# 隔离点餐厅工作总结(通用15篇)

来源：网友投稿 作者：红叶飘零 更新时间：2024-09-06

*隔离点餐厅工作总结1x年上半年，梨花别墅在宏海公司的正确领导及相关旅游部门的支持下，本着“优质、高效、务实、创新”的理念，不断总结经验，加强员工的思想教育和业务技能的培训，进一步更新观念，扩大客源，树立了良好的企业形象，并结合自身实际，排除...*

**隔离点餐厅工作总结1**

x年上半年，梨花别墅在宏海公司的正确领导及相关旅游部门的支持下，本着“优质、高效、务实、创新”的理念，不断总结经验，加强员工的思想教育和业务技能的培训，进一步更新观念，扩大客源，树立了良好的企业形象，并结合自身实际，排除困难，开拓进取，全体员工辛勤工作、心系集体，各项工作步入了新的发展轨道，

一、经营情况

(1)\*年上半年实现销售收入元，其中

中餐厅收入为：元，

自助烧烤园收入为：元,

客房收入为：元,

超市收入为：元,

会议室收入为：元,

商务中心收入：元,

文艺演出：元

其它收入：189448元

(1)上半年计提上缴营业税金及附加元

(2)上半年共计发生主营业务成本为元,其中

中餐厅营业成本为：元;

自助烧烤园后厨原材料成本为元;

超市营业成本为元;

会议室发生费用为元

商务中心发生费用为:元

客房部20nn上半年共计发生费用为：元，为所配一次性耗用品.

其它原材料成本为元，主要为别墅设备设施的保养及维护、维修。

(3)上半年发生管理费用为：元，其中

办公费：元占管理费用的

差旅费：7441元占管理费用的

运输费：元占管理费用的

业务招待费：元占管理费用的

广告费：元占管理费用的2%

水电费：元占管理费用的

修理费：元占管理费用的

劳动保护费：元占管理费用的

职工医疗保险费:元占管理费用的

车辆保险费:元占管理费用的

其它：元占管理费用的

(4)上半年营业利润为：(不考虑折旧等因素)

(5)上半年向总公司上划营业款为万元。

二、主要工作完成情况

1、完成了新旧领导班子的交替工作,并且在短时间完成管理班子的组建和工作安排,使各项工作有条不紊的开展下去;

2、继续提倡人性化管理，采取每月评定优秀员工、调休等措施，大大提高了员工的工作积极性，员工的精神面貌从根本上得到了改变;

**隔离点餐厅工作总结2**

为深入贯彻落实省委省政府、市委市政府和区委区政府关于疫情防控工作的指示批示精神，扎实做好常态化疫情防控下的安全生产工作，4月7日，区应急管理局对防疫集中隔离点开展安全专项检查，彻底消除安全隐患，守牢安全底线。

检查组一行先后来到扬州辰茂京江酒店和江苏长青国际酒店隔离点，与隔离点点长和酒店相关负责人深入了解隔离点消防设备设施、安全通道等相关情况，并对现场情况进行检查。检查组强调，疫情防控隔离场所的安全管理工作至关重要，关乎隔离场所人员生命财产安全，要坚决克服麻痹大意思想，落实好主体责任和安全管控措施，及时发现和消除各类风险隐患，为疫情防控创造良好的安全环境。

检查组要求，各隔离点要加强安全风险管控，进一步完善防疫应急预案和消防应急预案，隔离点负责人要严格履行第一责任人的职责，定期开展自查自纠，建立问题隐患排查整治台账，明确责任人、整改措施和整改时限，切实管控隔离点安全风险，坚决守牢安全底线红线，防范安全事故发生。

**隔离点餐厅工作总结3**

20xx年，酒店前台在中心领导的正确领导下，在各部门的大力支持配合下，在部门员工共同努力下，以销售管理为主，从深抓内部管理，降低成本，强化业务培训，关心员工生活等方面着手开展了工作，较好地完成年经营目标，各项工作也取得了显著成绩。现就年主要工作作如下总结。

年计划任务xx万元，实际完成xx万元，超额xx万元，（其中散客门市收入xx万元，平均房价xx元/间），占客房收入％，完成计划的%，收入与同期相比增长xx万元。

1、加强业务培训，提高员工素质

一年来，我们主要是以服务技巧为培训重点，严格按照培训计划开展培训工作，并分阶段对员工进行考核，同时加强了岗上实际操作培训，使员工能够学以致用。加强业务培训，认真对待每一批接待任务，根据不同阶段、不同团队、制定详细的培训计划及接待计划。遇到大型接待任务，我们只给接待人员5分钟的磨合期，包括整个的行之有效的报到流程、会务组及与会务中心之间的配合，这就需要有很好的业务能力及沟通能力，需要有平常严格的培训才能做到。前厅部的所有人员都知道只有不断的充实自己才能脚踏实地的完成各项接待任务。在人员有限的情况下，我们要求管理人员必须亲临一线指导工作，发现问题，反馈信息，共同协商及时调整，以达到服务标准。

2、全力加强员工队伍建设，做好服务保障工作。

一年来，我们始终把认真做好预订、接待服务，作为工作重点。通过合理排房、提高入住率，热情满意的服务，留住到酒店的每一位客人。年通过前厅部员工的集体努力，圆满完成了接待大、中、小型会议73个。军区5次，vip100次，共接待人数37500人次。如建议厅会议、国土资源厅会议，在接待这些大型会议时，由于与会人员较多，退房时间不统一，这就对我们的接待工作提出了更高的要求，我们时常加班加点，在接待军区会议时，由于军区接待标准高，所以我们每次接待不敢有一丝怠慢，经常加班加点，大家没有一丝抱怨，一句怨言，仍然满腔热情地投入到工作中。

3、扎实有效地开展好第四届优质服务活动

第四届优质服务活动于5月15日正式拉开序幕，我部门积极组织员工学习，吃透精神，对员工进行了一系列的专业技能的培训，大大提高了员工的服务意识及服务技能，与此同时，制定上报一系列的工作流程及工作标准，使前厅各种服务更好流畅，标准更加明确，使服务更加精细化、标准化，每周根据优质服务活动的方案，在员工中进行岗位练兵比赛，使员工的服务水平有了很大的提高，中心组织的第一届职工联欢会，前厅部的员工踊跃报名，一展自己的才华。通过这次优质服务活动，在员工中逐步形成了一种争先恐后的态势，极大的增强了员工的工作热情。

4、关心员工生活，创造轻松愉快的工作氛围。

前厅工作内容繁杂，涉及面广，员工工作压力大，针对这一特点，前厅部始终强调要关心员工的生活，无论从部门经理还是到主管，都能切实的为员工解决困难。遇到过节，管理人员会主动提醒她们给家里挂电话问候父母，生病时给她们送去水果，遇到生活上的困难会主动帮助他们，使她们感受到了集体的互助、互爱的温暖。为了缓解工作带来的压力，增强凝聚力，部门经常找她们谈心，鼓励她们，使他们能够以更好的工作状态迎接新的工作。同时我们要求管理人员无论在业务能力及为人处事必须起到表率作用，遇到困难必须与服务人员冲在第一线激励员工，减轻员工的工作压力，培养管理人员之间同心协力、同甘共苦的良好风气，使员工充分地信任部门，从而使员工保持稳定、健康的心态，保证对客服务的质量。

1、培训效果不佳

我们在对员工进行培训后，员工也对培训的内容有了更深层次的了解，但是由于缺乏一个统一的监督机制，造成了培训是一张空白纸，虽然大家都明白、理解，但在实际工作中，做得不够到位，无形中也影响了服务质量。

2、服务质量、服务水平有待提高

**隔离点餐厅工作总结4**

新型冠状病毒发生以来，区商促局高度重视，迅速反应，在区委区政府的坚强领导下，始终把全区人民群众的生命安全和身体健康放在第一位，以高标准、严要求，突出重点、深入细致的开展商贸行业各类防控工作，切实保障全区商贸行业疫情防控工作平稳有序和物资储备充足，现将工作开展情况汇报如下：

>一、加强组织领导，制定防控方案

为贯彻落实省、市、区各级防疫指挥部疫情防控文件精神，区商促局于1月22日开始安排部署，成立区商贸行业疫情防控领导小组，局长担任组长，全面统筹全区商贸领域防疫工作。根据我区实际情况，区商促局制定《谢家集区商贸行业疫情防控工作方案》，同时要求各商场、超市、农贸市场等商贸企业制定各单位防控预案，督促进出人员佩戴口罩，测量体温。1月23日，确定关闭市场活禽交易，1月24日起，区商促局每日督察各商贸行业市场关闭、物资供应及防疫工作情况，及时向市区两级报送物资储备日报表和每日工作信息，建立部门间信息共享。

>二、开展日常巡查，保障行业平稳

为保障区商贸行业防疫工作平稳有序，区商促局于1月26日开始全员上岗，安排人员到辖区各商场超市及农贸市场，落实一对一包保政策，同时调度各药店，从恒康大药房调入1万口罩限量发售给市民。1月27日，按照《关于洗浴行业暂停营业的通知》要求，关闭全区洗浴行业，张贴关闭通知在洗浴行业入口醒目位置。1月30日，区商促局开展全方位巡察，成立巡察组，联合区公安分局、区市场监督管理局、区城管督查和宣传全区292家单位，发放横幅241条。2月9日开始安排工作人员为出入我区运输商贸物资车辆办理车辆出行证，保障物质储备充足。

疫情防控以来，各级领导高度重视，1月29日，李建中副省长视察望峰岗菜市场，查看活禽交易关闭情况;1月31日，区政府召开商贸企业防控会议及专题会议，摸排各商贸企业防疫物资储备需求;2月6日，淮南市电视台，淮南日报社到我区望峰岗菜市场、白马苏果超市调研采访我区商贸行业疫情防控工作措施开展情况，庞松局长接受采访并全程陪同讲解。

>三、个人率先垂范，全局齐心协力

疫情来临，区商促局全体党员干部深入一线市场，开展日常巡察，充分发挥党员先锋作用，例如庞松同志、张学万同志，两位党员干部率先垂范，带领全局齐心协力，共同打赢这场疫情防控攻坚战。

**隔离点餐厅工作总结5**

一、经营情况

20\_\_年酒店主营业务收入共计\_\_万元，发生成本费用\_\_万元，盈利\_\_万元，实现年初制定的扭亏为盈的经营目标。客房部实现收入\_\_万元，月均收入\_\_万元。其中：客房收入\_\_万元，占客房收入的\_\_%;客房部20\_\_年初有客房\_\_间，5月份对酒店客房进行改造增加为\_\_间，10月份投入使用，本年共出租入住房\_\_次，出租率为\_\_%。餐饮部实现收入\_\_万元，月平均收入\_\_万元。其中：主餐收入\_\_万元，占餐饮总收入的\_\_%;婚宴收入(1月-12月统计数据)\_\_万元，占餐饮总收入的\_\_%;散客收入(1月-12月统计数据)\_\_万元，占餐饮总收入的\_\_%;协议单位(1月-12月统计数据)\_\_万元，占餐饮总收入的\_\_%。

二、管理情况

(一)外聘经理人，理清经营思路。酒店3月份聘请\_\_宾馆专业管理团队入驻，在经营方法和理念上对酒店上下做相应调整，成为酒店经营业绩转好的关键点。

(二)引进本地从业人员，拓宽酒店影响力。通过本地从业人员的大力宣传及多年工作经验，使酒店对外工作得到有力提升。

(三)内部人员整合，实现人尽其能。通过营销经理及餐厅经理的兼任，有效提升营销工作力度;工程部专人负责，确保工程问题得到及时解决;客房部经理由具有专业知识管理人员担任，提升客房服务质量、统一服务流程。

(四)顺利完成三星级酒店市级评定工作。20\_\_年酒店围绕评三星开展了业务培训、物品购置、制度完善等多项工作，在全体员工的辛勤工作下，使酒店基本达到三星级酒店标准并得到评定专家的认可。

三、其他方面

(一)提高产品质量。首先，推出广受环县人民喜爱的五碗席，并在其他菜品质量上狠下功夫，菜品质量较去年有所提升;其次，大量购置客房客用物品，满足宾客需求，实现人性化服务。

(二)提升服务。培养员工开口意识，做到“来有问声，走有送声”合理采纳宾客意见，针对性解决问题，使\_\_服务成为对外竞争的着力点。

(四)提高员工待遇，增加员工福利。20\_\_年人均工资较前一年增加\_\_元左右;采用奖金、节日聚餐、发放小物品的方式提高员工福利，关心员工生活。

(五)开展培训。培训是酒店永恒的主题，本年度酒店组织开展酒店意识培训、消防培训、服务技能实操培训等，采取上大课、分部门、外出学习等方式不断强化各岗位员工工作技能。

四、不足之处

(一)经营方面

客源市场不科学，大型接待所占比例较低;服务管理不达标，服务意识不浓厚;各项优惠活动未收到预期效果。

(二)管理方面

团队缺乏凝聚力及执行力;管理人员能力有待提高，管理方法欠佳;上传下达工作不到位。

(三)员工队伍建设

人员流动性较大;服务技能欠缺;员工队伍文化建设缺失。

五、20\_\_年工作目标

(一)狠抓管理。中层人员执行力决定酒店运转能力，20\_\_年酒店将继续选派部门中层人员外出交流、学习，从思想上断绝工作惰性，强化执行力度。

(二)经营创收。20\_\_年将继续在菜品质量及营销工作上推陈出新，做到菜品的人无我有、人有我优;营销部结合南区开发进度及现阶段实际情况提出销售方法，争取营业额实现新突破。

(三)提高服务。以三星级酒店服务标准及流程为依据，对员工服务和流程进一步统一，同时加大力度吸纳来自员工及宾客的可贵意见及建议，在人性化服务上狠下功夫。

(四)深化培训。由行政部牵头，由具有相关专业技能人员对各部门员工进行服务意识、服务技能培训;通过集中学习的方式宣讲酒店相关制度及理念，明确岗位职责。

(五)开源节流。挖掘收入新增方式，合理利用后院场地规范停车费收取;基于目前酒店各项开支较大的情况，继续推进节能减排工作，强化员工节约意识。

(六)提高待遇。落实酒店关于与部分员工签订相对固定劳动合同并购买保险事宜;在酒店业绩增长的同时在员工伙食、节日福利发放、举办各类文艺活动等方面有所提升。

成绩是对过去的肯定，新的挑战已然来临，我们满怀着收获的喜悦，迎来了充满希望、催人奋进的20\_\_年。风正济时，正当扬帆远航;任重道远，仍需激流勇进。让我们统一思想，坚定信心，团结奋斗，再接再厉，以更加昂扬的斗志、更加扎实的作风，在新的一年里披荆斩棘、勇立新功、再创辉煌!

**隔离点餐厅工作总结6**

5月17日上午，县委书记罗明远带队到集中隔离点，就因本轮广安疫情闭环转移至我县的生活隔离人员管控工作开展情况进行督导检查。他强调：要关心关注隔离人员生活需求和思想状况，加强人文关怀，做好心理疏导，用心用情做好各项服务；要严格按照集中隔离技术规范操作，做到规范隔离、科学防疫。

督导检查中，罗明远一行先后来到北大燕园金秋和景阳酒店隔离点，详细了解了各隔离点防控人员配备、消毒消杀、巡查监测、人员管控等工作的开展情况，仔细询问了因本轮广安疫情闭环转移至我县的生活隔离人员相关情况。

罗明远指出，本轮广安疫情来势汹汹，各级各部门要牢固树立底线思维和风险意识，严格按照集中隔离点工作要求，规范操作流程，确保闭环管理。要认真落实点位长职责，加强巡查值守、环境消杀，坚持物防、技防、人防协同发力，完善视频系统配套设施，建立健全应急预案，坚决防止漏管失控。要关心关注隔离人员生活需求和思想状况，合理搭配膳食，加强人文关怀，做好心理疏导，用心用情做好各项服务，帮助广安打赢本轮疫情攻坚战。

罗明远强调，当前疫情防控形势严峻复杂，部分群众存在焦虑、恐惧心理，有关部门要做好宣传解释工作，让群众更多知道党委政府正在做什么、还要做什么。要持续开展好疫情防控各项规定和措施的宣传，引导群众养成戴口罩、不聚集、多通风等卫生习惯以及测温亮码、主动报备等防疫习惯，在全县上下凝聚起同心抗疫的强大合力，坚决打赢疫情防控阻击战。

**隔离点餐厅工作总结7**

xx年即将结束，回首这一年的\'工作，有收获，也有困难和挫折。可以说，xx年是公司推进行业改革、项目启动、拓展市场、持续发展的关键年。

>一、本年度工作情况：

经过这样紧张有序的一年，我感觉自己工作技能上了一个新台阶，做每一项工作都有了明确的计划和步骤，行动有了方向，工作有了目标，心中真正有了底！基本做到了忙而不乱，紧而不散，条理清楚，事事分明，从根本上摆脱了刚参加工作时只顾埋头苦干，不知总结经验的现象。就这样，我从无限繁忙中走进这一年，又从无限轻松中走出这一年，还有，在工作的同时，我还明白了为人处事的道理，也明白了，一个良好的心态、一份对工作的热诚及其相形之下的责任心是如何重要，xx年对于公司来说经历了很多，其中我身在的奇墅湖度假村项目内：

梓路寺的成功开光为广大信徒解开了它神秘的面纱、奇墅仙境中坤国际大酒店的开业终结了五年来工程的精心铸就，接下来的梦寻徽州水上舞台和度假会所以及别墅区的开业，我相信奇墅湖度假村项目的明天将更加美好，也坚定了我在工作岗位上努力奋斗的信心。

总结了一年的工作下来，在这一年的工作中接触到了许多新事物、产生了许多新问题，也学习到了许多新知识、新经验，使自己在思想认识和工作能力上有了新的提高和进一步的完善。在日常的工作中，我时刻要求自己从实际出发，坚持高标准、严要求，力求做到业务素质和道德素质双提高。

>二、工作不足之处

总的来看，还存在不足的地方，还存在一些亟待我们解决的问题，主要表现在对新的东西学习不够，工作上往往凭经验办事，凭以往的工作套路处理问题，表现出工作上的大胆创新不够。

>三、改进方法

下步的打算，在今后的工作中要不断创新，及时与周围的同事进行沟通，听取身边同事和领导的意见并把它实施在工作中，接下来的工作我会继续努力，多向领导汇报自己在工作中的思想和感受，及时纠正和弥补自身的不足和缺陷。我们的工作要团结才有力量，要合作才会成功，才能把我们的工作推向前进！

**隔离点餐厅工作总结8**

紧张与忙碌的20\_\_即将过去，回顾这一年的工作，有许多收获与体会，客房部作为酒店的一个重要部门，其工作质量的优劣，将直接影响酒店的外在形象与经济效益。在此感谢领导的信任，让我有幸担任客房部主管一职，在感觉压力的同时而动力十足。为了明年更好的开展部门的相关工作，很有必要将本年的工作进行总结，下一年的工作进行筹划。首先先做一下本年的工作总结：

在今年的工作中本人严格按照部门经理下达的各项指令进行工作,在实际工作中针对不同的工作制定了严格的考核制度及检查标准。首先:

1、在卫生方面：严格执行查房制度，详细记录检查结果，做好卫生补差工作。规范各部位物品摆放标准及数量，并随查房检查物品摆放位置。实行客房清洁责任制，提升员工工作热情和工作实效。

规范各项操作规程，稳步提升工作效率。

2、物品管理与成本控制方面：控制物资、开源节流，做好物品回收，强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物资管理责任制，设立易耗品台帐，控制成本费用。

3、设备设施方面：由于设施设备使用时间较长，已显老化，所以要求各岗位有针对性的进行维护和保养，提升客房设施设备的使用寿命，加强家具维护，地毯的去渍，合理安排地毯洗涤。

4、培训方面：制定月培训计划，落实到个人。对不同的人员进行有针对性的培训。在各种标准上也制定了明文规定，如查房时间、工作量，卫生标准、清洁时间、清洁标准等等，让员工切实的感受到培训对日常工作的重要性及实用性。

5、人员管理方面：秉公办事，坚持原则，坚信“服务无小事”，对于有损于酒店名义及利益的人及时上报部门经理，按部门制度处理，决不手软;关爱员工，把员工当成自已的亲人，拉近部门与员工的距离，起到承上启下的作用;以身作则，律人律己，明确自己的职位，起到表率作用。

明年的工作计划分为以下几大点：

一、 配合部门经理完成部门各项经营指标，做好管理工作。

二、 大力提升人员的素质。从服务技能到各岗位的基础流程到简单的英语对话等，结合实际工作给员工进行培训并考核。

三、 通过培训工作提升在岗员工的工作技能、操作流程，加快操作速度，提升工作效率。

四、 加大部门内部的质检力度，确保卫生、服务工作不出问题。

五、 利用休息时间努力学习相关业务知识，把好的可行的东西尽快用到自己的岗位上。

通过日常的工作，发现部门存在的一些不足：

1、 房间卫生有待进一步提升

2、 岗位的服务用语有待进一步加强。

3、 服务人员和管理人员的综合素质、服务技能、业务水平参差不齐，需进一步加强。

4、 楼层布草管理比较混乱。

5、 楼层局部地毯经常出现整体、局部较脏且无人处理

针对以上的不足，本人的整改方案：

1、继续加强对各岗位的培训工作，强化员工的服务技能与服务意识。

2、加强管理人员的队伍建设工作，对管理人员进行季度考核、年中评比、岁末评估制度，优胜劣汰。

3、加强布草监管力度，实行实名保管制度，每月进行盘点，对出现的问题追究相关责任人。

5、加强与pa的沟通协调，加大客房地毯、地板的维护保养工作，另由于pa机器过大，对地毯局部较脏进行处理时会造成资源浪费，所以对各岗人员进行局部去污除渍的相关培训。

以上是本人对部门工作的总结与计划，部门的不足与改进。综上所述，我坚信在酒店领导以及部门金经理的带领下，我部全体员工会共同努力，联手齐心，共同为酒店的20\_\_年的经营管理方针和政策尽全力。总之，作为客房部的主管，我将会在今后的工作中努力配合部门经理做好本部门的各项工作，为提升房务部的服务水平、管理水平、培训水平，质检工作、增强员工的凝聚力，提升员工的基本素质，配合酒店实施品牌建设工作而奉献自己的力量!

**隔离点餐厅工作总结9**

为进一步巩固和提高集中隔离医学观察点工作人员的防控意识和防护水平，全面做好疫情防控工作。3月22日上午，怀化市卫生计生综合监督执法局牵头开展了待启用集中隔离医学观察点培训会，省人民医院院感专家李凤容教授重点围绕“三区两通道”、集中隔离医学观察工作规范、个人防护知识、防护服的穿脱、基本消毒知识技能、集中隔离医学观察等常见问题进行培训。此次培训共有31名相关人员参加。

会上，怀化市人民政府副秘书长姚茂良强调，要切实提高政治站位，坚决扛起疫情防控政治责任，强化责任落实，切实做到责任到人、任务到人；要服从省市专家指导，落实隔离点管控措施，确保隔离点设置标准、工作规范、人员防控、后勤保障落实到位；要注重个人防护，克服困难，上下齐心，坚决打好我市疫情防控阻击战。

会后，怀化市卫生计生综合监督执法局向各集中隔离点发放《新冠肺炎疫情防控集中隔离点技术规范》1000余册，工作规范牌150块并上墙。

下一步，市卫生计生综合监督执法局将继续严格按照省、市疫情防控工作部署，始终紧绷疫情防控之弦，守好隔离管理阵地，全力保障集中隔离人员和隔离点工作人员的生命健康。

**隔离点餐厅工作总结10**

为切实做好疫情防控期间餐饮服务业的精准防控，闭环管理，特制定我县“六严格六严禁”要求，坚决打赢疫情防控阻击战。

>一、严格落实防控主体责任，严禁无序营业。

各餐饮服务单位法定代表人为第一负责人，应主动对接属地监管部门做好疫情防控工作，科学制定具有针对性和可操作性的疫情防控工作方案和应急处置预案；确保口罩、洗手液、消毒剂和非接触式测温仪等疫情防控物资配备到位；要对员工开展疫情防控知识培训，确保所有员工应知应会。大型酒店餐饮单位或场所应当设立临时留置观察点，实行封闭管理。严禁无准备、无序营业。

>二、严格员工健康监测管理，严禁带病上岗。

餐饮服务单位应建立员工健康档案，记录体温、外出情况等信息。员工在岗期间必须科学佩戴口罩，日常要加强手部卫生，勤洗手，掌握“七步洗手法”，并注重咳嗽等细节礼仪；并定期更换工作服，强化工作服消毒管理。一旦有发热、乏力、干咳等疑似新冠肺炎典型症状，应按流程做好上报等相关后续工作，严禁带病上岗。

>三、严格加强营业健康管理，严禁举办10人以上聚餐活动。

有条件的餐饮服务单位应当通过海报、电子屏、宣传栏或在用餐区域醒目位置等宣传新冠肺炎常态化防控知识，引导顾客配合场所落实好疫情防控各项措施。推广预约用餐、错时用餐。鼓励提供订制化外卖服务和团餐预订配送服务。要严格控制餐厅(馆)就餐人数，确保桌位间隔在1米以上；如桌椅固定无法移动，要明确标识出非使用桌位；不安排非同行顾客同桌就餐。严禁承办红白喜事等10人以上聚集性聚餐活动。

>四、严格食品采购和加工方面的防控，严禁提供野生动物及其制品。

严格落实进货查验及索证索票制度，确保食材来源可追溯。冷链食品实行专用通道进货、专区存放、专区售卖，不得与其他食品混放贮存和销售。严禁采购和制售野生动物及其制品。

>五、严格顾客服务日常防控，严禁铺张浪费。

要对进店顾客进行体温检测和登记，提醒顾客佩戴口罩进入餐厅。在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域应划设“一米线”，避免人群聚集，提倡非接触式点餐、结账。对于合餐顾客，应提供“一菜一公筷、一汤一公勺”，或者“一人一公筷、一人一公勺”服务，每桌顾客至少记录1名人员姓名、联系方式和到店时段等，依法做好信息保护工作。倡导“光盘行动”，严禁餐饮浪费。

>六、严格重点场所区域闭环管理，严禁“散放式”作业。

对高频接触的物体表面(如收银台、柜台、服务台、公共桌椅座椅等)，要定时用含氯消毒剂进行擦拭，并根据客流量情况适当增加消毒次数，做到“一人一用一消毒”。要定时对食品处理区域、就餐区域、人员通道、卫生间等重点场所进行清洁、消毒、通风工作。废弃口罩应设置专门垃圾桶，分类收集，及时清运，确保闭环管理。严禁随意处理等“散放式”作业。

**隔离点餐厅工作总结11**

基层防疫是全国防疫阻击战的重要一环，更是守护广大乡村群众平安健康的主阵地。

事实上，当多数人还在家中过春节的时候，街道、社区、村镇的“芝麻官”们，早早就放弃了假期，奋战在抗疫一线。宣传疫情防控知识、挨家挨户走访群众、给群众发放物资、为社区消毒杀菌、安排疑似病例隔离、疏解群众心理负担……面对突如其来的疫情，他们迅速响应，加班加点，不顾安危，成为抗疫战之中，一股密切联系群众、组织群众、发动群众的坚强力量。

毋庸讳言，一线工作，有很多可以想见的现实困难。其一，工作更多。抗疫工作方方面面要做的事情很多、工作很细，基层干部相对显得人手不足。从组织隔离，到住院对接；从送药送菜，到消毒杀菌；从宣传知识，到心理疏解等等，千头万绪，都需要基层干部忙碌奔走。其二，防护更少。基层干部对医疗防护知识不熟悉，基层单位又相对缺乏防护物资的储备，他们奔走在各个卡点、挨家挨户走访居民的时候，往往无法做到足够的防护。其三，压力更大。社区、村镇，要面对的是形形色色的具体人员，个别群众文化水平不高，沟通比较困难，压力也比较大。

在防疫阻击战中基层乡村、社区干部作为“最后一米”的坚守人与砥砺者，他们的付出和努力对打赢防疫阻击战是至关重要的。从社会普遍反响来看，“这一届的基层干部很给力”是共鸣认知。当然，认识源自于事实的认可。从精准排查、入户宣传、代购物品、测量体温、守住关卡等，时刻同一线疫情保持跟进，奋力跑在群众前头，奔走的身影镶嵌进防疫叙事里。基层要不折不扣落实各项疫情防控措施，社会和各级部门都要成为基层干部的坚强后盾，才能让他们放开手脚，将时间和精力完全投入到抗击疫情中去。

**隔离点餐厅工作总结12**

为打好新型冠状病毒肺炎疫情防控阻击战，区商务局切实做好市场保供和疫情防控工作。

>一、总体情况

截止2月9日，宣州区商场超市共计310家已消毒284家，其中26家未消毒的商场超市未正式营业；全区45家农贸市场已全部消毒。目前，我区“菜篮子”及生活必需品市场供应充裕，价格稳定。截止2月9日，粮食库存量约5742吨，食用油约吨，猪肉约吨，鸡蛋约吨，蔬菜约5029吨，方便面万桶，火腿肠万根，瓶装水万瓶。

>二、防控主要举措

1、严督细查。区商务局成立了三个巡查组，一组负责巡查城区，两组负责巡查乡镇，对宣州区商场超市、农贸市场等进行卫生防疫、隐患排查，确保不留盲区、不留死角。目前，城区菜市场做到了每两天全部巡查一遍，对乡镇菜市场已全部巡查了一遍，大部分菜市场能够保持清洁卫生和消毒通风，但是部分菜市场仍存在卫生保洁不到位和管理人员不能全天候在岗的问题。

2、联防联控。向各乡镇、街道办事处制发《关于开展市场环境卫生整治工作的通知》及《关于做好商场、超市、集贸市场和加油站点清洁消毒的通知》，配合、协助所联系街道办事处和社区做好排摸劝导及清洁消毒等相关工作。

3、保供稳价。指导企业保质、保量、保价做好商品保供，重点做好粮食、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、方便面等商品供需跟踪监测，及时掌握生活必需品供应、销售情况。

4、加强宣传。深入市场进行疫情防控宣传，做好市场消费的正面引导，通过拉横幅标语、现场知识普及、张贴防控工作流程图和告知书等方式，督促市场经营商户及消费者佩戴好口罩和测量体温，提高自身防控意识。

>三、工作成效和亮点

2、协助肉联厂加强猪肉市场货源组织和调控，增加生猪调入屠宰量，多方面缓解猪肉市场供应压力，目前我区猪肉价格出现回落。

3、督促市场主体落实防控责任。指导商场、超市、集贸市场和加油站点等全力做好疫情防控，要求定时进行全面清洗、消毒、通风，服务人员每日体温测量正常并佩戴口罩方可上岗；在场所入口处，对进场顾客进行测量体温和检查口罩佩戴情况。

>四、下一步工作安排

1、确保市场运行稳定。配合市商务局，协调城区各大型商超增加物资采购、储备，加强市场货源组织和调控，多方面缓解我区市场供应压力，切实保障我区市场供应充足和价格稳定。

2、持续不间断加强市场巡查。重点巡查城区四个千米以上菜市场，即中心菜市场、西林菜市场、银城菜市场和临时农贸市场，和城区大型商场，即台客隆、大统华和大润发。针对巡查过程中发现的问题，以工作交办单的方式反馈给对应属地，敦促立行立改。

3、督促市场主体落实防控责任。指导商场、超市、集贸市场和加油站点等全力做好疫情防控，要求定时进行全面清洗、消毒、通风，服务人员每日体温测量正常并佩戴口罩方可上岗；在场所入口处，对进场顾客进行测量体温和检查口罩佩戴情况。

**隔离点餐厅工作总结13**

xx年是酒店开业第一年，xx年的工作是酒店也是部门扎基础的重要阶段，房务部根据酒店总体计划，在酒店领导的关心和支持下在全体房务部员工的努力下，房务部紧紧围绕以经营为中心并在员工培训、服务、设施设备保养、产品质量控制等几个方面开展工作，现将去年以上工作具体开展情况予以汇报：

一、培训方面

酒店开业前，员工虽然经过军训、理论学习和酒店实习三个阶段，但在酒店开业后，员工在业务技能、服务技巧、临场应变方面离我们的标准还有很大的差距，房务部针对这种现象，同时也响应酒店号召，将培训工作始终放在客房工作的首位。

根据员工的实际情况，部门制定了详细的培训计划，并采取了多种培训方式进行培训。在业务技能培训方面采取先掌握工作程序和标准，在根据理论学习内容现场演练给员工看，并让员工亲自操作，现场指导，让员工掌握基本的操作技能。基本功练好了。只要多练习，

提高工作效率的目标就会实现。通过这些培训工作，员工的做房时间已经达到行业标准。前厅接待客人入住时间也保持在三分钟左右，会议排房前台员工已完全掌握其技巧。前段时间由于礼宾部人员缺编问题，礼宾部的.服务质量明显下降，通过近期的人员补充和培训，礼宾部的服务质量明显提升。经过近几个月的工作质量起落，房务部深感部门培训的重要，在明年的工作中，房务部将会根据各个岗位来开展有针对性对的培训工作。

二、在服务方面

酒店是否能够留住客人，关键在软件也就是服务。房务部为了给客人提供一个良好的睡眠条件，特意准备了多种填充料的枕头如荞麦枕、菊花枕、决明子枕，方便不喜欢软枕的客人使用，每个房间的柜子里还配备了备用被子方便客人使用。另外房间还每天配送免费水果，在房间卧室和卫生间配备鲜花，房间配送鲜花和免费水果在其他酒店是重要客人入住才提供的服务，但在我们酒店，客人只要是柜台价、协议价入住，每天都会得到一份免费时令水果，所有客人入住都配送鲜花，享受在其他酒店重要客人才能享受的待遇，这样的举措也得到广大客户的认可。虽然每天送免费水果和鲜花在经营上增加了成本，但其带来的间接效益远远高出他的成本。在以后的工作中，房务部还会根据情况为客人提供更多的、方便客人生活的免费服务，为客人提供一种家外之家的生活氛围。在明年，房务部将实施楼层管家服务计划。管家式服务是现代高星级酒店推崇的服务，部门将根据自己的情况，来开展这项工作，房务部将打破现有的服务模式和管理模式来提升服务质量和管理。

另外房务部还将加大房间的温馨布置，努力为客人提供一个温馨舒适的居住氛围。

酒店服务的极致是个性化服务，满意加惊喜的服务，这也是房务部一直追求的服务目标，怎样才能做到个性化服务，房务部为此召开部门会议，要求每位员工在工作当中都要留意客人的生活起居，只有这样才能够发现客人的习惯，有针对性的去服务。330客人是大福公司客人，在酒店长期入住。有一天房务部员工在清扫房间时发现客人的桌子上放了好多的感冒药，并看到客人盖了两条被子，就将此事报告给早班领班。因为酒店有规定，不能为客人代购药品，所以为了表示关心，楼层领班就准备了一份热腾腾的姜汤，但是客人到下午也没有回来，早班领班就把这件事交接给中班领班。晚上11点左右客人回到房间，服务员立即将熬好的姜汤送到客人房间，客人看到这碗热腾腾的姜汤，感激之情难以言表。

三、设施设备的维护及保养

大家都知道，房务部区域占酒店经营区域的近70%，投资也占酒店整体投资的较大比重，客房设施能否达到规定的使用年限，是直接影响酒店效益和长远发展的关键，所以在设施设备的保养上房务部严格执行设施设备保养规定，定期对床垫翻转，家具定期上蜡保养，严格对棉织品、房间的电器、设施设备按正确方法操作和使用，以延长其使用寿命。特别是对地毯的保养，房务部非常重视，要求员工在平时的工作中，只要发现地毯上有点状污渍，都应及时的做点清洁，这样不仅可以减少对地毯的洗涤次数，还能保持地毯整体卫生。

虽然房务部在上半年工作中取得了一些成绩，但在这段经营期间也暴露出一些不足，房务部会在明年的工作中针对这些不足不断完善工作，继续围绕以经营为中心、“创品牌 谋发展”的战略思想来开展各项工作，在保证经营目标完成的情况下，不断提高服务质量，完善服务设施，在酒店云集的省会提高企业知名度，美誉度。为宾客提供一个清洁卫生、安全舒适、宾至如归的居家氛围而努力!同时也希望酒店领导和兄弟部门一如既往的支持房务部的工作。

**隔离点餐厅工作总结14**

转眼间进入酒店从开荒，试营业到开业经营以快有一年的时间了，在这一年的工作中要感谢各级领导以及各位同事的指导和关心。让我学到了许多宝贵的东西，让自己在平时的工作中不断改进，不断提高自身的做事能力。在这一年通过自身的不懈努力得到领导认可完成了一次角色的转换。

做为一名餐饮部xx楼的领班，也让我进入了一个全新的工作环境，在新的环境中。各项工作都将从头开始，许多事都是边干边摸索，以便在工作中游刃有余。我深知自己扮演的是一个承上启下，协调左右的角色。每天做的也都是些琐碎的工作，尽快的理顺关系投入到工作中去是我重要的任务，全力配合好主管日常工作是我的职责，这就要求我们工作意识要强，工作态度要端正，工作效率要快，力求周全。xx楼的接待一般都属vip重要接待，我们在服务的过程中不得有任何闪失，这就要求我们各方面都要做到最好，把任何能出现的问题想到去解决，为了餐中服务顺利，餐前准备一定要充分，往往都要检查好几遍，客人就餐时楼面与后堂要配合密切，掌握好上菜速度也很有讲究。每次的接待我们都会很重视，餐后会及时记录下领导们的用餐习惯和对菜肴的喜好，方便下次用餐时有针对性服务。我们的服务就是体现在人性化服务，要精益求精，为客人营造出一种在家的感觉。我现在所拥有的经验还较少，前面还有很多的东西要等着我学习。工作中有时也难免会出现失误之处，出现的问题我会引以为戒，要想取得好的成绩就要靠自己脚踏实地的去做，就要加倍的努力与付出，我始终坚信靠运气不如靠实力说话。

岁月如梭，光阴似箭，转眼间入职xx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20xx年的工作打算作简要概述。

作为国际知名的品牌酒店，餐饮部的经营与管理已很成熟，市场知名度较高，经过xx年的管理经验沉积和提炼，已形成了自己的管理风格，要在服务管理和培训上取得突破困难较大。入职后，根据餐饮部实际状况，本人提出了“打造优秀服务团队”的管理目标和口号，旨在提高整体服务水平，树立良好的行业形象。入职一年以来，主要开展了以下几方面的工作：

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，20xx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》、《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，为了进一部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x—x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。

为了配合酒店xx周年庆典，餐饮部x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。

本年度共开展了xx场培训，其中服务技能培训x场，新人入职培训x场，专题培训x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，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x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x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，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了x场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。x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。

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。

20xx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20xx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

20xx年将根据xxx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，20xx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

20xx年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

7、优化培训课程，提升管理水平

20xx年的部门培训主要课程设置构想是：把20xx年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。主要优化课程为：《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》，拟订新开设的课程为：《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等，其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训，并将把日常管理工作与所学内容紧密结合，全面推动餐饮管理。

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。

20xx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！

**隔离点餐厅工作总结15**

我县集中隔离点（xx酒店）自启动以来，严格执行《传染病防治法》集中隔离点标准，所有工作人员按照县疫情防控总调度室关于定点隔离酒店工作方案、应急预案及各项指令，严格遵守各项制度、制定定点隔离指导手册、医学观察告知书、集中观察人员信息表、每日汇总表、留观人员体温监测表、值班人员交接表等标准，合理安排留观人员食宿和生活需求，实时关心留观人员的思想情况，医务人员对

留观人员每日两次测量体温，保障留观人员身心健康。

>一、生活保障

1、就餐：后厨专人采购安全食品，每日专人消毒并登记，非就餐时间禁止人员入内。建立48小时食品留样制度，确保食品安全。照顾留观人员饮食习惯，每两天为工作人员和留观人员配送水果。

2、住宿：酒店分为清洁区、半污染区、污染区。设置双通道，区分留观人员和工作人员进入通道。已建立《接受流程》、《解除流程》等制度，留观人员均签署《承诺书》，收到《致留观人员的一封信》。隔离点已建立后勤保障组，留观人员服务组，及时掌握留观人员生活需求。已建立值班制度，后勤物质储备制度，房间和人员消毒制度。

>二、安全保障

1、接受和解除由医务工作人员，按照消毒、检查、登记等流程严格完成。大门、过道由公安人员24小时监控。留观区、清洁区等关键位置由工作人员24小时值班，禁止外来人员入内。

2、服务工作人员每日坚持考勤、消毒登记、自测体温制度。医务人员对留观人员逐人建立健康档案，每日两次对留观人员测量体温，实时监测其健康状况，了解思想情况。

3、环境消毒和医疗废物处置工作：隔离点每日由专人三次消杀留观区和清洁区。每个房间均设置消毒喷壶，定期为大家发放口罩和防护物质。将垃圾统一分类，将留观人员生活垃圾密闭消毒密封，口罩、防护服等垃圾密封装袋，每日专车送至医疗集团医疗垃圾暂存处。

3、每日负责人、组长和医务人员召开例会，传达上级各项指示，反映工作中存在问题和建议，通报各项工作情况。值班室坚持全时值班制度，第一时间接听留观区人员电话，掌握第一手情况，及时解决问题。

>三、留观人员身体状况、心理状态

1、隔离点保障留观房间有电视和WiFi，由后勤合理安排搭配三餐，每日定点送餐。留观人员可24小时拨打值班电话，反映其生活和思想问题。

2、医护人员询问每位留观人员既在史有无发热、咳嗽、腹疼等症状，及时建立健康档案，确保每一名隔离留观人员信息及时登记、核验每天对隔离人员早晚各进行一次体温测量及及健康状况询问并记录。并对所有留观人员进行健康知识宣传，促留观人员每日开窗通风，正确佩戴口罩。

3、现有留观人员体温均在正常范围，如出现身体不适者会及时请示专家组，给予对症治疗均缓解。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找