

# 餐饮安全生产工作方案(通用10篇)

为保证事情或工作高起点、高质量、高水平开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，是具体行动实施办法细则，步骤等。方案能够帮助到我们很多，所以方案到底该怎么写才好呢？下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 餐饮安全生产工作方案篇一

回顾20xx年近一年的会计工作，我在玉度饭店老总的直接领导及总经理的指导下，认真遵守财务管理相关条例，按财务管理要求实事求是，严以律己，圆满完成了20xx年玉都饭店的财务核算工作及各项经营指标的校对。积极有效地为饭店的生产经营提供了有力的数据保证。促进了生产经营的顺利完成，为经营管理提供了依据。自从事会计工作近一年来，收获颇丰，个人财务管理能力得到了不断提高和锻炼，但也有很多不足之处，给自己日常的工作造成了一定的困扰，也给饭店生产经营带来了不利影响，现将近一年工作情况总结如下：

### 一、工作回顾

- 1、严格执行饭店现金管理及结算制度，定期核对现金与账目，发现不符情况，做到及时汇报、及时处理。
- 2、及时回收饭店各项收入，开出收据，回收现金及时存入银行。
- 3、做好与银行部门的对接工作，办理贷款还款业务及其他相关业务。

4、井然有序的完成员工工资发放及其他经费发放工作。

5、为满足饭店经营需要，曾负责各楼层布草联系清洗及发放工作。

## 二、主要收获和经验

1、只有主动融入集体，处理好各方面的关系，才能保持好的工作状态；

2、只有坚持原则落实制度，认真理财管账，才能履行好财务职责；

3、只有树立服务意识，加强沟通协调，才能把分内的工作做好；

4、只有保持心态平和，“取人之长、补己之短”，才能不断提高、取得进步。

## 三、不足之处

因本人非会计专业出生，对会计工作的认识不够，会计工作专业知识学习力度不够，专业能力不强；与饭店各部门及同事需协调、沟通不够；对本饭店各项财务原始数据监督力度欠缺。

## 四、工作计划

在下一年年度的工作中，坚持实际工作中证明行之有效的工作方法，同时在工作方法上进行改进，继续完善进货及采购环节的工作流程，减少纰漏，严格把关，更好的控制饭店的成本及费用。加大业务学习力度，提高工作效率，及时与各部门沟通，做到即要能解决细节问题又能促进工作的全面开展。对于各部门的台帐勤检查、勤监督，及时核对，多配合，相互协作，给领导当好参谋，使财务工作在明年更上一个台阶，

为玉都下一年取得更好的业绩提供财务数据保障。

## 餐饮安全生产工作方案篇二

在院领导的正确领导和大力支持下，医务科始终“以病人为中心，以质量为核心”，严格落实“医疗安全”，促进十三项核心制度和岗位责任制的落实，提高医疗质量，保证医疗工作的全面发展。

20xx年初，医务科计划继续加强医疗质量管理，进一步落实并完善医疗质量和核心制度，同时依据国家中医药管理局加强发挥中医药特色优势建设的的精神，继续加强病案质量管理，提高病案整体质量；建立医疗、医技人员技术档案管理，整理及完善医院医疗、医技人员相关技术档案，专业技术准入档案；继续加强对口支援管理，扩大医院影响及辐射面；强化医疗纠纷管理，继续落实医疗安全制度，完善医疗安全预警机制、应急预案，力求快速、妥善处理医疗纠纷；继续扶持“中医学社”系列活动，并积极响应国家中医药管理局相关要求，开展重点专科网络学习的平台，提高广大医务人员学习中医的积极性并提高业务素质。

针对本年度年中工作情况，现总结如下：

### 一、医疗质量管理工作

#### （一）相关医疗质量管理制度及本册的修定与完善

理登记记录、单病种质量管理登记记录、疑难危重病历讨论记录、病房疾病分析登记记录、死亡病例讨论记录、危重病人抢救记录、院长查房记录、医疗质量控制登记记录共10项内容。已将这10类记录表打印成册，分发到各科室，以达到形式统一，内容规范的目的。

#### （二）日常查房工作

1. 业务查房：根据医院质量管理要求，医务科每周对临床各 科室进行业务大查房。对各科室病历书写制度、请示报告制 度、查对制度、三级医师查房制度、会诊制度、病例讨论制 度、手术分级制度、首诊首科负责制度等医疗核心规章制度的 执行情况进行了督导检查。根据教育引导批评相结合的原则， 采取平时督促抽查和集中检查相结合的方法，对基础医 疗质量和环节医疗质量进行严格把关，多措并举，使我院的 医疗质量明显提高。

2. 夜查：医务科于每周五在白夜班医生交班完毕后，针对住 院病人在离院情况、值班人员在离岗问题进行督导检查，并 做好相关记录统计工作，以严格规范医生值班制度。对于检 查中发现的值班人员夜班期间擅自离岗，予以全院通报批评， 并给予每人扣除100元的处罚。

### （三）考核工作

进考核工作，以逐步改善和提高医疗质量。考核工作具体分 为周考核、月考核、季度考核、年中考核、年终考核五部分。 考核标准均使用新编考核标准，其是将国家中医药管理局的 重点学科、重点专科及普通科室的考核要求及国家三级医院 中中医院的考核要求相结合、在我院旧考核细则的基础上， 重新制定的新的、更完善的考核标准。在各项考核工作完成 后，医务科将各科室存在的具体问题（包括：医师姓名、问 题具体内容）以医疗简报的形式下发到各个科室以起到警示 及督促作用，最终避免同类问题的反复出现。

通过上半年考核工作的逐步实施，各科室在对待各项制度执 行及落实方面的态度较前有所好转，工作积极性及主动性得 到了激发。医疗质量各个方面从大体到细节均有所提高，但 也依然存在很多问题。如：个别ct报告无医师签字或盖章； 呼吸科肺功能检查及过敏原实验无医师确认签字；运行病历 不能按时完成；病历书写不完整；机打病历缺少医生签字以 及病历刮擦、涂改等问题，这也将继续作为今后考核工作的

重点来抓。

#### （四）病案质量管理，提高病案整体质量

书写基本规范实施细则（20xx年暂行版）。

2. 病案质量检查：在业务查房及科室周、月、季等考核过程中，都对各科室病历进行定期抽查。通过为期半年的严格考察和考核，在病历完成方面有了较为明显的改善。虽然病历质量较前有所提高，但还存在许多问题。除上述考核过程中发现的问题外，还存在实习生代替主治、主任医师签字、中西医诊断不一致、提前完成病程记录等现象。

病历是医疗活动中医疗事故鉴定所需要的重要材料，病历不真实或者被损毁将导致医疗事故鉴定不能完成，如果病历不真实或者被损毁将是医疗机构的原因，医疗机构将承担举证不能的不利后果。而且，《卫生部关于医疗机构不配合医疗事故鉴定所应承担的责任的批复》也规定“医疗机构违反《医疗事故处理条例》的有关规定，不如实提供相关材料或不配合相关调查，导致医疗事故技术鉴定不能进行的，应当承担医疗事故责任。”所以，今后将继续加大病案质量管理的工作力度。

#### 3. 病案管理：

（1）上半年整理、归档、上架的病历数有：5200份；

（2）接待各类患者复印病历数：4054份；

（3）用于医保检查、科研需要、药物点评等工作需要所提供病历数：2189份；

#### （五）医疗纠纷管理

1. 已了结的较大医疗纠纷：1起，中医骨科卜冬生一案，经过2次开庭，新城区法院、呼市中级人民法院最终判决，我院承担医疗事故次要责任。本着谨慎的原则，向新城区法院执行局申请执行，现此案已彻底完结，目前已向保险公司申请理赔，手续正在办理中。

2. 医疗投诉、小纠纷：7起，通过认真调查相关情况，多次调解后，患者对最终处理结果均表示满意。通过对产生纠纷的原因剖析，医务科将细化各项相关制度，以做好医技科室与临床科室间的相互协调关系。

（一）建立医疗、医技人员技术档案、专业技术准入档案是提高医院医疗质量的重要保证，为医疗管理、人才培养提供重要的依据，更好为医疗、科研、教学工作服务。

（二）母婴保健技术服务执行许可更换工作已完成。通过新城区卫生局及呼市卫生局的审核，我院资质以及人员配备均符合国家要求。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

## 餐饮安全生产工作方案篇三

一年来的工作过去了，确实还是需要进一步的调整，在这一点上面还是应该要认真的去对待才是的，作为一名主管我还是应该要认真的去对待自己的个，在这年终之际我深刻的意识到了想要提高餐厅的生意，应该要调整经营模式，在这方面还是应该要努力一点去做好的，回顾过去的一年在工作当中，这是我应该要努力去做好的，在这方面这还是非常重要的，对于过去一年来的工作我也总结一下：

首先过去的一年在工作方面大家做的还是有所欠缺的，这一点非常重要的，我们在餐饮行业也是做了好几年了，对于过去的几年，确实还是还是应该要的做好的，在这方面我也是应该要调整好方向。

在这年终之际，我是清楚意识到了这一点，过去的一年来的行情也不是很好，所以对于之前这一年的盈利还是不够多，这对工作还是有影响的，回顾过去的一年确实还是有一些问题，在这一点上面，我感觉自己还是有足够多的提高，我也是清楚意识到了这一点，作为一名餐饮主管我深刻的体会到了这些，在经营模式上面还是需要调整一下的，我们餐厅始终都是重视卫生条件的，这一点是非常重要的，在这年终之际各个方面都应该要主动的去做好，我也相信大家是可以做的更好一点的。

除了上述说的，我们餐厅在服务方面也是有着一定的特色，在同行业内还是应该要陆续做好的，在这方面这一点是非常重要的，我也相信接下来的工作当中，这些需要做的更加细心一点，提高服务质量，让提高餐厅整体水平，包括定期的检查厨房的卫生情况，保证卫生情况达标，我也是非常注重顾客们的评价，合不合口味这种问题我经常都会去过问一遍的，对于一家餐厅来讲，服务和口味是最重要的两样了，这也是让顾客能够直接感受到的，所以这两个方面做好是非常重要的。

新的一年肯定是要做的更好一点，我相信在这一点上面应该要做出好的调整，也应该更加重视对卫生情况的提高，应该要达到绝对的卫生标准，在这全新的一年里，要服务好每一位顾客，这是非常重要的，我相信这对我是应该要调整好的状态，在这年终之际我也是希望做的更好一点，我是能够做得更好一点，在新的一年里调整好餐厅的经营模式，提高营业额。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

点击下载文档

搜索文档

## 餐饮安全生产工作方案篇四

年底了，各行各业都在进行年终总结，酒店服务行业也不例外，现将我的酒店服务员工作总结如下：

在这里我学到并且提倡如何搞好优质服务，掌握七大要素：

- 1、微笑在酒店日常经营过程中，要求每一位员工对待客人，都要报以真诚的微笑，它应该是不受时间、地点和情绪等因素影响，也不受条件限制。微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。

- 2、精通要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通，并



尽可能地做到完美. 员工应熟悉自己的业务工作和各项制度, 提高服务技能和技巧. 千里之行, 始于足下, 要想使自己精通业务, 上好培训课, 并在实际操作中不断地总结经验, 取长补短, 做到一专多能, 在服务时才能游刃有余, 这对提高ktv的服务质量和工作效率、降低成本、增强竞争力都具有重要作用.

3、准备即要随时准备好为客人服务. 也就是说, 仅有服务意识是不够的, 要有事先的准备. 准备包括思想准备和行为准备, 作为该准备的提前做好. 如在客人到达之前, 把所有准备工作作好, 处于一种随时可以为他们服务的状态, 而不会手忙脚乱.

4、重视就是要把每一位客人都视为上帝看待而不怠慢客人. 员工有时容易忽视这一环节, 甚至产生消极服务现象. 这是员工看他们穿戴随便, 消费较低, 感觉没有什么派头等表面现象而产生的. 而现实生活中, 往往越有钱的人, 对穿戴方面都特别随便, 这是他们自信; 而衣服根本不能代表财富的多少. 我们在这一环节上, 千万不能以貌取人, 而忽略细微服务, 要重视和善待每一个客人, 让他们心甘情愿地消费. 我们应当记住客人是我们的衣食父母.

5、细腻主要表现于服务中的善于观察, 揣摸客人心理, 预测客人需要, 并及时提供服务, 甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到, 使客人倍感亲切, 这就是我们所讲的超前意识.

6、创造为客人创造温馨的气氛, 关键在于强调服务前的环境布置, 友善态度等等, 掌握客人的嗜好和特点, 为客人营造家的感觉, 让客人觉得住在酒店就像回到家里一样. 7、真诚热情好客是中华民族的美德. 当客人离开时, 员工应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临, 以给客人留下深刻的印象. 现在的竞争是服务的竞争, 质量的竞争, 特别酒店业尤为激烈. 服务的重要性是不言而喻的, 我们运用各种

优质服务，形成自身的服务优势，以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度，使酒店立于不败之地！每个职业都需要讲求团队精神，在快乐迪也一样。生意比较忙时，同事间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。平时也有遇到比较刁钻的顾客，一人有难，其他同事也会及时上去调节纷争，使情形不再恶劣。每个人员分工明确、工作积极，真正在行动上做到了一个好汉三个帮的效果。

平时，我也会和顾客谈天，了解他们所喜欢的歌曲并推荐新曲让顾客满意而归。这样就多了几个回头客，让顾客推荐朋友提高了消费率。之后我也会做一些小结，这样日积月累，使我的服务更能为顾客所接受和喜欢。

作为一名服务人员，也会碰到一些挫折和无奈。有些人会觉得小小的一名后勤人员是微不足道的，有些人认为我这个职业是低下而不为人尊重的，可是我要说的是：条条道路通罗马，我为服务别人而快乐，我为能在这里工作而幸福！我能为这个集体工作而自豪。我认为我的职业就像一个表，表面转动的时针能给大家带来时间和欢乐，而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的，但却是必不可少的。

当然学无止境，学到还得运用到以后的工作中，希望领导能多加督促，同事能互相学习，在以后的工作中提高服务效率，努力做到一名优秀的服务工作人员。让顾客在银都酒店世界感受到不一般的快乐。

餐饮员工工作总结范文

## 餐饮安全生产工作方案篇五

5月的时间匆匆而过，转眼间，我偶已经来到\_\_餐厅有\_\_个月的时间了。在这段时间里，我在工作岗位上积极的学习，不断的完善和提高自己的。如今，在工作中已经有了不少的进步和提高。

而在这个5月里，因为五一假期的缘故，我们餐厅的生意也变得异常的火爆，甚至在假期结束之后的一段时间里都没能消停下来。但也正因为如此，我们在这个月也取得了十分出色的收获。并得到了领导的认可和嘉奖。

在此月末，我通过自我的回顾，反思了自己在五月的表现以及一些不足的地方。现将自己的5月工作做总结如下：

## 一、思想准备

五月的开头就是重要的五一节日，因为决定继续在岗位上工作，所以我一早就做好了忙碌的准备，并在工作中不断为自己打气，终于顺利的坚持住了艰难的节假日热潮。

通过在思想上的准备，我对自己的服务思想也有了更多的考虑。作为一名服务人员，遇上这样火爆的时候是不可避免，为此我也在思想上学会了调节自己让，自己了解什么时候注重服务，什么时候注重效率，在工作中较好的管理了自己，保持了工作的顺利进行。

## 二、工作方面

五一阶段的工作可谓是给我留下了十分珍贵的经验体会。一开始的时候，因为客人源源不断，所以我在工作中的一些问题也暴露了出来。但我却并没有因此泄气，而是利用这个机会积极的改进了自己!后来，我也渐渐的适应了节假日高节奏的工作。如今面对普通时间的工作就能做的更有效率，也能带给顾客们更满意的服务。

初次之外，我这个月的工作中也学习了很多其他同事的技巧，了解了在工作中的一些优秀的方法。尤其是在自我管理上，过去我总是把自己的“当块砖”哪里有需要就哪里走。但我从同事的指点下认识到这是非常没有效率的。为此我开始改进自己的，规划自己在工作中的任务目标。这也使得我在

工作中能更好的处理顾客的要求，让顾客更加满意。

### 三、下个月的计划

下个月马上又要迎来儿童节的到来，虽然不及五一，但带孩子来用餐的家长想必也不会少，为此，我要积极做好计划，配合餐厅搞好活动和服务，更全面的考虑到儿童在用餐时的问题，让顾客感受到我们\_\_餐厅服务的全面性。

总之，下一个月即将到来，我也要继续加油，努力的在工作中发挥自己的能力！

## 餐饮安全生产工作方案篇六

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设 餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现□xx年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：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

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

### 三、开展各级员工培训，提升员工综合素质

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

#### 1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升(有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间)，管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

#### 2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，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有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

### 3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

### 4、调整学员转型心态，快速融入餐饮团队

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

## 四、存在的问题和不足

本年度的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，就部门运作和培训工作开展来看，主要表现在以下几方面：

### 1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

### 2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了

课堂的生气和活力。

### 3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

## 五、xx年工作打算

xx年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质 将对xx年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

### 2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

### 3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

xx年将根据质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪



礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

#### 4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

#### 5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心□xx年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

#### 6、调整培训方向，创建学习型团队

xx年的部门培训主要课程设置构想是：把xx年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养，积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力□xx年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮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。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支

学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

## 餐饮安全生产工作方案篇七

20\_\_年不平凡的一年是\_\_酒店成立的`第四年，我们餐饮部全体员工围绕酒店持续发展的工作大局努力学习，积极工作全面履行职责。突出工作重点，同心协力完成上级交付的各项工作任务，现将一年的总结情况汇报如下：

### 一、当好助手，竭力协助酒店领导掌控工作全局：

对酒店下达的文件，认真贯彻执行，使上级的指示精神落到实处，利用优势提高工作效率。积极主动参与酒店管理，与职能部门处理好人际关系，树立餐饮部良好对外形象，为楼面工作奠定好良好的基础。

### 二、楼面的现场管理：

1、服务员的礼貌礼节，班前坚持检查，不合格者要求整理后再列岗，每天列会反复练习，楼面区域看台的服务人员做到一呼便应，要求礼貌礼节应用到工作中的每一个细节，员工之间互相学习，相互监督共同进步。员工养成一种良好习惯和态度，餐饮部的各级管理人员做好餐前的接待工作，以减少客人等候的时间，同时做好解释工作，注意包厢、桌位对号入座，确保无误认真做好解释工作，做到忙而不乱。

2、严抓定岗位和提高服务意识，提高服务效力，针对服务人员用餐高峰期的时候进行合理调配，以领班或部长为中心，随时支援忙档或缺档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作职责，进行合理分配提高效率服务。

3、餐饮部楼面的物品管理，从大件物品到小件物品每月月底定人进行盘点，不管是客人损坏或自然损坏都要求做到有章有循，有据可查，有人执行，有人监督，跟单到人。及时报

损补仓申购。

4、对楼面的卫生管理，公共区域要求保洁人员看到有异物或脏物必须马上清洁，区域的地面无尘，无水渍。卫生用具摆放整齐，无倾斜，各包厢的卫生制度到人，每天进行卫生保洁，每周进行一次全面大扫，严格执行卫生监督要求，做好消毒登记，对大餐具执行一洗二漂三清的要求。对小餐具进行定期消毒漂白。

5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客的投诉频率，收集顾客对服务的质量方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要的依据，对收集的案例进行分析总结，使日常服务具有针对性减少顾客的投诉率。

6、员工日常管理，每一位的新员工入店成为餐饮部重要组成部分，能否从速融入团，调整好转型心态，根据新员工的特点及入职情况。开展专题培训，调整心态。认识行业的特点使新员工在心理上作好充分的思想准备。缓解角色的转变与适应，加快融入餐饮团队的步伐。

7、着重员工的培训，结合工作实际加强培训，目的是为提高工作效率，加强优质服务，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态在餐饮不忙的情况下，制定培训计划，组织员工培训，从礼貌礼仪工作流程，服务规范进行实际操作。对个别较差的员工进行一对一，手把手的指教，对楼面的各个部门：传菜部、迎宾部、清洁部定期培训和检查，了解他们近期的工作情况从中发现问题，解决问题。

在今年服务员严重缺少的情况下，我们楼面在副总办的直接领导下，完成了夏季状元宴的服务工作，调动各楼面的后备力量，支援楼面工作，为春节的到来打好了一场硬仗。

三、工作中存在的不足：

1、在工作过程中不够细节化，有时出现一些不合理的安排，主次不分明，部门之间缺乏沟通，总是事情出了以后才发现问题的存在。

2、楼面的管理层部长、领班之间培训少，还是以前一些老管理模式，应组织学习一些现在的先进管理，酒店的管理课程，多走动参观了解外面酒店管理模式，能使本酒店的管理工作再上一个台阶。

四、酒店的现在状况，需面临的问题：

1、在正常的接待工作中，都是一些零散的顾客，酒店的客户群没有合理的利用，应明确经营方针，调整经营策略，吸引一些外来的客户。

2、结合工作实际加强培训，提高工作效率、提高更好的服务质量，加强规范管理，使员工对日常服务有新的认识和理解。

一年来的各项工作虽然取得了一定成绩，但和酒店的要求还有一定的差距，存在一些不容忽视的问题，自身建立没有，待进一步加强。在服务意识上形成一致，为以后的工作打好了一个新的坚实的基础，使酒店更加兴旺和发达。

## 餐饮安全生产工作方案篇八

目前餐饮行业环境相当严峻，如何搞好经营，餐饮部在酒店的正确领导下，全面落实酒店经营承包方案，以经济建设为中心，强化管理，上下一致，使餐饮部在餐饮业不景气，且承包任务重的情况下，稳步前进，取得了较好的经济效益和社会效益，现将主要工作总结如下：

一、各项经济指标完成情况：

全年实现营业收入\_\_\_\_\_元，比去年的\_\_\_\_\_元，增长\_\_\_\_\_元，

增长率\_\_%, 营业成本\_\_\_\_\_元, 比去年同期的\_\_\_\_\_元, 增加\_\_\_\_\_元, 增加率\_\_%, 综合毛利率\_\_%, 比去年的\_\_%, 上升(或下降)\_\_%, 营业费用为\_\_\_\_\_元, 比去年同期的\_\_\_\_\_元, 增加(或下降)\_\_\_\_\_元, 增加(或下降)率\_\_%, 全年实际完成任务\_\_\_\_\_元, 超额完成\_\_\_\_\_元, (定额上交年任务为380万元)。

## 二、今年完成的主要工作:

(一)落实酒店经营承包方案, 完善激励分配制度, 调动员工的积极性。今年, 餐饮部定额上交酒店的任务为380万元, 比去年的320万元, 上升60万元, 上升率为19%。为了较好地完成任务, 餐饮部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案, 按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同, 把经济指标分解到各个分部门, 核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率, 逐月核算, 超额提成, 节能加奖, 充分..

体现了任务与效益工资挂钩的原则, 使他们发挥各自的优势, 能想方设法, 搞好经营, 调动了员工的积极主动性。今年人均月收入\_\_\_\_\_元, 比去年同期的\_\_\_\_\_元, 增加了\_\_\_\_\_元, 增长率为\_\_%。

(二)抓好规范管理。强化协调关系, 提高综合接待能力。

1. 健全管理机构, 由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组, 全年充分发挥了作用, 小组既分工, 又协作, 由上而下, 层层落实管理制度, 一级对一级负责, 实行对管理效益有奖有罚, 提高了领导的整体素质, 使管理工作较顺利进行。

2. 完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等, 由于制度的完善, 会议质量提高了, 上级指令得到及时落实执行。

3. 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种,

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、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。

今年在餐饮业不景气,生意难做的情况下,餐饮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、餐饮连锁店(筹备中)。

第二,开展联营活动,餐饮部与客房部、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。

餐饮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, 今年餐饮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。

。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, 餐饮部领导、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, 原来是一套半成品进货, 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。

餐饮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,餐饮部招聘新员工,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,餐饮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, 确保了餐饮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。

三、存在的问题:

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。

四、明年的设想:

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。

## 餐饮安全生产工作方案篇九

目前餐饮行业环境相当严峻, 如何搞好经营, 餐饮部在酒店的正确领导下, 全面落实酒店经营承包方案, 以经济建设为中心, 强化管理, 上下一致, 使餐饮部在餐饮业不景气, 且承包任务重的情况下, 稳步前进, 取得了较好的经济效益和社会效益, 现将主要工作总结如下:

一、各项经济指标完成情况:

全年实现营业收入\_\_\_\_\_元, 比去年的\_\_\_\_\_元, 增长\_\_\_\_\_元, 增长率\_\_\_%, 营业成本\_\_\_\_\_元, 比去年同期的\_\_\_\_\_元, 增加\_\_\_\_\_元, 增加率\_\_\_%, 综合毛利率\_\_\_%, 比去年的\_\_\_%, 上升(或下降)\_\_\_%, 营业费用为\_\_\_\_\_元, 比去年同期的\_\_\_\_\_元, 增加(或下降)\_\_\_\_\_元, 增加(或下降)率\_\_\_%, 全年实际完成任务\_\_\_\_\_元, 超额完成\_\_\_\_\_元, (定额上交年任务为380万元)。

二、今年完成的主要工作:

(一)落实酒店经营承包方案, 完善激励分配制度, 调动员工的积极性。今年, 餐饮部定额上交酒店的任务为380万元,

比去年的320万元，上升60万元，上升率为19%。为了较好地完成任务，餐饮部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分。

体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入\_\_\_\_元，比去年同期的\_\_\_\_元，增加了\_\_\_\_元，增长率为\_\_%。

(二) 抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，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、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。

今年在餐饮业不景气，生意难做的情况下，餐饮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、餐饮连锁店(筹备中)。

第二，开展联营活动，餐饮部与客房部、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。

餐饮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，今年餐饮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。

餐饮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，餐饮部领导、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，后来改为自已进龟，自已烹制，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。

餐饮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，餐饮部招聘新员工，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，餐饮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，并进行消防器材实操培训。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，确保了餐饮部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以末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。

### 三、存在的问题：

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。

#### 四、明年的设想：

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。

### 餐饮安全生产工作方案篇十

尊敬的主管、经理：

你好！

在餐厅工作的这段时间里，我学到了很多知识，餐厅的营业状态也是一直表现良好态势。我非常感激公司给予了我这样的机会，让我可以在这样良好的环境下工作和学习。虽然在酒店里基础的业务知识及专业知识已经基本掌握，但俗话说“学无止境”，有很多方面还是需不断学习。这次提出辞职，我也想了很久。餐厅的环境对于服务员很照顾很保护(至少对于我们的个人利益来说)。

鉴于我的个性要在餐厅自我提升及成长为独挡一面的能手，处于保护的环境下可能很难。我自己也意识到了自己个性倾向于内向，其实，这不管是对于餐厅培育人才或是我自身完善都是突破的难点。虽然我的观念是：人需要不断的发展、进步、完善。

我也一直在努力改变，变得适应环境，以便更好的发挥自己的作用。但是我觉得自己一直没什么突破，考虑了很久，确定了需要变换环境来磨砺。



餐厅近期人员变动较大，因此交接工作可能需要一个时期。我希望在7/15左右完成工作交接。这个时间也许比较紧，如果实施上有太多困难，我同意适当延迟一段时间。但是我还是希望经理理解。

我希望在我提交这份辞程的时候，在未离开岗位之前，是我的工作请主管尽管分配，我一定会尽自己的职，做好应该做的事。另外，希望主管不要挽留我，其实，离开是很舍不得，原因自不用说明。但是既已决定，挽留会让我最终离开的时候更为难。

谢谢！

此致

敬礼！

申请人□xx

xx年xx月xx日

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

文档为doc格式