

餐饮部疫情防控工作总结范文

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/256174.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

工作总结就是把一个时间段的工作进行一次全面系统的总检查、总评价、总分析、总研究，并分析成绩的不足，从而得出引以为戒的经验。本站精心为大家整理了餐饮部疫情防控工作总结范文，希望对你有帮助。

餐饮部疫情防控工作总结范文

> 一、提高认知是根本，知己知彼，才能百战不殆。

认真组织部门人员学习习近平总书记关于疫情防控工作的重要讲话和重要指示批示精神，认真贯彻落实中央、省委、省委老干部局和我院的各项部署，学习《新型冠状病毒感染的肺炎防控知识手册》，学习《广东省干部疗养院新冠肺炎防控知识手册》

利用张贴海报、电子LED显示屏宣传抗击疫情防护知识，教育大家自觉“少出门、勤洗手、戴口罩、设防线”，组织员工进行佩戴口罩、七步洗手法、酒精和消毒液的配置使用等培训。

引导员工关注官方发布，了解新型冠状病毒的有关知识以及防护措施，降低在日常生活感染冠状病毒的风险，消除不必要的恐慌心理和虚假信息。

> 二、做好防控是重点，疫情发生以来，餐饮部在院防控小组的领导下认真做好各项工作。

制定“餐饮防疫十条”，为餐饮防疫工作指明方向。

（一）第一时间传达贯彻落实中央、省委、老干部局和院相关防控工作精神，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，坚决贯彻落实党中央决策部署，把疫情防控工作作为当前最重要的工作来抓。

（二）落实食品安全主体责任，严格进货查验、索证索票核查流程，确保所采购的畜禽、水产品及其肉类产品来源可溯、合法合规，确保食品配送与入库零接触。

（三）疫情防控期间，禁止食用野生动物，禁止野生动物的采购与加工，禁止在餐厅范围内宰杀畜禽活物。

（四）严格食材的烹饪和加工环节，确保食物煮熟煮透。

（五）严格落实每班次体温监测制度，要求所有当班人员佩戴口罩上岗；

严格落实餐具、厨具、工作区及公共区域的清洁消毒工作，建立登记台账及督查机制；

严格按照市场监督管理局规定，每餐次填写《餐饮服务单位从业人员与就餐人员检查台账》。

（六）凡是单独进入餐饮部消费的顾客，必须为顾客测量体温，登记近期旅居史。

(七) 做好员工思想教育工作，管好自己的人，结合工作量及时调整每班次当班人数，疫情期间做好员工外出管控工作，及时了解并掌握员工及其家属身体健康状况，做好每日上报工作。

(八) 调整疗养员和员工的用餐形式为打包，禁止堂食，确保用餐人员与配餐人员的零接触；

每日提醒疗养员减少外出并做好自我防疫工作。

(九) 做好防控疫情相关的宣传教育工作，播放防控小视屏、张贴宣传画和通知等，引导员工增强信心、坚定信心，做到不传谣、不信谣、不造谣，提高文明素质和自我保护能力。

(十) 结合广东的气候特点，从预防的角度，推出一系列祛湿化痰、健脾养肺、补虚强体的抗疫食谱和抗疫茶饮。

一是加强食品安全，供应商按要求把货品送至北溪广场岗亭，去掉包装后再由院电瓶车送至餐厅登记入库，确保食品配送与入库零接触。二是严格采购查验关，严格索票索证，杜绝野生动物的采购与加工，所有食物煮熟煮透。三是做好环境安全，楼面班组餐前餐后用餐用75%医用消毒酒精对台面、凳子、转盘、门把扶手、电梯按钮进行严格消毒；

大厅地面厨房地面、粗加工操作间以及烹饪工具配比消毒粉进行严格消毒；

卫生间地面、马桶等用含氯消毒剂溶液进行清洗，所有餐厨用具严格按照“一洗、二清、三消毒、四冲洗”洗消程序进行清洁消毒并做好登记台账。四是做好员工的安全管理，加强员工疫情防控的思想教育工作，不传谣、不信谣、不造谣；

每班次上岗前进行体温测量，佩戴口罩，关注员工及其家属的健康和出行动态，对有家属发烧或住院情况的按规定对其采取健康管理等措施，14天观察无恙后方可上岗并认真做好上报工作。

疫情期间在院的疗养人员有12人，为保障安全，避免交叉感染风险，实行隔台安排就餐餐位，做好健康防护，密切关注疗养人员，联系疗养部，跟踪停餐疗养员的行踪。2月12日起根据广东省重大突发公共卫生事件一级响应要求和《广东省市场监管领域防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作领导小组办公室关于强化食品经营监管做好疫情防控的公告》精神，餐饮部暂停堂食业务，疗养用餐改为分时段自助打包方式，为疗养员提供口罩、一次性手套等防疫物资，疗养员积极配合我们的防疫工作，在非常时期提供如此细心、温馨的服务工作给予了充分的肯定。

餐饮部疫情防控工作总结范文

根据省、市、区疫情防控指挥部统一部署，严格落实《省市场监督管理局关于进一步加强餐饮服务食品安全监管做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的通知》、《关于进一步加强餐饮服务环节“无接触式配送”“无接触点取餐”监管工作的通知》等文件精神，持续加大餐饮单位疫情防控措施检查力度，落实经营者主体责任，做好疫情防控工作，现将有关情况汇报如下：

> 一、全区餐饮单位基本情况

截止2023年4月13日，全区已办理许可备案餐饮单位共计2561家，其中领取食品经营许可小型及以上餐饮单位1390家，备案小餐饮1171家。目前开展售卖外卖业务餐饮单位263家。

> 二、疫情发生后采取的措施

1、全覆盖开展排查。1月28日起，依据区防疫指挥部要求，开展全区所有餐饮服务单位覆盖式排查，依次对大中型餐饮、小餐饮、企业食堂、养老服务中心等各级单位，全面落实督查要求，宣传发放关于加强新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控的通告（第4号），暂停举办集中宴席、聚餐、联谊等公众聚会活动。

2、全方位落实责任。督促各餐饮单位落实主体责任，严格落实食品采购进货查验、索证索票和台账记录等制度。按照区防疫指挥部要求，2月9日前所有小餐饮不得营业。之后逐步放开，所有餐饮服务单位在做好“四到位”的前提下，实施“无接触式配送”，“无接触点取餐”。自1月28日起，对餐饮门店开展循环式疫情防控情况检查，并重点对肯德基、麦当劳、必胜客、星巴克等人流量密集、受众面广的单位进行督导。

3、全时段监督检查。要求所有餐饮服务单位顾全大局，配合全区疫情防控工作，积极履行社会责任，不购进、不宰杀活禽，不收购、加工、销售野生动物。安排监管人员24小时值班，并开展常态化夜间巡查，确保已开业的餐饮单位巡查不遗漏。目前，辖区内餐饮门店积极配合疫情防控工作，均能落实餐饮服务疫情防控“四到位，两不接触”。经营餐饮单位主动做好禁止堂食、员工防护、环境消毒、索证索票等举措。

> 三、防控措施取得的成效

自疫情防控启动以来，共计出动执法人员2307多人次，其中夜间巡查600多人次，检查餐饮单位1500多家次，下发各项文件1500多份，下达责令改正6次，约谈商户3户。所有开门营业的餐饮单位，已全部落实“四到位，两不接触”式经营。

餐饮部疫情防控工作总结范文

随着疫情的发展态势逐步变好，疫情防控风险的逐步降低，根据《广东省餐饮服务业新冠肺炎防控工作指引》，餐饮部及时制定恢复堂食的七项措施，在积极推动复工复产的同时，做到防控防疫不放松。

（一）严格执行清洗消毒制度，每餐对餐具、厨具、工作区域及公共区域进行清洗消毒并做好台账登记工作。

（二）严格落实食品安全主体责任，把好采购关，严格索票索证核查流程，确保所采购物品有源可溯、合法合规，做到零接触配送。

（三）严禁加工野生动物，禁止在餐厅内宰杀畜禽活物；

严格食材的粗加工和烹饪环节，确保食物煮熟煮透。

（四）对每班次当班人员进行体温检测，如发现体温超过37.3 的员工立即采取隔离措施并上报院疫情防控领导小组。

（五）禁止接待聚餐活动，疗养员用餐隔桌安排就餐，加大就餐之间的距离。

（六）疗养员进入餐厅就餐前必须测量体温及佩戴口罩，当班服务员做好体温监测表登记工作，如体温超过37.3者不得进入餐厅并立即采取隔离措施，上报院疫情防控领导小组。

（七）疗养员用餐形式为自助餐，取餐须佩戴口罩及手套，分批有序取餐。

三、做好后勤保障是本职，履职尽责，坚守一线。

疫情发生以来，餐饮部党员干部始终坚守一线，发挥党员先锋模范作用，积极做好疗养员和值班工作人员的用餐服务工作；

积极投身院紫荆志愿服务队疫情防控志愿服务工作。自监测卡口开设以来，持续为值班志愿者配送暖心餐食，特别为半夜00:00至早晨8:00的志愿者送上宵夜和姜茶，把关怀和温暖送到我院及温泉宾馆、温泉村委志愿者的“心坎上”，成为“逆行者”的坚强后盾。截止3月24日，共服务672人次。

为进一步做好新冠肺炎感染的群防群控工作，减少人员接触和聚集，降低疫情风险，在疫情防控期间，为方便温泉社区居民和各位同事，怡香阁餐厅将推出抗疫“三剑”点餐外卖服务，即“高蛋白抗疫”，“维生素抗疫”，“清道夫抗疫”，受到周边群众和各位同事的欢迎。在推出第四期抗疫“三剑”菜谱后，共售卖1056份外卖35个菜品，服务448人次。

在“三八”国际妇女节这个特殊的日子里，我们还专门制作最热卖的馅香虾饺送给我们最美的逆行者，向奋战在抗疫一线的北溪巾帼英雄们致敬。

3月9日、10日，体检中心迎来复工复产第一批客人，我们准时把打包好的早餐送达体检中心。

四、推动复工复产是关键，春暖花开，我们一同走过。

(一) 开展节能降耗、降本增效工作，要求每位员工牢固树立“节约就是效益”的意识，从自身做起，从细节做起，从点滴做起。

(二) 我们将传承优良传统，不断加强菜品创新，稳定菜品出品质量，推动创新技能考核方式和季度菜品创新工作；

进一步优化服务流程，创新服务模式，提高顾客满意度，积极争取回头客，刺激消费。

(三) 结合2023年度疗养微访谈内容，在四季食疗、24节气养生食疗、月份主题养生、“地中海”主题养生的基础上，全力做好“五低”饮食主题自助餐工作，力争疗养模式创新有新的突破。

(四) 合理调整团餐菜谱，做到营养搭配健康，荤素搭配合理。

(五) 做好营销策划工作，每月定期推出特价菜品，推出分餐制服务或是适合分餐的菜品，迎合大众消费观念；

做好长者饭堂的经营推广工作，拉动内需。

(六) 利用好微信公众号，美团团购等网络平台，加强宣传，加强外卖服务工作。

(七) 加强自身内控管理的严格程度，重视食品安全，安全进货、安全生产、安全服务，让客人放心满意消费。

疫情尚未结束，但全国的疫情防控形势持续向好、生产生活秩序进一步加快恢复。春暖花将开，乌云遮不住太阳，阴霾终究将散开，唯努力不会被辜负。餐饮部将严格按照院党委的统一部署，夯实内功，一如既往做好复工复产各项工作，努力将战“疫”后的“战役”打的漂亮。

随着疫情的发展态势逐步变好，疫情防控风险的逐步降低，根据《广东省餐饮服务业新冠肺炎防控工作指引》，餐饮部及时制定恢复堂食的七项措施，在积极推动复工复产的同时，做到防控防疫不放松。

(一) 严格执行清洗消毒制度，每餐对餐具、厨具、工作区域及公共区域进行清洗消毒并做好台账登记工作。

(二) 严格落实食品安全主体责任，把好采购关，严格索票索证核查流程，确保所采购物品有源可溯、合法合规，做到零接触配送。

(三) 严禁加工野生动物，禁止在餐厅内宰杀畜禽活物；

严格食材的粗加工和烹饪环节，确保食物煮熟煮透。

(四) 对每班次当班人员进行体温检测，如发现体温超过37.3 的员工立即采取隔离措施并上报院疫情防控领导小组。

(五) 禁止接待聚餐活动，疗养员用餐隔桌安排就餐，加大就餐之间的距离。

(六) 疗养员进入餐厅就餐前必须测量体温及佩戴口罩，当班服务员做好体温监测表登记工作，如体温超过37.3者不得进入餐厅并立即采取隔离措施，上报院疫情防控领导小组。

(七) 疗养员用餐形式为自助餐，取餐须佩戴口罩及手套，分批有序取餐。

三、做好后勤保障是本职，履职尽责，坚守一线。

疫情发生以来，餐饮部党员干部始终坚守一线，发挥党员先锋模范作用，积极做好疗养员和值班工作人员的用餐服务工作；

积极投身院紫荆志愿服务队疫情防控志愿服务工作。自监测卡口开设以来，持续为值班志愿者配送暖心餐食，特别为半夜00:00至早晨8:00的志愿者送上宵夜和姜茶，把关怀和温暖送到我院及温泉宾馆、温泉村委志愿者的“心坎”上，成为“逆行者”的坚强后盾。截止3月24日，共服务672人次。

为进一步做好新冠肺炎感染的群防群控工作，减少人员接触和聚集，降低疫情风险，在疫情防控期间，为方便温泉社区居民和各位同事，怡香阁餐厅将推出抗疫“三剑”点餐外卖服务，即“高蛋白抗疫”，“维生素抗疫”，“清道夫抗疫”，受到周边群众和各位同事的欢迎。在推出第四期抗疫“三剑”菜谱后，共售卖1056份外卖35个菜品，服务448人次。

在“三八”国际妇女节这个特殊的日子，我们还专门制作最热卖的馅香虾饺送给我们最美的逆行者，向奋战在抗疫一线的北溪巾帼英雄们致敬。

3月9日、10日，体检中心迎来复工复产第一批客人，我们准时把打包好的早餐送达体检中心。

四、推动复工复产是关键，春暖花开，我们一同走过。

（一）开展节能减耗、降本增效工作，要求每位员工牢固树立“节约就是效益”的意识，从自身做起，从细节做起，从点滴做起。

（二）我们将传承优良传统，不断加强菜品创新，稳定菜品出品质量，推动创新技能考核方式和季度菜品创新工作；

进一步优化服务流程，创新服务模式，提高顾客满意度，积极争取回头客，刺激消费。

（三）结合2023年度疗养微访谈内容，在四季食疗、24节气养生食疗、月份主题养生、“地中海”主题养生的基础上，全力做好“五低”饮食主题自助餐工作，力争疗养模式创新有新的突破。

（四）合理调整团餐菜谱，做到营养搭配健康，荤素搭配合理。

（五）做好营销策划工作，每月定期推出特价菜品，推出分餐制服务或是适合分餐的菜品，迎合大众消费观念；

做好长者饭堂的经营推广工作，拉动内需。

（六）利用好微信公众号，美团团购等网络平台，加强宣传，加强外卖服务工作。

（七）加强自身内控管理的严格程度，重视食品安全，安全进货、安全生产、安全服务，让客人放心满意消费。

疫情尚未结束，但全国的疫情防控形势持续向好、生产生活秩序进一步加快恢复。春暖花将开，乌云遮不住太阳，阴霾终究将散开，唯努力不会被辜负。餐饮部将严格按照院党委的统一部署，夯实内功，一如既往做好复工复产各项工作，努力将战“疫”后的“战役”打的漂亮。

更多 总结范文 请访问 <https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发