

最新机关食堂工作计划汇报(精选9篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。那么下面就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看看。

机关食堂工作计划汇报篇一

受托方：_____（以下简称乙方）

第一条给排水、房屋的维护、维修管理

第二条供电、用电设备的管理

2. 电梯的维护、运行的管理；

3. 节日、重大活动彩灯悬挂与维护；

第三条环境卫生、保洁管理

第四条绿地、绿化管理

1. 所区内绿地、花木、造型物的维护与管理；

2. 节日、大型会议和活动的花卉摆放；

第五条食堂管理

第六条非机动车、机动车和车务管理

1. 所属机动车的保养、维护和维修；

2. 用车服务、车务管理和交通安全管理；
3. 自行车停放管理；

第七条传达与邮件、报刊的收发管理

1. 接待来访者，协助联系被访问者，来访人员登记；
2. 收发各类邮件、报刊；

第八条职工医疗管理

2. 协助所有有关部门完成义务献血工作；
3. 医务室日常药品的计划与采购；
4. 职工医疗费报销审批、大病住院及高额检查费的审核；

第九条器材供应与房屋管理

2. 各类库房、剧毒药品的管理；

第十条所区治安、保安管理

门岗值勤、夜间治安巡逻；

第十一条居委会的管理

1. 居委会日常工作的服务与管理；
2. 参加各级政府有关会议并组织落实；

第十二条茶炉、浴室的管理

提供开水供应、浴室管理，茶炉设备、淋浴设施的维护、维

修；

第十三条集体宿舍、学生宿舍的管理

1. 办理入住手续、来客登记及安全工作；
2. 宿舍楼内楼道、楼梯、卫生间及公共场地的清扫和保洁；
3. 门窗、室内设施的维修；
4. 住宿费等相关费用的收费工作；

第十四条房租、水、电费的收费管理

负责单身宿舍、学生宿舍房租及相关费用、职工住宅楼水电及相关费用，出租房租金等收费工作。课题组水电查表及编制收费清单。

第十五条房产经营管理，经营房产见附件

第十六条乙方须按下列约定，实现目标管理

一、给排水、房屋维修、维护与管理

3. 给水管道、暖气管道无滴漏水现象；
5. 保证维修质量，更换的配件质量符合国家有关部门的技术质量标准；

二、供电、用电设备管理

2. 接到一般报修一小时内到达现场；
5. 按时办理电梯年检事宜；

6. 按时与电梯公司签订电梯维保协议，维修要有记录，保证电梯安全、正常运行。

三、环境卫生，楼道保洁

2. 楼内公共场地地面洁净，楼梯扶手无污垢，玻璃干净明亮，电梯门及轿箱内保持光亮，卫生间内地面、洁具清洁卫生无污物，空气流通无异味。

四、绿化、绿地管理

2. 无破坏、践踏、占用绿地的现象；

3. 在正常浇灌前提下，注意节约用水，管理好绿化用水；

4. 绿化工作达到院先进单位标准；

五、食堂管理

1. 认真贯彻执行《食品卫生法》，保证各类食品卫生、安全；

2. 食堂炊事人员要“三证”齐全，定期体检，不录用无资质人员；

3. 食堂服务人员衣着整洁，遵守职业道德，服务热情主动；

4. 保证伙食质量，花色品种多样；

5. 餐厅实行标准化清扫保洁，做到地面洁净，餐桌、餐椅无尘，无杂物堆放，无蚊蝇，为就餐人员营造舒适的就餐环境。

六、车辆、车务管理

1. 优先保证所领导、院士、会议用车；

2. 遵守交通规则，出车准时，安全行车，无重大交通事故发生；
3. 准确填写出车单，并经用车人签字确认；
4. 办理或提醒相关人员办理年检、年审等车务手续；
5. 建立、健全机动车档案；
6. 及时清理自行车棚内的废弃自行车及杂物，自行车无乱停、乱放现象；

七、传达与邮件、报刊管理

1. 热情接待来访者，协助联系被访人；
2. 电话联系被访者，征得同意后进行登记，方可准其进入工作区；

八、职工医疗管理

1. 为就医人员提供医疗保健服务和咨询服务；
2. 无重大医疗事故；
3. 严格按所公费医疗管理规定审批、审核职工医疗费用的报销；
4. 所购药品无假冒、伪劣、过期及国家禁止使用的；
5. 按时对应做计量检定的医疗器具送检，并有记录；
6. 计划生育工作达到各级政府、科学院先进单位标准；

九、器材供应与库房管理

2. 不得采购假冒伪劣和三无产品；

5. 出入库器材要做到帐、帐和帐、物相符，定期与所财务处对帐；

十、所区治安、保安管理

1. 门岗执勤礼貌、规范，夜间保安巡逻；

2. 引导进所车辆整齐、有序停放；

十一、茶炉、浴室管理

每天8：00—20：00提供开水，茶炉设备保持完好，茶炉间、浴室卫生洁净。

十二、集体宿舍、学生宿舍的管理

1. 楼内走道、卫生间、公共区域干净、整洁、室内设施完好；

2. 不得擅自安排他人入住；

3. 根据有关规定，严格进行管理；

十三、房租、水电费、供暖费收费管理

2. 课题组水电用量核查后列收费清单，报所财务处；

十四、房产经营管理

1. 房屋出租符合北京市有关规定，出租合同规范；

2. 对出租房屋的安全负有责任；

3. 出租合同报甲方一份备案；

4. 按时收缴房租等相关费用，交财务处入帐；
5. 房屋经营收入每年不少于_____元。

十五、其它管理

2. 对违反管理规定的人员和行为敢于批评和规劝，对恶意违反并不听从规劝的人员可报请所领导进行处理。

第十七条甲方的权利和义务

1. 检查、监督乙方对本协议执行情况；
2. 审定乙方编制的服务管理年度计划；
3. 由资产财务处对乙方财务支出进行年度审核；
5. 协助乙方做好管理服务工作，协调乙方与各部门的关系；
6. 审定乙方编制的房屋、装备大修、更新年度计划；
7. 负责与乙方签订本协议范围以外的单项合同；
9. 对乙方违反本协议的行为进行相应的处理和处罚。

第十八条乙方的权利和义务

6. 甲方委托乙方的管理项目，不得将管理责任转托第三方；
8. 达到本协议约定的各项服务指标，自觉接受本所职工的监督，发现问题及时解决。

第二十七条甲、乙双方对本协议的内容发生歧议，可协商解决，通过协商无法解决的，可报请所务会裁决，也可到人民法院。

第二十九条甲、乙双方在接受_____组织的部门年终考核后，根据所评审小组提出的问题和建议，对本协议进行修改、补充和完善。

第三十条本协议有效期至_____整体搬迁后终止。

第三十一条本协议自所务会通过之日起执行。

甲方（盖章）：_____

乙方（盖章）：_____

法定代表人（签字）：_____

法定代表人（签字）：_____

_____年___月___日

_____年___月___日

机关食堂工作计划汇报篇二

今年是我园开展创卫工作第三年了，根据县爱卫办的部署和县教育局要求以及幼儿园的实际工作情况，特制定如下计划，幼儿园创卫工作计划。

一、指导思想

幼儿园的创卫工作要以三个代表的重要思想和党的^v^精神为指导，认真贯彻《吉安县创建卫生城市实施方案》，结合幼儿园的实际，改善育人环境为手段，以强化全体师生卫生意识为工作重点。全面提高幼儿园的教育教学质量和师生的健康水平。做到科学管理、全员参与，努力完成我园各项卫生工作的目标和任务。

二、组织保障方面

- 1、加强领导。坚持园长领导下的各部门工作负责制，将工作任务分解到班级并明确责任人，健全组织机构，一级抓一级，层层抓落实。
- 2、加强学习。认真组织全园教职工学习卫生健康教育的法律法规和科学知识，统一思想，提高认识，增强做好卫生健康工作的自觉性，工作计划《幼儿园创卫工作计划》。
- 3、加强宣传。利用多种途径，宣传健康、文明的生活方式，宣传卫生健康的基本知识，形成良好的舆论氛围，促进良好文明习惯的养成。
- 4、保障经费。确保一定的经费作为后盾，提供经费、器材、工具等保障。

三、环境卫生保洁方面

- 1、坚持班级卫生包干区每日清扫制度。
- 2、每周组织一次全园大扫除，并进行联合检查，及时公布评比结果。
- 3、开展“文明班级”流动红旗竞赛活动，倡导校园文明行为，引导幼儿养成健康、文明、向上的生活方式。
- 4、建立“文明卫生监督岗”及时发现纠正幼儿中的不文明行为，提高幼儿自我保护、管理的能力。
- 5、加强幼儿园用工管理，做好非班级保洁区公共卫生的维护工作，清除校园卫生死角。

四、健康教育方面

1、定期出好黑板报、布置宣传窗，宣传卫生保健知识，培养幼儿良好的卫生习惯。

机关食堂工作计划汇报篇三

一、柯总对自己工作管理不善抱有深深的歉意，指出了管理不到位的原因，自己表示要以前车之鉴，勿重蹈覆辙，要为自己树立谦虚、谨慎、不骄不躁的工作作风。接着做了春节放假、上班时间及春节期间值班安排。要求大家认真总结经验，发现不足，提高自身修养素质，注意行为举止言谈，强素质，健体魄，学技能，共同创建三建新形象。最后柯总祝大家马年吉祥、生活红红火火。

二、忠总工对20xx年工作存在不足与问题，及20xx年工作重点作了全面系统的阐述与强调。

三、财务符经理特别强调指出公司财产保管措施及安全隐患的重要性。

四、呈总分析了岗位分配与管理的关系，要求在坐的各位员工明确工作的职责与目标。

五、其他人员踊跃发言，畅谈工作态度与构建和谐同事关系。

六、菜总宣读《关于公司副总经理柯云彩因超前钻工程监管不力的处分通报》。

七、菜总作了会议小结，提出了几点要求。

1、肯定了柯总的工作成绩和对公司所做的贡献。勉励柯总正确对待公司的处分，同时要求每一位员工从中吸取教训。大家共同努力做好往后的各项工作。

2、逐步完善公司各项管理制度，不断提高工作效率。

- 3、明确任务与目标，提高公司经济效益。
- 4、构建和谐企业，建立和谐的公司人际关系。
- 5、发扬团队精神，提高公司凝聚力。
- 6、做好春节期间防火、防盗、交通安全。

最后会议在祝愿大家身体健康、家庭幸福、春节愉快的欢乐声中结束。

机关食堂工作计划汇报篇四

我出生xxxx年x月，于**xx年xx月参加工作，生

月调入宜章县教育局工作，主管局机关食堂工作，****年**月通过评定为中式烹调师高级工。

术。在中我不断探索，根据和粤北地区的饮食，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多

—，管理类，工作总结类，工作计划类文档，下载—

开的教育行

机关食堂工作计划汇报篇五

abstract:.

keywords:hotel;;manager

高和消费者消费意识的日趋成热，加之“双休日”、五一、十一“旅游黄金周”等旅游计划的有效实施，国内旅游蓬勃

发展，旅游业入逐年增民。在餐饮业营业业入中，从2001年的亿元到2002年的亿元，增民倍；在国际旅游外汇业入中，餐饮业入从2001年的亿美元到2002年的亿美元，增民倍。餐饮业入是酒店营业业入的主要来源之一，但在我国西部地区，有不少酒店，却因餐饮部经营不善，而导致经济效益低下。

1、酒店餐饮管理人才存在的问题

企业人才是酒店餐饮业发展的支柱，但餐饮经营不善的主要原因是餐饮管理人才的缺乏。

餐饮管理专业人才不足

在西部地区中，酒店的餐饮管理专业人才严重不足。调查显示，在中层管理人员当中，中职学历占50%，大专学历占40%，在中专和大专学历中，餐饮管理学历只有15%；在高层管理人员中，大专学历占11%，本科学历占，研究生学历占5%，在3种学历中，餐饮管理专业只有17%。在中高层管理人员中，大多是财会、工商管理和党政管理等专业。出现专业不对口，外行管内行等企业管理现象，使酒店餐饮管理出现许多漏洞，造成极大损失，导致餐饮营业业入下降，没有达到预定的经济目标。

餐饮结构不合理

乱、差的现象，处于低水平的发展阶段，不能满足广大消费者的需求。

餐饮管理专业教育缺乏

理水平，而大学中培养餐饮管理的人才数量相对少，不能满足日益增了的餐饮业的需求。

人们认识上的误区

误区，也是影响餐饮部吸引管理人才的主要原因。

内部培训不足

除极少数高星级酒店外，很多低星级酒店的内部培训不足。原因是：一者师资匮乏、经费短缺。一是培训缺乏系统规范，难以有效提高员工素质，特别对管理人才的培训更少。下为虽对中高层管理人才进行培训，花了不少人力、物力和财力，最后却为他人做嫁衣。受以上种种因素影响，很多低星级酒店没有把管理人才的培训列入日常培训之中，更不用说把管理人员派送到发达地区、甚至是去国外深造学习。

工资待遇低

员的工作积极性，致使许多管理人员跳槽，另择他路。

工作时间长

餐饮部门工作虽然是轮班，但是相对其他部门工作时间来说，其工作时间还是稍长。比如柳州市某四星级酒店，在中餐厅坦，领班a上班时间：6:30-11:30, 17:30-21:30共9个小时，领班b上班时间：11:30-15:30, 21:30-凌晨1:30共8小时，主管与经理上班时间：8:00-13:00, 17:00-23:00共10个小时，在西餐厅里，领班上班时间：早班6:00-15:00为9个小时，晚班15:00-24:00为9个小时。

2酒店餐饮管理人才培养策略

企业发展的关键在于人才的培养，为了及时满足社会对人才的需求，必须从酒店外部和内部两个方面培养酒店管理人才。

从酒店外部着手的策略

高校教育是酒店外部培养管理人才的主要途径。

加强餐饮管理专业的教育

餐饮管理专业人员是酒店餐饮部门的主力军，餐饮部管理水平的高低取决于餐饮管理人才能力与素质的高低，所以，必须加强高等院校餐饮管理专业建设，加快管理人才的培养速度。此外，还可以在高等职业技术学院中开设餐饮专业。培养实用技能型人才是高职院校的特点，也是符合酒店的需要。为培养实用技能型人才，高校还应餐饮人才市场的需求要求对学科的教学体系进行改革，按照岗位、职业所需要的能力或能力要素为核心来设置课程。在教学中，不再单独强调专业知识或专业理论的系统性、完整性，而是强调知识的针对性及实用性进行专门化教育。

完善餐饮管理专业课程体系

在开设有酒店管理专业的院校中，很多课程体系不够完善，开设课程应遵循“实用、够用”的原则。有的学校理论课程开设太深，不符合高职生的发展；有的学校出于对学生就业考虑，在酒店管理专业中增加旅游管理的课程，特别是导游方向的课程，这种做法是不科学的。在酒店管理专业课程当中，应当增加酒店餐饮企业管理、酒店餐饮营销管理和酒店餐饮文化管理等方面的课程。这些课程，在现代酒店餐饮管理中起了非常重要的作用。

增加学生技能证书考试

对于餐饮管理专业学生，在毕业时，除了拿到的毕业证书外，还要取得一些职业上岗证，比如，调酒师证、茶艺师证、营销等级证、餐饮职业经理人证等技能证书，这些证书对日后从事管理工作是极有力的上岗证明。

增加餐饮管理专业的课程实践

《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》规定：

实践教学在教学计划中占较大比重。可见，实践课程在高职院校教学中的重要性。在实践教学方面，要做好校内实训与校外实习相结合，很多学校的做法是：每学期都开设一到两门专业课，实习周时，每门课只有3天在酒店实习。其实，这种做法使实践时间缩短，不利于学生实践操作巩固，要改变这种做法，应该把第六学期的毕业实习时间，分配在第一到第五学期各学期中的最后一个月，并连同假期10天，共40天的时间，在酒店实践操作。按照授课计划进行，并在课时不变的情况下，每天授课时数可由原来的6节增加为8节，既保证课时不变，又增加实践时间，既让学生学到知识与技能，又使学生适应现代酒店的工作，为毕业后走上管理岗位打下坚实的基础。

加强师资队伍的建设

高职院校是技能人才培养的摇篮，技能人才培养的关键在于教师，没有优秀的教师，就不可能培养优秀的技能人才，所以，加强师资队伍的建设势在必行。改革开放后，我国高校也在不断的发展壮大，但由于高校招生扩大，全国招生从1990年的万人到2002年的万人增长了倍，高校专任教师从1990年万人到2002年万人，增长倍。按师生比1:18高校师资严重不足。而且大多数高职院校由中专学校升格上来，招生扩大而教师队伍没有扩大，有的学校师生比在1:21以上，不符合高校发展要求。此外，大多数高职院校师资队伍结构不合理，知识和业务水平一般，特别是西部的各类职业技术学院，缺少学术带头人。

从酒店内部着手的策略

酒店餐饮管理人才的培养除了酒店外部培养途径外，还需要从酒店内部培训和储备餐饮管理人才。

内部培训与外出进修相结合

酒店餐饮员工培训工作，既是职工教育的重要组成部分，又是加强餐饮管理，提高竞争的一个重要措施。因此，酒店人力资源部要制定周密的培训计划，选拔餐饮技能过硬的优秀服务员和管理员，进行管理理论系统培训或派送到高星级酒店和高等院校学习。比如，柳州市某四星级酒店提出“有位才有为”和“养根护本”的育人方针，开展专题培训、强化培训、复合型人才的培训、管理人员的培训等等。2003年有20名中层管理人员和22名员工参加某高校饭店管理专业的学习，实行知识更新，提高管理水平。值得强调的是，无论何种培训途径，都不能脱离酒店管理意识日的培养，现代管理之父彼特·德鲁克曾说，管理学既不是一门艺术，也不是一门科学，而是一种实践。实践出真知，管理是在实践中学会，也是可以学会的。

加强餐饮品牌开发与经营管理

一是坚持“人无我有，人有我优，人优我强”的品牌战略。比如，柳州市某四星级酒店的风味食街餐厅：20世纪80年代开发的少数民族风情“打油茶”品牌，至今经久不衰；餐厅经营荟萃了东西南北风味品牌，由原来的自助式变为集宴会、零点、自助为一体；菜肴经营品种由原来的300多种增加到现在的700多种，充分满足了客人“想吃什么就吃什么”的需求，引导柳州刮起的“食街旋风”长盛不衰。由于该酒店注重品牌经营，日前被部级认定的品牌菜肴有10多个，中华名不吃有3个，广西名菜15个、名点8个、名汤4个、名不吃7个。其不断开发菜肴品牌的同时，也不断进行品牌延伸。比如，开发月饼现已成为知名品牌。

二是实施“控制成本”战略，实现餐饮经济目标，是经营管理的日的。在降低人工成本费用方面，实行招业部分农村的低廉劳动力的用人政策。在营业费用方面，尽量降低各种不合理的开支。在采购制度和用料制度方面，强调公开性、科学性和监督性。

三要“多样化与特色化”相结合。消费者饮食观念与品味的变化，势必对菜品提出新的要求。公款高档消费重视程式化和排场心理已成为过去，大众化自费消费成为市场的主体，多样化与特色化是菜肴发展的必然趋势。如今鸡、鸭、鱼、肉、蛋已不再是逢年过节的“奢侈品”，而是家常菜肴，如果厨师对这些原料进行粗料细做，做出特色菜，就会满足客人的需要。

管理思路，是非常成功的。除此之外，要不断挖掘“农家乐”菜肴，满足城市工薪阶层的消费要求。

加强管理员的考绩

者。一是体现多劳多得的原则。餐饮管理人员不能吃大锅饭，要按照实现经济目标大小来确定。在完成部门经济目标前提下，适当调高绩效工资和特种奖励工资，提高“指标纯利”的标准，增加个人收入。这也是餐饮部留住管理人才的关键。

才，只有这样，西部酒店餐饮业才可望走出困境，为我国旅游业的发展作出应有的贡献。

参考文献：

[6]樊平. 餐厅服务[m]北京：旅游教育出版社，2003.

机关食堂工作计划汇报篇六

紧张而忙碌的__年即将过去，在__年的各项经营工作中，我们在认真总结餐饮部自身经营状况的同时，结合现今酒店业餐饮市场环境的特点和压力，及时调整经营思路，从管理方法、开拓市场、营销策略和员工培训等方面，积极开展各项经营管理工作，在保证餐饮整体营收的同时，努力控制各项成本费用开支。

现就__年餐饮部主要工作内容和经营重点汇总分析如下，便于我们在今后的工作中努力提高自身整体经营水平，更好的开展对客服的同时，保证餐饮各区域营业收入。

(一)、工作总结如下：

__年营业收入_____元，目标任务_____元，距目标任务相差_____元，完成目标任务的____，相比20__年营业收入_____元，__年营业收入减少_____元，__年经营实际净收入_____元，经营净收入预算_____元，超额完成净收入_____元，完成净收入比例_____，相比20__年经营实际净收入_____元，__年实际净收入增加_____元。

__年宴会营业收入_____元(其中宴席营业收入_____元，会议营业收入_____元)占部门总营业收入_____，接待宴席共计____场合计_____桌，月均接待宴席_____桌，桌均消费_____元，接待会议共计____场，平均场租费为_____元。

__年包厢营业收入_____元，占部门总营业收入____，接待包厢数量____个，其中营销订包厢____个，散客订包厢____个，包厢上座率为_____，包厢人均消费为_____元。

__年西餐厅营业收入_____元，占部门总营业额____，西餐厅茶芥营业收入为_____元，早餐收入_____元，其他食品、酒水收入_____元。

(一)、调整、合并岗位，控制人力资源成本，提高工作效率

1、年初餐饮部在原有编制__人下进行精减到年底编制为__人，服务员编制减少__人，将传菜员和洗碗工工作进行合并成后勤部，减少编制__人，岗位合并任务之艰巨让酒店领导每个人手中都捏了一把汗。最终在部门各分部的大力协作下，我们仔细研究，调整分工，上下拧成一股绳，终于工夫不负苦心人，在酒店领导规定的时间内完成合并。

2、在接待宴席和会议过程中，翻台、摆台工作很是辛苦，服务员将桌椅在各个会议室、仓库之间调整，我们流过汗水，也流过泪水，无论多么艰难辛苦，我们都认真完成，有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳的员工，才能顺利完成各项接待任务。

(二)、艰难中求发展，稳定中求利润。

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，员工流动性很大，且部门新上任管理人员较多导致出现青黄不接的状态，一定程度上影响了服务质量。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，部门拟定新的培训计划，针对性地进行培训，日常工作中管理人员在服务现场亲临亲为、以身示教传教，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！使餐厅工作能够正常运行。

2、由被动到主动，积极营销促收入，每天由预定台员工主动针对客户资料和客人消费信息及时与客人联系，楼面管理人员在了解客人用餐感受的同时，也及时将出品信息反馈给厨师长，使得餐厅与厨房实现资源共享，保证客人用餐信息反馈畅通，一定程度上有效加强了对客服务质量和菜品质量。并定期总结用餐预定信息，做好客户资料收集整理工作。

(三)、细部着手，充分体现细微化服务

1、部门强调对客服务中感情的投入。倡导“把客人当朋友，当亲人，当成远道而来的贵宾”，使客人生活在饭店比在家里还要温馨。工作中拉近关系，使客人成为我们的回头客，靠的就是服务中的几个动作，几句关心的话语，视客人为朋友、为亲人，就会同样得到顾客的真感情回报。

2、突出“想客人所想，急客人所急”的服务准则。在服务过程中每一个细小环节都应该充分考虑到客人的利益，时时处处为客人提供最大的方便，唯一的目的是使客人满意。

(四)、服务举措的推出，促进服务质量的提升

(1)、收集客户意见、完善客史档案

1、重新修改“客户意见表”，完善相关信息收集，(如宴请人、宴请对象、主宾、菜品意见、服务意见、喜好、忌讳)等，每餐由餐厅主管将预定的客户意见表下发给服务员，由服务员在客人用餐结束后及时向客人征求意见，请客人对酒店的用餐环境、菜品口味、服务质量等进行评价，并及时将信息传递到部门管理人员，由管理人员督促相关岗位进行整改，针对服务中出现的投诉认真总结、分析原因避免再次出现同样的问题、个性化服务进行收集总结，号召全体员工进行学习并对其进行表扬，通过分析活动中涌现的感人事例，顾客投诉等，总结经验，找出不足，力求改进，对于整体服务质量的提升提供了宝贵的、真实的正反面教材。

2、管理人员每天对服务员收集的客户意见进行分析，及时将相关的菜品意见反馈给后厨，并由主管将客户意见的相关信息输入电脑，完善客史档案。

3、主管根据每日预定情况进行分析，将预定包厢的客史档案信息传达给该包厢的服务员，让服务员了解，给服务提供便利性。

(2)、西餐厅采购了一批飘逸杯，将常客□vip客人的姓名统一制作成精美的卡片悬挂在飘逸杯上，做到专杯专用，让客人体会到尊贵的服务。

(3)、会议服务：

1、在每场会议室内设置“服务台”，备齐相关的文具用品，提供给客人使用(如：订书机、计算机、便签纸、胶水、回形针等)

2、将会议室提供的茶水多样化(如：菊花茶、红茶、绿茶等)在客人预定会议场地时提供给客人选择。

机关食堂工作计划汇报篇七

1、灵活掌握市场动态，精打细算，厉行节约，采购米、面、油、肉调味品等必须确保质量并及时入库登记。

2、每日应按炊事员所列菜谱进行采购，不得盲目采购，更不能采购过期腐烂变质食品。

3、加强成本核算，要做到日清月结，每月3日前公布上月帐务，接受干部职工监督。

4、定期征求就餐人员对食堂管理的合理化建议和意见，强化整改提高。

6、做好储藏室物品管理。随时查看，及时增减，并对入库、出库及库存物品做好登记。

7、米面油或其他大宗物品等经主管领导批准同意后采购。

8、注意安全，提高防火、防盗意识。每次下班前例行检查水、电开关，阀门是否关好，门窗是否关、锁好，发现问题及时处理。

机关食堂工作计划汇报篇八

近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示，强调要加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，坚决制

止餐饮浪费行为。

单位食堂是群体性餐饮的主要场所。目前各地企事业单位、高校等坚决贯彻落实^v^重要指示精神，纷纷启动食堂改革，探索通过经济手段、管理手段引导职工杜绝“舌尖上的浪费”，营造浪费可耻、节约光荣的氛围。

固定分量、福利制度等导致一些单位食堂浪费严重

建立食堂，本意是方便员工、学生等群体用餐，但采访中这些就餐者的话语却暴露出一些单位食堂存在的问题。

福利餐费制度削弱节约意识。一些单位通过补贴单位食堂来降低员工用餐成本，导致一些员工觉得食物“弃之不可惜”。“这种福利补贴制度导致经济手段失灵，价格调节作用不明显。”中央党校（国家行政学院）经济学部副教授邹一南分析。

管理体制滞后难以满足用餐需求。由于有单位补贴和缺乏同业竞争，一些食堂饭菜质量较差，难以满足员工口味、食量等多元化、个性化需求，造成浪费。

订餐模式简单化造成浪费现象。在传统订餐模式下，食堂管理部门长期按照每日就餐人数的上限备餐，就餐人数不达上限就会导致饭菜浪费。

邹一南介绍：一些单位食堂的统计数据显示，其日均菜品浪费量甚至高达备餐量的1/3。“餐饮浪费这种不良风气有违崇尚节俭的传统美德，更严重的是影响国家粮食安全。”邹一南认为，虽然我国粮食生产连年丰收，但长期态势仍是“紧平衡”，而且受疫情影响，全球粮食市场不确定性增加，必须厉行节约。

“餐饮浪费产生大量厨余垃圾，给后端垃圾处理带来很大的

压力，威胁生态环境安全。”北京公众环境研究中心主任马军说。

整治遏制餐饮浪费行为，不少单位食堂已在行动

按需供应，从源头开始“斤斤计较”。

“如果会议活动不提前向我们报备，参会人员就要饿肚子了。”万科集团总部食堂负责人肖磊介绍：为了让食材准备环节可预见、可控制，食堂每日都会记录用餐人数、食材用量及余量台账，作为采购依据。源头精细化管理让备餐数量更加精准；如果有额外用餐需求必须提前申请。

“通过手机软件实时了解职工外出、加班等情况，调整餐量，精准供应。”浙江省宁波市宁海县桥头胡街道机关食堂负责人介绍：利用数字化管理，菜品采购超量的问题解决了，剩饭剩菜现象少了很多。

个性化供应，种类选择多多益善。

同样菜品推出多种菜式，分量有半份菜、小份菜、双人餐多档选择，根据学生口味定期改进菜单……太原理工大学食堂通过更加细分菜品、菜量适应学生多样化需求来减少浪费。“以前每人平均浪费餐食约80克，现在仅15克左右。”学校后勤保障处负责人张富强介绍。

加大宣传教育，激励和监督齐头并进。

8月13日，万科食堂“光盘稽核处”前排起了长长的队伍。这些都是参加“光盘有奖行动”的员工，通过考核就能领取饭盒、水杯等小奖品。有了激励制度，每日约70%的万科员工都能做到“光盘”。

“只要‘光盘’，就能奖励一个水果。”8月14日中午，江西

理工大学学生刘富强从食堂阿姨手上接过一个苹果。这一举措让学校食堂餐饮浪费减少了2/3。

一些地方还将厉行节约纳入考核制度。在湖南浏阳市，一些机关的纪委出台了浪费粮食提醒通报制度，如果同一人浪费食物超过3次，通报批评后将结果纳入干部职工考核。

建立智慧化制度化法治化长效机制

专家认为，常态化遏制单位食堂餐饮浪费，就要综合运用法律、行政、经济、宣传教育等手段，并固定为长效机制。

智慧化管理是趋势。在中国人民大学北区食堂一层智慧餐厅备餐间有一台显示器，可实时显示菜品销售情况，食堂将“末位淘汰”不受欢迎的菜品。“由于用餐人群相对固定，单位食堂更容易打造智慧餐饮，通过数字技术优化采购、库存、备餐、服务等各个环节，从而杜绝餐饮浪费。”中国人民大学公共管理学院副教授唐杰说。

制度化改革要突破。比如，要推进福利餐费制度改革。邹一南建议将对食堂的补贴转为针对就餐者，这样一方面减少了一些单位后勤部门寻租腐败的空间；另一方面也强化了就餐者厉行节约的内在动力，同时还可引入市场化的竞争机制，推动食堂提升餐饮质量。

法治化监督要跟上。现阶段，我国现行法律中有各种制止浪费行为的规定。比如，宪法明确规定，国家厉行节约，反对浪费；农业法、国家安全法、食品安全法、民法典等也都有相关规定。“除了原则规定之外，还要建立起易于操作的事前防范、事中监督、事后惩罚的规范，并建立举报机制，曝光浪费现象。”马军建议。

机关食堂工作计划汇报篇九

一、存在问题

1. 对“营养改善计划”理解偏差，供餐模式不统一

据调查，笔者所在地自“农村义务教育阶段学生营养改善计划”实施以来，供餐模式为两种，一种是食堂供餐形式，一种是企业供餐模式。管理模式不统一，由此带来管理问题较为突出。食堂供餐形式，一般是学校具备供餐条件的采用这种模式，全市仅有部分寄宿生能吃到热饭热菜，这一模式责任风险主要在学校；企业供应课间餐形式，因受学校食堂及设施等硬件的制约，且这一模式责任风险主要在企业，学校不必为此牵扯太多的时间和精力，加之其简单易操作，故成了庆阳市目前最主要的营养餐供餐形式。

2. “营养改善计划”专项资金出现冒领和套取资金现象

“营养改善计划”投入大、覆盖面广、涉及环节多、情况复杂、安全风险高，不加强规范管理，很容易出问题。当前，“营养改善计划”专项资金部分地区未能足额用于为国家试点地区农村义务教育阶段学生提供等值优质的食品，甚至出现各种形式的克扣、截留、挤占和挪用。个别地区农村学校虚报学生数，套取国家资金的情况时有发生。

3. 食品单一缺少变化，学生产生厌食，“浪费粮食”现象严重

企业供餐模式营养餐主要是由企业提供的卤鸡蛋、烤馍片、曲奇饼干、法式软面包和学生奶等食品，与合理的营养饮食即主食、肉、奶或豆类食物及新鲜蔬菜水果存在较大差距。食品单一缺少变化，长期食用可能对孩子正常饮食带来一定影响，产生厌食情绪，甚至出现许多学生随意丢弃，“浪费粮食”现象严重。

4. “营养改善计划”实施单位面临着很大的资金压力

就学校食堂供餐情况而言，为做好营养餐工作，基建、设备、从业人员的大量投入，且因这项工作面广量大，监管成本也会成倍增加，还有一些相关的后勤管理人员及从业人员的培训费等。同时，学校增加后勤人员并添置了些厨房用具，给学校加大了一笔不小的开支；有的食堂餐厅偏小，学生不能分桌同时就餐，还要专门抽调老师进行管理。加之，补助标准以现在的物价来说偏低。众所周知，现如今营养餐的原材料如：肉类、菜类等物价上扬，加上营养餐制作、仓储、管理等相关成本，3元的标准实难达到增强学生营养的目的，改善农村义务教育学生营养计划也就难以真正落到实处。

5. 学校食堂供餐模式，学校面临卫生安全方面压力

当前，部分地区学校食堂建设的位置及内部设施均达不到相关规定，管理人员及从业人员也没有参加过餐饮服务食品安全培训；食堂物资采购把关不严，运营商对学校食堂食品、食品原料及食品相关产品未建立索证索票制度。加之部分地区相关责任人在营养餐供应过程中执行有关规定不到位，制度不健全、监管不得力，导致了学生食用营养餐出现身体不适，甚至食物中毒事件发生。

二、解决对策

1. 加快食堂建设，完善食堂供餐条件

加大资金投入，加快食堂建设步伐，克服人员、经费等困难，尽快实行食堂供餐，就目前现状而言，企业供餐形式还须存续一段时间，针对学生因厌食而造成浪费现象，建议在保证一学期每生每天3元的标准不突破的前提下，实行企业供餐与学校食堂供餐相结合的原则，待条件成熟后，逐步过渡到学校食堂供餐。

2. 制定专项资金使用管理办法，建立健全监督机制

各级教育主管部门建立本地营养膳食补助实名制学生信息系统，监控学生人数、补助标准、受益人数等动态情况。对供餐单位实行招投标管理，定期公布学生营养改善计划资金总量、学校名单及受益学生人次等信息，学校要建立健全财务管理制度和专项资金管理办法；依法健全学校财务、会计制度，配备专（兼）职财会人员，加强对财会管理人员的培训。在政府审计等相关部门的监督下，结合营养餐计划的推行，启动建立有学生家长参加的膳食委员会，每日公布资金使用情况 and 午餐执行情况，形成公开、透明、及时、高效的社会监督互动模式。

3. 在国家标准的基础上，广泛吸收资金，提升营养餐质量

专家认为，每天3元钱的标准要完全落实到学生的饭碗里，如果仅靠中央财政补贴，难以实现。一些学校会将营养餐的国家补贴用来雇人，或者用在食品加工、运输等环节，导致最后落实到学生饮食中的钱达不到3元钱标准。因此，必须搞活资金来源，使资金来源多元化。例如在现行标准难以提高的情况下，征得学生家长的理解和同意，可在国家补助的3元基础上，再视学生家庭条件，每生适当也交纳一部分资金，或地方政府追加、鼓励爱心企业、爱心人士捐助等方式，来提升营养餐质量，保证营养午餐既安全，又营养。

4. 强化安全管理，健全食堂原料采购、入库贮存、领用加工等管理制度

要避免营养餐出现卫生安全问题，首先要从源头上保证供给质量。学校食堂要严格规范营养餐的制作流程，从食材采购、饭菜制作到午餐发放，都要建立起一套完善的责任机制；学校食堂要凭证营业，食堂工作人员要持证上岗，食品加工要严格执行有关卫生操作规定；所有学校的学生食堂必须退出承包经营模式，由学校直接管理并实行零利润经营；地方政

府的教育、卫生、质检等部门要通力合作，全方位监管营养餐的每一个环节，确保质量，保证营养；各学校要制定学生营养餐食品卫生安全应急预案，有效防止食物中毒或其他食源性疾患事故的发生，保障广大学生身体健康和生命安全，最大限度地减少学校食品安全事故可能造成的危害，切实提高学生营养水平和身体素质。

参考文献：