的宣传报道工作。
4. 大力开展食品安全监管和从业人员教育培训工作。制定培训计划，分层举办学校食品安全管理和从业人员培训班，突出幼儿园培训专题，启动首批营养师、食品安全师培训工程。
5. 召开学校食品安全专题工作会议；精心培育和打造幼儿园、职业院校食品安全现场看点并召开全市现场会。
6. 组织开展“走出去、请进来”学教、培训活动。
7. 完善各级食品安全应急预案和以学校食堂停水电气为重点的后勤保障应急预案，开展应急演练。

#### （四）突出制度执行，扎实抓好食品安全规范管理

1. 统一修订完善制度、规程、要诀、台账，强化执行和落实。严格依法亮证经营、索证索票、试尝留样等一系列、一整套食品安全管理制度、措施执行力度，全面提升抗食品安全风险能力。严格系列台账使用管理，突出校长监管、健康管理、消杀灭害、食品添加剂和餐厨废弃物五本薄弱台账管理。
2. 建立全市学校食堂大宗食品原料供应商名录制，逐步规范食品原料定点采购，确保采购源头可控，降低采购成本。
3. 严把食品采购索证索票、查验登记、试尝留样、售卖配送等各环节安全操作规程关，实施全过程无缝监管。

4. 学校食堂和食品卖场经营者以及大宗食品供应商，应按资教发〔2011〕179号文件投保校（园）食品安全责任保险。

#### （五）把握重点关键，持续开展食品安全专项整治

1. 深入开展专项整治。重点治理和坚决杜绝非法添加和滥用食品添加剂、使用地沟油、病死（害）畜禽、不合格调味品、私屠滥宰畜禽、注水肉、违规处置餐厨废弃物等突出问题。

2. 开展重大节假日、重大活动、重要时期、季节交替期和重点学校、重点区域、重点部位的专项整治和明查暗访。

3. 加大对学校食堂、宿舍消防、水电气设备设施的巡查、校验和检修力度，确保消防设施器材、水电气压力表、安全阀、管道和锅炉、电梯等特种设备设施安全使用。严格相关从业人员持证上岗、安全责任人信息、岗位职责和设备设施操作规程上墙制度，加强检查和值班记录，规范资料归档。

#### （六）实行民主监督，完善学校食堂服务保障体系

1. 规范食堂财务。坚持“公益性”和“非盈利”原则，严格成本核算、实施精细化管理、降低营运成本，稳定饭菜质量和价格，公示食堂财务。

2. 建立监管机制。成立食堂管理委员会、学生膳食委员会、食堂值班岗等校内组织以及学生家长、有关专业人士和社会人士参与的校外监督组织；公示每周配餐计划、原辅料采购价格、带量食谱成本构成，监督饭菜质量，检查饭菜份量；建立满意度评价体系与常态评价制度；推进完善学校食堂社会监督试点工作。

### 餐饮升职主管的自我鉴定篇三

随着xx市大小酒店的异军突起，以及顾客消费心理的日趋成

熟，对酒店产品的要求也越来越高，不断地提升酒店产品质量，以适应市场的需求，已经是不可避免的选择。在硬件设施设备上，酒店将在xx年改造的基础上，进一步细化产品改造工作，全面提升硬件产品质量；在软件上，进一步完善各类规章制度，加大人员培训及人力资源开发力度，成立xx人才库，以人才库为依托，为一线经营部门源源不断地输送优秀人才，以个性化、人性化的服务争创一流的服务环境。

“xx”之川菜品牌，已在xx市餐饮市场争得了一席之地，随着各类客房的成功改造，不同层次的豪华房间满足了不同人士的需求。在新的一年里，要加大促销力度，进一步打造、树立、坚定中亚之品牌，充分拓展市场空间，为来年的发展与巩固打下坚实的基础。

创新一是酒店生存的动力和灵魂，有创新才有活力和生机，有创新才能感受到酒店成长的乐趣□xx年，我们对酒店产品、营销手段进行了大胆创新，并取得了相当不错的效果。在新的市场形势下，必须要大力培养创新意识，加大创新举措，对陈旧落后的体制要进行创新，对硬件及软件产品要进行创新，对营销方式、目标市场的选择也要创新，在xx年的基础上，进一步开展创新活动，让酒店在创新中得到不断的进步与发展。

控制各项成本支出，就是增收创收，因此，今年酒店将加强成本控制力度，对各部门的各项成本支出进行量化，超支的即从部门工资中扣除，对经营部门(如餐饮、康乐部)实行独立核算，自负盈亏，从而强化员工的成本控制意识，真正做好酒店各项成本控制工作。

我们将进一步加强企业文化建设，丰富员工生活，增强企业文化底蕴，随着“三高二好”总目标的基本实施，员工的待遇得到了大幅度改善，酒店在新的一年里，在良好的经营业绩下，继续以搞好员工福利工作为己任，希望广大员工努力工

作，达到酒店、个人双丰收。

## 餐饮升职主管的自我鉴定篇四

本人自接手采购部工作以来，一直以服务生产需要，控制采购成本，提供高性价比物资材料为己任。经过不断的学习和实践，针对本部门所负责采购工作目前的状态，现对2014年的工作做出如下计划：

一、供应商的选择。

二、账务的清理。

采购是一份繁琐，复杂的工作。同时因为其工作性质关系，对公司产品的成本有直接影响。另外因为相关物资在采购工作的运作过程中不可避免的有退，换，修，废等情况发生，因此必须对每一批物资的采购以及合同执行情况进行台账记录，并且做好跟踪检查，定期盘点。这是本部门的日常工作，目前也一直都在执行着，2014本部门将进一步对本项工作进行完善。努力做到每笔定单的进行情况都可追溯，可查核。

三、品质保证。

四、成本控制。

2014年，本部门将在日常工作中进一步提高工作效率。除采购价格等方面的控制外，还将其它方面的成本控制纳入管理优化的范围内，具体方面如办公物品的使用，电脑的使用管理，物资运输费的控制等方面。

五、采购效率。

六、异常情况的处理。

因供应商生产能力的不足，或其它原因引发采购异常时，我部将第一时间知会相关领导并积极应对。同时将对异常情况的发生原因进行分析处理，记录在案；如有必要，将进行法律程序进行公司利益的维护工作。

## 七、部门之间的协调

独木不成林，采购部做为一个服务性部门，将谨记本身的职责，将一切以公司为重，与公司其它部门分工协作，提高生产效率，降低成本，使公司效益最大化，为公司发展提供助力。

## 餐饮升职主管的自我鉴定篇五

通过3-4年的努力，使全县38个乡镇、344所义务教育阶段学校（含村小、完小、民办学校），具备标准的学校食堂及适用的学校伙房，为学生提供一个良好的供餐环境，全面实施学生营养改善计划，提高学生营养健康水平。

### 二、实施内容

（一）全面落实中央财政对试点区县农村义务教育阶段学生3元/天/人的营养膳食补助和家庭经济困难寄宿学生小学生4元/天/人、初中生5元/天/人的生活补助。

（二）统筹资金，改造学校食堂或学校伙房，改善学生就餐条件。

（三）规范供餐方式，制定营养菜谱，加强营养指导。

（四）强化学校食堂监管，严格食品供应准入，确保食品安全。

### 三、实施步骤

（一）2012年，全县344所义务教育阶段学校（含村小、完小、民办学校）中的104所学校利用标准食堂实行学校食堂供餐，235所学校利用临时改造的食堂或伙房实行学校食堂供餐，5所学校实行托餐；县财政统筹安排1942万元专项资金，对16所单设中学食堂进行改扩建，改扩建面积为16183平方米；临时聘请营养师，制定营养菜谱，提高学生营养水平；启用全市统一的学生学籍管理系统进行资助经费管理，实施学生营养健康状况监测评估。

（二）2013年，县财政统筹安排2632万元专项资金，对49所小学及乡中的食堂进行改扩建，改扩建面积为21937平方米；由县人力社保局采取人才引进的方式，为各乡镇教管中心、单设中学、直属学校各招录1名营养师。

（三）2014年，县财政统筹安排1485万元专项资金，对41所完全小学的食堂进行改扩建，改扩建面积为12376平方米；由县人力社保局采取招录的方式为各乡镇教管中心、单设中学、直属学校各配备3-5名食堂专业工作人员。

（四）2015年，县财政统筹安排1429万元专项资金，对238所村小、教学点及民办学校的伙房进行改扩建，改扩建面积为11900平方米。

#### 四、工作措施

（一）加强组织领导。成立由县人民政府县长任组长，分管副县长任副组长，县教委、财政局、发改委、卫生局、食药监局、工商局、监察局等部门负责人为成员的农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组。领导小组下设办公室在县教委，由县教委主任兼任办公室主任，具体负责农村义务教育学生营养改善计划的日常事务和组织实施。