

# 最新餐饮监管工作总结及工作计划(模板9篇)

当我们有一个明确的目标时，我们可以更好地了解自己想要达到的结果，并为之制定相应的计划。计划书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇计划呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

## 餐饮监管工作总结及工作计划篇一

20xx年，全县食品安全工作要落实党中央、国务院，省委、省政府和市委、市政府、县委、县政府决策部署，牢固树立以人民为中心的发展理念，落实党政同责，遵循“四个最严”要求，解决人民群众普遍关心的突出问题，切实增强人民群众食品消费的安全感。

（一）严格落实党政同责。进一步强化党委政府对食品安全工作的组织领导，明确党委政府主要负责人为第一责任人，强化食品安全属地管理责任。加强食品安全委员会及其办公室统筹协调作用，持续开展食品安全党政同责评议考核工作，完善食品安全工作评议考核制度。各乡镇（街道）年底前向县委、县政府报告食品安全工作情况。

责任单位：县食安办（首位为牵头部门，下同）、县食安委各成员单位，各乡镇（街道）党（工）委、人民政府（办事处）

（二）深入实施“优质粮食工程”行动。执行粮食安全责任制有关规定，强化粮食行政管理部门属地监管责任，落实粮食企业质量安全主体责任。落实粮食安全省长责任制，加强粮食质量安全检验监测和监督检查。加强粮油体系建设，严把粮食收购、储存、出入库质量安全关。

责任单位：县发展和改革委员会，各乡镇（街道）党（工）委、人民政府（办事处）

（三）提高农产品质量安全。加强耕地土壤环境监测和调查评估，实施土壤环境监测预警建设和农用地分类管控，推进土壤污染防治，改善土壤环境质量，同时继续做好饮用水水源保护管理。提高化肥和主要农作物农药利用率，深入开展农产品质量安全专项整治“利剑行动”，严厉打击违法使用禁用和假冒伪劣农兽药、超范围超剂量使用农兽药、非法添加违禁成分、不遵守安全间隔期和休药期制度造成农兽药残留超标、生猪私屠滥宰等违法违规行为。大力开展食品安全放心工程建设攻坚行动，实施化肥减量增效、农药零增长、兽用抗菌药使用减量和水产养殖用药减量行动。在全县试行食用农产品合格证制度，构建农产品质量监管新模式。加快国家（省级）农产品质量安全追溯管理信息平台推广应用，探索推广“合格证+追溯码”监管模式，开展农产品质量安全追溯示范县建设。督促农贸市场业主建立健全入市销售者档案，履行经营者主体责任，确保食用农产品质量可追溯。加快推进农产品质量安全追溯工作，力争农业系统认定的绿色食品、有机农产品、地理标志农产品相关生产经营主体及产品100%纳入国家追溯平台和省级追溯平台。

（四）深入实施校园食品安全守护行动。压实学校、学生集体用餐配送单位、校园周边食品经营者食品安全主体责任，督促落实食品安全校长（园长）负责制、学校负责人陪餐制，组织开展学校食品安全管理先进个人评比活动，中小学校实行大宗食品集中定点采购。推广“互联网+明厨亮灶”，稳步提高学校食堂“互联网+明厨亮灶”覆盖率，幼儿园、小学食堂力争达到100%。组织开展春、秋季及中、高考学校食品安全专项检查，组织开展校园周边食品安全整治行动。

责任单位：县教育和体育局、县卫生健康局、县市场监督管理局

（五）深入实施农村假冒伪劣食品治理行动。以城乡结合部为重点，严厉打击制售“三无”食品、假冒伪劣食品、“山寨食品”、过期食品及虚假宣传等违法违规行为，坚决取缔“黑作坊”。推进农村食品经营店规范化建设。

（六）深入实施餐饮质量安全提升行动。加强对网络平台及入网餐饮服务单位业态监管，入网餐饮服务经营者的食品经营许可证公示率达到90%以上。持续推动餐厨废弃物资源化利用和无害化处理，防范“地沟油”流入餐桌。规范食品标识标签、包装材料、容器洗涤剂、生产经营工具、设备管理等。加强对餐饮具集中消毒企业的卫生监督检查和产品抽检。加大对餐饮单位日常监管，同时做好企事业单位食堂的监管，特别要加强对学校食堂的监管。持续开展“文明用餐、公筷公勺行动”，减少食源性疾病的传播。开展学生家长“拿着手机看食堂活动，推进消费者“看着厨房点外卖”工作。

责任单位：县市场监督管理局、县发展和改革委员会、县经济科技信息化局、县卫生健康局、县综合行政执法局，各乡镇（街道）党（工）委、人民政府（办事处）

（七）深入实施保健食品行业专项整治行动。做好保健食品的宣传，查处、打击各种非法销售保健食品的行为，并加大案件的查办和曝光力度，严格规范保健食品保健功能声称、标签标注警示用语规定及企业保健食品营销行为，规范直销行业管理及准入工作。

（八）强化突发事件应急处置。修订和完善《县食品安全突发事件应急预案》，建立健全上下贯通、高效运转的食品安全应急管理机制，完善食品安全风险研判和预警交流工作机制，制定食品安全风险研判计划，组织县食安委相关成员单位，按计划召开食品安全风险研判会，分析研判全面性、阶段性和区域性风险。开展食品安全风险监测，加强食源性疾病报告。积极推进食源性疾病溯源体系建设，提升食源性疾病流行病学调查能力。定期公布食品监督抽检信息，适时发

布风险警示。

责任单位：县食安办、县食安委各成员单位

（九）加大监督抽检力度。完成食品和食用农产品监督抽检不少于1144批次（县级大宗食品安全监督抽检771批次，县级食用农产品监督抽检373批次）。县级食用农产品安全快速检测不少于3000批次。主要农产品省级例行监测总体合格率稳定在98%以上，食品安全评价性抽检合格率稳定在98%以上，不合格食品核查处置率达到100%。完善食品经营风险分级管理机制，年底前实施风险分级的食品经营者达到70%以上。

责任单位：县市场监督管理局、县农业农村局、县卫生健康局

（十）严惩食品安全违法犯罪。严厉打击食品安全违法犯罪，落实“处罚到人”要求，综合运用财产罚、资格罚、人身罚、声誉罚等措施，加大对违法企业法定代表人、实际控制人、企业主要负责人、直接负责人的处罚力度，严格实行食品行业从业禁止、终身禁业等惩戒措施，强化信用联合惩戒，加大对失信企业和人员的联合惩戒及信息公开力度，实现“一处违法，处处受限”，对再犯从严从重处罚，提高违法成本。加强行政执法和刑事司法衔接，完善“两法衔接”工作联席会议制度。开展全面禁止非法野生动物交易行动、“春雷行动20xx”和落实“四个最严”专项行动，全县办理食品安全违法犯罪案件不少于全县近3年案件平均数的110%，始终保持严惩食品安全违法犯罪的高压态势。

（十一）落实企业主体责任。督促企业建立自查制度，落实安全管理、风险管控、检验检测等主体责任。组织开展重点企业主体责任落实情况述职活动。开展“放心食品超市”自己活动。督促企业完善追溯体系，确保产品来源可查、去向可追、风险可控。

（十二）推进食品安全社会共治。加强食品安全热点问题舆情监测、协调处置、信息公开、宣传报道，落实“谁执法谁普法”责任制，重点宣传食品安全相关政策、典型案例、食品安全监管成效等。组织开展“食品安全宣传周”和食品安全进农村、进校园、进企业、进社区等活动，提升公众食品安全素养。畅通投诉举报渠道，落实举报奖励制度。

（十三）推动食品产业高质量发展。推进“互联网+食品”监管，加强食品生产监督检查信息化建设，推进大数据、云计算、物联网、人工智能、区块链等技术在食品安全监管领域的应用。深化食品生产许可改革，推动许可信息化建设，实施电子证书管理。加快推进现代农业产业体系和农产品精深加工产业，大力实施“白酒品质提升工程”“天府菜油”“中国好粮油”等行动，加快构建现代化粮食产业体系。支持企事业单位积极开展食品安全科技攻关或成果转化、技术推广。大力推进农业标准化基地建设，发展名特优新产品，推进良好农业规范认证。推进农产品加工园区加快建设，加大技术改造力度。加快推进农产品冷链物流信息化标准化建设。开展有机产品认证示范创建工作，持续推动绿色有机地理标志农产品发展，做好农业品牌培育。

（十四）深化区域合作交流。以成渝地区双城经济圈建设和成资一体化发展为契机，在品牌建设、风险交流、监管执法等方面加大合作力度。建立区域间食品安全风险预警交流机制，启动区域统一食品安全监测预警数据平台建设方案研究，互通重大食品安全风险信息 and 食品监督抽检数据信息，协同做好不合格食品核查处置工作。推动开展跨区域食品安全联合行动，建立执法办案协作机制，加强新型、疑难、典型案例的会商互通，加强在线索排查、立案调查、协查取证、案情通报等方面合作交流，提升执法水平和办案质量。

责任单位：县食安委相关成员单位、各乡镇（街道）党（工）委、人民政府（办事处）

（十五）加强其他重点工作监管。突出抓好酒类、米面油、肉蛋奶、果菜茶、桶装饮用水、调味品和特殊食品等食品安全。持续推进食品安全信用体系建设，加快制定联合奖惩规范，加大对失信食品生产经营者联合惩戒力度。严格落实屠宰检疫制度，扎实抓好非洲猪瘟防控工作。认真贯彻落实省、市、县关于疫情防控和复工复产的有关要求，加强冷藏冷冻肉品和海鲜的风险排查，对可疑的冷藏冷冻肉品和海鲜进行核酸病毒检测，统筹推进新冠肺炎疫情防控和经济社会发展。加强景区、养老机构、宗教场所、建筑工地等重点区域食品安全管理。做好重大活动食品安全监督管理工作。加强对食品安全示范乡（镇）、街道的动态管理，开展“放心肉菜超市”示范创建，充分发挥示范效应和带动作用。

责任单位：县食安委相关成员单位及相关部门，各乡镇（街道）党（工）委、人民政府（办事处）

### 三、工作要求

（一）强化组织领导。各相关部门要密切配合，各尽其责，统筹推动，认真研究解决本系统本行业食品安全领域存在的热点难点问题，加强治理能力建设，不断提高保障水平。

（二）强化责任落实。建立健全部门监管责任、企业主体责任等责任体系。各相关部门要进一步结合自身食品安全监管职能，健全事权明晰、权责匹配的监管机构，落实专门人员，确保食品安全工作有人管，责任有人负。

（三）强化督查考核。县食安办要健全完善食品安全考核工作机制，进一步加大督查力度，督促各乡镇（街道）人民政府和各成员单位落实食品安全工作监管责任、食品生产经营企业主体责任，对责任不落实、履职不到位等情况进行通报，并严格目标考核，对造成严重后果的，将严格追究责任。

## 餐饮监管工作总结及工作计划篇二

### 一、教育培训，增强管理相对人的责任意识

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。

二、日常监管与专项整治相结合，提高监管水平一是严格规范审批，严把许可准入关。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进行重点检查。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。

《餐饮企业监管工作总结》全文内容当前网页未完全显示，剩余内容请访问下一页查看。

## 餐饮监管工作总结及工作计划篇三

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会（在武汉协助营销工作时中断），每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现。

3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人。安排专人分管部门内的男女寝室。

6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

## 5、添置布菲炉，增加饮食形式。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

- 2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。
- 3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。
- 4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间ktv包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶（或者其他饮料）。
- 5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。
- 6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。
- 7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。
- 9、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。
- 9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

## **餐饮监管工作总结及工作计划篇四**

- 1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后

首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为准结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会(在武汉协助营销工作时中断)，每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，x0人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的信封，立即上交餐饮部；厨师长在x月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

## 餐饮监管工作总结及工作计划篇五

转眼就跨入七月，步入20xx年度下半年，厨部在xx的正确领导下及其他部门的积极配合下，还有部门员工的努力下，才使我们顺利完成任务。在这里我代表厨部全体员工向各位说声：“谢谢”！虽说各项工作完成了，但我们在工作中还有不足之地。在今后的工作当中，我们会不断地完善，争取做的最好。

1、上半年厨房人员不稳定，对菜品达不到要求。

2、对厨房上半年做了5次消杀灭，对厨房的设备进行维护。

3、加强值班人员的管理，并贴与墙，以告示员工。

4、对冰箱进行规整与分类，并做了相对应的规章制度。

5、对食品的卫生安全方面做了培训和加强管理。

6、每周推出新的菜品，具客人反应很不错，反映不好的我们进行调整或停售。

1、对菜品管理不够严格，仍存有浪费现象。

2、员工的节约意识不够强，有待提高。

3、与员工沟通的次数少，今后多创造与员工沟通、交流的机会。

4、对自己管理，要求不够严格，需要提高。

5、员工对工作的态度，认识有待提高。

6、菜品毛利较低，需加强。

1、对新的菜谱要实施跟踪。

3、加大员工节约的意识和浪费的严重性。

4、明确管理人员责任分工，强化责任意识。

5、定期给员工做一些培训。

6、从各方面提高菜品的毛利。

以上是厨部工作总结与计划，存在不足地方。请大家多多指导，希望能提出您们的宝贵意见。

总之，我坚信，在李总的带领下和各部门的支持、帮助下，本部门全体主管和员工齐心协力，努力拼搏下，下半年的工作一定能出色完成！

## 餐饮监管工作总结及工作计划篇六

大家中午好！转眼就跨入七月，步入20xx年度下半年，厨部在...的正确领导下及其他部门的积极配合下，还有部门员工的努力下，才使我们顺利完成任务。在这里我代表厨部全体员工向各位说声：“谢谢”！虽说各项工作完成了，但我们在工作中还有不足之地。在今后的工作当中，我们会不断地完善，争取做的最好。

- 1、上半年厨房人员不稳定，对菜品达不到要求。
  - 2、对厨房上半年做了5次消杀灭，对厨房的设备进行维护。
  - 3、加强值班人员的管理，并贴与墙，以告示员工。
  - 4、对冰箱进行规整与分类，并做了相对应的规章制度。
  - 5、对食品的卫生安全方面做了培训和加强管理。
  - 6、每周推出新的菜品，具客人反应很不错，反映不好的我们进行调整或停售。
- 
- 1、对菜品管理不够严格，仍存有浪费现象。
  - 2、员工的节约意识不够强，有待提高。
  - 3、与员工沟通的次数少，今后多创造与员工沟通、交流的机会。
  - 4、对自己管理，要求不够严格，需要提高。
  - 5、员工对工作的态度，认识有待提高。
  - 6、菜品毛利较低，需加强。



- 1、对新的菜谱要实施跟踪。
- 3、加大员工节约的意识和浪费的严重性。
- 4、明确管理人员责任分工，强化责任意识。
- 5、定期给员工做一些培训。
- 6、从各方面提高菜品的毛利。

以上是厨部工作总结与计划，存在不足地方。请大家多多指导，希望能提出您们的宝贵意见。

总之，我坚信，在……总的带领下和各部门的支持、帮助下，本部门全体主管和员工齐心协力，努力拼搏下，下半年的工作一定能出色完成！谢谢大家！

## 餐饮监管工作总结及工作计划篇七

大家下午好！

时间在悄然无声的逝去，转眼间20\_\_年即将画上圆满的句号，餐饮部工作总结及工作计划。20\_\_年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎样的故事，有着怎样的收获。

二、在大家团结一致、共同努力下，成功举办的“我爱汽车网”红酒会，“宝马客户答谢自助酒会”的活动，受到客人、举办方高度好评，完成了20\_\_年第一届服务技能考核，通过这次考核后也更加的规范，无论是管理、物品摆放、以及服务员的服务质量都更加的规范化。

三、针对二楼卡座开始不好用餐的情况下，进行对桌椅的重新定制，从而达到二楼的餐饮利用率的提高，也更增强了我

店餐饮接待能力。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开班前总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思想动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受，工作总结《餐饮部工作总结及工作计划》。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为公司提供最优质的服务。

六、制定员工手册及奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够是全能达人，无论是散客□vip□自助餐、工作都是出色的完成接待，并做好客户识别系统管理，做到让每一位员工与每一位客人都能认识，并逐渐成为朋友。

三、定期的召开员工座谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

五、针对餐具，流失量大，特别是瓷器和不锈钢餐具的流失和损耗，制定一个合理的计划做到每天盘点不锈钢餐具，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，

特别是开口服务意识，对客沟通‘‘沟通’’是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

七、加强前厅与后厨的协调性和与其它岗位的沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴，从而稳定老客户，吸引新客户。

八、在营销上力争创新，开拓新市场，做好分时段营销，环境营销，新品营销，服务营销。

新的一年、新的气象，20\_\_年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学习的，也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。在此，向各位同事说声感谢，幸苦了。

## 餐饮监管工作总结及工作计划篇八

### 第一、分包劳务队伍及甲子分包劳务队伍安全管理

2、对分包劳务队伍特殊作业工种资质管理不到位，部分个别特殊作业人员资质审查不细致，证件期限及发证单位不合格的没有做出阻止，使得特殊工种作业时存安全隐患。

3、对分包劳务队伍及甲子分包劳务安全内业资料管理不足，导致各劳务队伍安全管理资料不齐全，使劳务队伍在日常安全活动记录、安全交底、安全整改等针对现场实质性要求没有达到实处，特别是甲子分包的安全资料收集不完善，项目安全管理工作对甲子分包影响较少。

### 第二、安全教育及安全检查整改监督

1、项目安全三级教育并没有落实到现场作业的每个人。部分钟点工没有完全做好进场三级教育及进场登记，使得部分工人没有得到安全技术操作培训，交底不到位。

2、安全部门管理人员在日常检查工作中有时没有做到到边到角的检查，甚至在检查过程中没有已较大危险性工程为重点，忽略了较大的安全隐患。在此深刻检讨。

3、安全部门在安全整改监督过程中没有做到“死缠烂打”，安全隐患监督不到位使得需整改事项没有按期完成，更甚是部分安全隐患成为顽固毛病，没有做到安全隐患从开始出现时就严格按照规范要求监督落实，存在得过且过的心理。

### 第三、自我培训

我项目安全部门管理人员在自身的安全知识学习过少，在现场遇到不懂的事项有时没有在过后进行补充学习，使得有时无计可施。

## 20xx年安全工作计划

在20xx年里，总结了20xx年安全管理工作中的不足，决定坚持贯彻学习新《安全生产法》，以及公司经理部颁发的各项强制性规范、规定，强化安全生产意识，落实公司安全生产责任制度，实现安全生产责任目标，特拟定20xx年度安全生产安全工作计划。

### 一、安全目标

1、因工死亡控制率0%

2、因工重伤控制率0%

3、因工轻伤控制率5%

- 4、重大设备安全事故控制次数为0
- 5、火灾控制次数0
- 6、创优目标为持续xx区安全文明工地

## 二、工作重点计划

1、加强项目安全委员会成员及分包劳务队伍管理者的公司安全责任制、新安全生产法、公司安全生产管理手册，等相关强制性规范、制度的学习及深入贯彻。做好分包劳动合同中的安全管理协议的交底工作，做到在安全管理过程中有法可依，有依可循。

### 2

、加强现场作业人员的安全三级教育，加强各个工作岗位操作规程、遵章作业教育，必须让培训教育工作落实到每个工人身上，达到从“要他安全”到“他要安全”的心里素质变化。

3、加强对特种作业人员的监督管理工作，做到每个特种作业人员的资质符合要求，安全意识达标，对他们的培训教育认真负责，并按期对他们进行考核。

4、加强日常监督管理工作，认真开展项目自查自纠，发现隐患立即排除。加强了对各施工队落实整改情况的跟踪检查，努力将事故隐患消除在萌芽状态。

5、根据每年“安全生产月”主题按时认真开展“安全生产月”活动。加强安全管理人员的业务培训，提高安全意识和预防事故的能力。

6、对职业安全健康有关法律、法规和其他要求进行重新收集

编制并学习，组织编制应急预案和程序准备实施应急演练，确保在施工中发生突发事件能迅速、高效、有序地进行应急处理工作。

## 餐饮监管工作总结及工作计划篇九

时光如梭，转眼间20xx年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在新的一年里工作顺利，万事如意！

20xx年3月中旬渡假村整体上进行了装修及扩建，增加了餐厅就餐面积，厨房面积也有所增加，对原有的陈旧老化设施设备进行了更新更换，从而使厨房设备更加完善。装修后的渡假村，不仅提高了档次，也大大增加了接待能力。然而原有员工人数是远远不够的，渡假村进行了招聘工作，厨房人员也有所变动，各岗位也从新分配。

(1) 食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全，我给厨房里每个员工划分了卫生负责区，要求他们对各自的卫生区、食品原料存放容器等负责，并进行不定期检查。

(2) 加强食品原料的分类管理督导工作，对食品原材料的进出使用，对厨房用具固定位置进行分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保险柜、冷冻箱等原料存放定期清理。

(3) 厨房是最易发生火灾的地方，定期检查煤气管道及各个电源安全，做到防范于未然，定期给员工培训消防知识，让人人都做消防，把隐患降到最低。每天安排值班人员定时定点检查，发现问题及时汇报解决，晚上下班前全面检查后向保安汇报消防，待保安核查后方可离去。

在渡假村领导的指导下，我们利用闲暇时到周边考察，推出系列团餐菜谱，合理的菜肴搭配，让客人能够吃到经济实惠的套餐。我们还研发出一些新的菜品及配合渡假村做好冬菜

的储存及腌制。

渡假村装修后给员工提供了一个舒适干净的生活环境，同时对员工的要求也提高，对员工仪容仪表、礼貌礼节也标准化了，经过努力，我们厨房员工整体素质得以提高，更加遵守厨房的规章制度，现在我们已经形成了一个和谐、优质、的团队。

菜肴是餐厅得以生存发展的核心竞争力，作为厨师长，要求严把质量关。我们对每一道菜都制作了一个投料标准，从而减少浪费。我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并及时改进不足，确保宾客尝到可口的美食。在保证菜品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标，身为厨师长，我也总结出一些降低成本的方法，经常去市场询价，以便更精确的制定原料价格表，时刻掌握库存状况，坚决执行先进先出原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去，我还让每一位厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所有原料的价值，这样就把成本控制落实到每位厨师身上，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，我们厨房在经营管理方面有所提高，但是还存在着不足。我们将在20xx年的基础上继续加强对员工技能训练、厨房经营管理，质量卫生和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考验新的菜品，对原有的农家菜按季节进行调整，我们还将推出自助早餐，为渡假村在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。我相信在各位领导和大家的指导帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx□

我的报告完毕，谢谢大家！