# 阳光食堂管理工作总结(十三篇)

来源：网络 作者：雨后彩虹 更新时间：2025-03-08

*学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结一1、指定专人检查安全，检查中要求认真尽责，切忌走过场。2、指定专人点火，非专人严禁点火。3、不用炉灶时必须先关闭煤气阀，切闭鼓风机电源开关，最后切断总气源开关。4、使用炉灶时，先开总气阀开关，再开...*

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结一**

1、指定专人检查安全，检查中要求认真尽责，切忌走过场。

2、指定专人点火，非专人严禁点火。

3、不用炉灶时必须先关闭煤气阀，切闭鼓风机电源开关，最后切断总气源开关。

4、使用炉灶时，先开总气阀开关，再开鼓风机，后再微开炉灶天然气开关同时点火，最后慢慢开启炉灶鼓风机开关并调至合适风量，使用部分炉灶时，只开启使用部分的天然气开关和风机开关，其它的`则保持完好的关闭状态。

5、炉灶使用中现场必须有人看管，严禁在无人看管时使用炉灶。

6、点火程序：点火前检查炉堂内有无煤气，有天然气时不能点火，天然气管路有无漏气、开关是否正常，有漏气或开关不正常时须立即报告主管，以便及时修理更换，严禁自行处理或置之不理。

7、蒸饭使用炉灶时，先开总气源开关，再开鼓风机开关，后引燃火种再将火枪伸至炉堂，同时微开蒸饭柜煤气开关，点燃炉堂后即刻开启风机开关调到合适风量（火苗为青色），关好炉堂门，放好点火枪。

8、炒炉先开总气源开关再开鼓风机，后将燃烧的纸屑置于炉膛内，同时微开天然气开关，点燃炉膛后即刻开启风机开关并调到合适风量（火苗为蓝色）。

9、点火后设备开关失效的处理：先立即关总气阀，再关炉灶气源开关加风机开关，再切断鼓风机电源，上报主管检修。

10、油烟过滤网，烟罩接油槽每餐后必须抹掉网上的油星，每周彻底清洗滤网一次。

11、上烟道每月必须清洁一次。

12、电插座不工作或工作不正常时，不准自行拆动或修理，应通知主管派人检修。

13、用水清洗墙壁时，不准淋湿电插座，严禁用水冲洗电插座及用电设备（鼓风机、保温柜、消毒柜、烤箱、绞肉机、冰柜等各种电器设备）。

14、不要将汤水滴在保温柜的电插座上。

15、锅达到一定的高温时严禁倒油酒。

16。熟油不能放在高温的灶台上。

17、油桶不准放在灶台旁边。

18、厨房与气房严禁吸烟。

19、除点火外，不准将打火机、火柴，化装品（尤其是摩丝）带进厨房。

20、不准在厨房内用电吹风机吹头发。

21、火警电话119，发生火警时应先救人和撤离，同时报警。

1、指定专人巡逻，凡食堂内的灭火机、灭火毯及消防水管必须规范放置。

2、灭火器使用时先拉开保险栓，左手提机，右手拿住喷管口径以使用时控制喷管乱摆动。

3、当烧锅炸油或炒菜油温过高而着火时，采取应盖扑火必须用灭火毯，将灭火毯打开拿住一端朝着火中心位覆盖。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结二**

忙碌的一个学期过去了，做为转载请著名勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为\*\*\*更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

学期开学，食堂\*\*\*和工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。本学期，先后制定了十项规章制度(索证制度等)并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图(上墙)和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范,事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点(防中毒、防投毒、防病毒)，采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠;对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关;对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。在对员工的`日常管理中，我们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变.

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校在今年暑期对餐厅的屋面进行了维修，改善了师生的就餐环境。还腾出原体育室并安装了空调作为教师餐厅，改善了教师的就餐环境;由于柴源紧张今年十月份又投入1.2万元添置了四口液化气锅灶和三个50kg液化气钢瓶，既减轻了食堂员工的劳动强度，又节省了食堂的燃料开支。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专人验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，分管校长、主任不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学年进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。由于学校各级领导对食堂工作的高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作也正常受到上级领导和卫生部门的好评,保住了南京市餐饮行业“\*\*\*示范单位”这块牌子。

随着人民的生活水平提高，给我们的独生子女养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象严重;

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结三**

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的.菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

1.严格执行各项制度。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2.通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好食品采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

3.严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期限）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

4.严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

5.认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

6.一丝不苟地做好消毒工作。每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒时做到\"一用一消毒\"，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

7.加强食堂仓库的管理，进出货及时登记。仓库货物存放整齐，仓库干净整洁。保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

8.食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，

9.账目做到日清月结，每月公布一次，受老师和家长的监督。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完成各项工作！

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结四**

工作总结是对一定时期内的工作加以总结,分析和研究,肯定成绩,找出问题,得出经验教训,摸索事物的发展规律,用于指导下一阶段工作的一种书面文体。以下是整理的相关资料，希望帮助到您。

学校食堂管理工作总结20xx年里，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化，受到了上级领导的多次好评。下面就一年来食堂管理工作总结如下

1、建立领导小组学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，后勤负责人、政教处、团委、学生会干部为成员的管理领导小组，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、食堂工作重中之重民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

1、健全规章制度健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，、学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》《食品加工安全操作规程》,建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好“三关”：第一关是把好进货，我们食堂主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）闻、（有无异味等）方式把住进货关；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去殘留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的\'发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

3、建立监督机制为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

1、严格用工制度食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2、加强培训，提高从业人员素质上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂从业人员人自主学习三小时以上。

对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

3、提高意识，精心打造优质服务品牌学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

争创示范我校食堂使用面积150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区和精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。

我校食堂建设和管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量和服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结五**

时间过得真快，忙忙碌碌中以近20xx年末，转眼间本人接管食堂已经3个月了。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为公司的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的\'工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

第三、把住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证

每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对公司食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了1005。86元，第二个月又亏损了376。25元。这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，公司食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为公司事业的发展而默默奉献。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结六**

作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第二、每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通。

对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型考试，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的`摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

第三、把住食品进货也非常重要。

一千多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，抱着节约的原则做到物美价廉。由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结七**

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。 职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司 员工培训部 多经 天易公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了12年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了xx年工作上的成果与不足。

（1）与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，而个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

（2）对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布 进行责任到人的细化。

（3）按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

（4）紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

（5）职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

（6）围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

（7）圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会；建安分公司职工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近（）期次。

（8）调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

（9）为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜 大白菜 土豆 胡萝卜等。

（10）在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。亦提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

操作间外人进入的\'问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，而我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水准提高菜品认可度的 重要性。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结八**

我餐饮服务公司积极响应党和国家的号召，贯彻落实《xxx中学疫情防控工作方案》要求，按照学校对防控疫情的决策部署，迅速行动起来，启动应急预案，成立新冠防控工作小组，食堂所有管理人员和员工纷纷行动起来，做好抗击疫情的.防御工作。

开学前要对所有食堂从业人员进行全面排查并建立健康台账，精准掌握每一名员工返岗必须连续14天的健康打卡，保证身体健康状况。

1、健康管理。学校食堂应建立并执行从业人员健康管理制度。返工前，要组织食堂食品安全管理员、从业人员健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，并建立健康档案。同时，在学校食堂显著位置进行统一公示。

2、人员管理。加强管理和从业员工自我防控意识。以微信群、钉钉工作群等形式及时发布疫情防控信息、自我防护措施、疫情防控相关知识和上岗防控相关要求，使员工及时掌握疫情防控知识和自我保护技能。

3、测温管理。严格实行实名晨检制度、测体温上岗制度。食堂员工每天上下午（每餐工作前）各检测体温一次，并建立档案。对体温超过37.3℃或出现乏力、咳嗽等症状，以及有碍食品安全病症的，及时督促到医院就诊，待查明原因并病症治愈后，方可重新上岗。

4、佩戴口罩。对进入食堂餐厅的学生、教职员工等用餐人员，要求其佩戴口罩，按规进餐等。工作服、口罩要求。强化二次更衣管理，售饭人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。工作期间，从业人员必须全程佩戴口罩，疫情期间不得佩戴pe材质敞开式透明口罩，口罩不得重复使用，定时更换。

5、后厨全封闭管理。食堂后厨严格实行全封闭管理（完善门禁系统），非本食堂人员不得进入后厨，食堂管理部门相关人员因工作需进后厨时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

6、个人物品管理。不得将私人物品带入后厨，手机进后厨应经消毒处理。

7、功能间通风管理。后厨要定时开窗通风保持空气流通。

8、智能化监管。充分发挥电子监控智能管理系统对炊管人员规范操作防控疫情的监管作用，及时督导整改到位。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结九**

“民以食为天”，作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。为此，自我校食堂创建以来，我们更加努力地探索食堂的新路子。多年来，我们基本形成了一套自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我从以下几方面作简要回顾：

1、机构设置及人员管理建立建全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

（一）严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重中之重的工作——食堂管理工作，更是直接影响学校工作的正常开展。为此，我们特制订了一系列的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度：

不随意更改作息时间

2、劳动管理：

（1）和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重解，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的\'现象，而引起家长的不放心。

忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周召开xxx生活会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在盟芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开不得混用。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。1000多人用餐需要每周去凌家塘采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我校行政亲自去采购，严把没有\"检疫证\"、\"食品卫生许可证\"的食品，一律不采购存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。在此期间我食堂用餐师生无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

2、不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，增加工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的\"一洗、二冲、三消毒\"工作，做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正即时到位。全体工作人员能够认真作好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证职工的工作正常运转。

3、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

4、对库存食品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结篇十**

早晨5点钟，我携着朦朦雾霭从家出发，晚上6点以后，才身披晚霞回家。自94年进学校以来，通往路途我已走了16载春秋。这20xx年来，感谢学校领导对我的关怀，感谢同事们对我的帮助，是大家的鼓励与肯定之下，才让我在工作上取得了一点成绩。老百姓的话中有这样一句“干一行爱一行”，虽然在别人眼中，有可能我的工作是过于平凡普通，但是，正是抱着对伙房的热爱，才让我在平凡的岗位上努力做出自己的精彩。xx年已经过去了，我也将自己的工作进行了梳理，向学校领导和同志们汇报一下。

从进学校至今，我一直担任伙房班长一职，在电视上看到过许多因为食物而引发的\'中毒事件，所以对这方面，学校领导很重视，我自己也始终未能松懈。从选菜到淘洗再到烹食，可以说，我们伙房严把各个关口，20xx年来，未发生一起因食物而导致的中毒事件，很好的响应了学校里安全生产、安全管理的号召。每次用餐之后，我们总是第一时间清理垃圾、残留食物，定期的对食堂进行打扫，做到小扫除天天有，大扫除不间断。为全学校职工创造了干净卫生的就餐环境。

作为学校食堂的第一关购菜来说，我的任务是很艰巨的。学校里本着为员工谋福利的原则，菜价是低于市场价格的。所以说，我必须要在购菜的时候，将成本压低，才能协调学校里的工作。既要保证菜的新鲜度又要买到价低的产品，很多时候，我是从市场的这头一直挑到市场的那头。虽然这项工作比较的艰巨和辛苦，但是看到大家能吃到可口的饭菜，我自己苦点心里却是高兴的。

针对菜谱，我们伙房班也是定期召开讨论会议。通过不断的学习，我们也一直在提高自己的能力。做到了每天饭菜不重样，饮食结构合理化，荤素搭配菜色多。尽伙房班最大的努力，让大家吃好。

我作为伙房班长，除了协调内部工作、分工搭配之外，做日常工作每次都是身先士卒，并不是我比别人的境界高，而是既然是一个小的领导，那就应该在任何时候做好榜样。你不干，别人就会有所懈怠。总之，我尽自己最大的努力让大家对我们的伙食满意，对我们伙房的工作满意!

xx年已经到来了，我伴随着工学校的成长也在不断的进步，我会努力做好本职工作，在新的一年里，为大家创造更满意、更舒适的饭堂环境，让大家吃的好，身体棒，为xx学校做好后勤保障工作!

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结篇十一**

一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

我校是一个近五仟人的大学校，作为一个大集体的大食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

学期开学，食堂管理人员和员工一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。本学期，先后制定了十项规章制度（索证制度等）并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图（上墙）和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们制度加情感，用自己的.行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我工作的转变。

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专人验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，分管校长、后勤主任不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学年进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。由于学校各级领导对食堂工作的高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和卫生部门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制食堂零利润，不篡学生一分钱。

随着人民的生活水平提高，给我们的极少部学生养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象；

2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结篇十二**

20xx年六月十三日 20xx年，是现场后勤食堂正式运行以来的第四个年头，是对现场后勤食堂来说，尤为关键的一年。1月1日，南京集散中心正式接手邮件生产，原南京邮航转运站100人整建制划入南京集散中心，而随着集散中心自身的不断发展，现场后勤的压力也随之增加。但在集散中心领导的指示下，现场后勤工作依然有条不紊的进行，现将20xx年上半年现场后勤的工作总结如下：

（一）、随着邮航转运站的加入，来我现场后勤就餐人数猛然上升，20xx年上半年来我现场后勤就餐总人数为26679 人/次，较20xx年上半年同比增长47%。现场后勤采取按照时间段分批就餐方法，将我公司内部员工就餐时间，各监理单位就餐时间，生产运行部职工就餐时间按时间前后分开，

并且现场后勤所有餐厅都已全部使用，保障了各部门就餐人员的合理就餐。

（二）、年初，根据集散中心关于《安全隐患整改》的通知，对现场后勤食堂在食品安全、夜间安全、行车安全等诸多方面存在的安全隐患进行了整改，组织了相关人员学习消防器材的使用，严格遵守了日常器材的操作流程，增加了夜间巡视，加强了夜间值班力度，并积极配合安保部对现场后勤食堂进行了安全检查等等。以上措施均收到了良好的效果，使员工认识到了安全生产的必要性，保障了现场后勤食堂各项工作的安全进行。

（三）、现场后勤食堂各项规章制度已日趋完善。现场后勤食堂根据实际情况，对现场后勤制度原有制度进行了修改，并参照集散中心各项制度及要求，制定了符合现场后勤食堂实际情况的新制度。如《夜间值班人员管理制度》等。在2月份，现场后勤食堂参考施工单位，结合现场后勤食堂的规章制度，制定了详尽的《现场后勤食堂应急预案》，填补了现场后勤食堂在安全制度方面上的不足。

（四）、做好迎接上级领导视察，接待用餐等工作。在20xx年上半年，现场后勤食堂以积极的精神状态，饱满的工作热情接待各级领导的视察，大小用餐共三十余次，迎来送往，圆满的完成了现场后勤食堂的工作任务。

（五）、认真完成了节假日期间的各部门就餐任务。通过

合理的人员调配，做到节假日期间每日都有专人负责，无缺岗，无迟到，无早退。同时，现场后勤食堂以防火，防盗为重点，对节假日值班人员重点督促，完成了节假日期间人员和物资的安全保卫。

（六）、落实各项会议指示。20xx年以来，集散中心大小会议无数，现场后勤食堂相关人员在参会时，仔细听取领导会议指示，深入研究会议精神，会议后认真学习并传达会议内容，深入了解集散中心建设情况和相关知识，并积极响应领导会议号召，落实各项工作内容。

(七)、全面丰富了膳食品种。今年年初，现场后勤食堂就膳食品种进行了专项整顿，在原有菜色品种的情况下全面推陈出新。截止年中，食堂菜色品种已经花样繁多。如现场后勤食堂原有早餐品种，已由原来单一的馒头、鸡蛋变成如今包子、花卷等花样丰富，营养更加均衡的早餐搭配。半年多以来，现场后勤食堂这一举措，获得了前来就餐员工的一致好评。

（八）、继续做好驾押人员的服务工作。自20xx年8月16日驾押人员入住以来，现场后勤食堂员工以“细致入微”为宗旨，在吃、住、行各方面充分保证15个地市局驾押人员的服务工作，截止目前为止，现场后勤食堂没有收到过任何一名驾押人员的投诉，现场后勤食堂的服务得到了入住驾押员的一致好评。

（九）、4月18日，现场后勤食堂在集散中心领导指示下，正式投入使用智能卡系统等相关设备，并开始实行刷卡就餐制度。截止6月14日，现场后勤食堂已经累计办理饭卡278张。没有出现饭卡丢失情况。刷卡制度实行2个月以来，现场后勤食堂工作人员结合食堂大量实际情况，不断就制度做出着调整，争取早日做到制度的万无一失。

随着工艺设备的`安装，未来到我现场后勤食堂就餐员工将在现有基础上继续增长，仅来我食堂就餐的监理单位就已由20xx年上半年的4家增长至12家，各部门就餐总人数较20xx年上半年增长8500多人次。面对庞大的就餐人数，现场后勤食堂倍感压力，人手不足的情况已经凸显。

（一）、认真总结上半年的工作，对管理制度的执行和责任的落实状况进行分析，找出存在的不足和隐患，制定下半年的管理措施和工作目标，进一步推进安保管理工作。

（二）、做好夏季的防暑降温工作，保证菜品的保鲜、保质。结合夏季和雨季的特点，对员工进行安全教育，做好防雷，防漏电工作。

（三）、及时了解人员情况，做好就餐人员不断增加的准备。

（四）、细致入微，继续做好各市局驾押员的服务工作。

（五）、智能卡系统使用期间要及时发现就餐系统的不足，并根据实际情况，及时作出改正。

食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为我中心的建设和发展而做出奉献。

现场后勤食堂

二〇一一年六月十三日

**学校食堂管理工作总结 阳光食堂管理工作总结篇十三**

今年以来上级主管部门的正确领导和大力支持下，我校加大了食堂基础设施建设，严把学生饮食安全关口，大力推进学生食堂文化建设、维护学生身心健康、促进学生全面发展，取得了令人欣慰的成绩，贏得了学生、家长和社会的好评。现将学校食堂管理工作总结如下:

我校在校就餐学生为达1450人，学生食堂从业人员共计10人左右。没有具体的学生就餐餐厅，学生要自己抬饭回到教室就餐，所以食堂管理工作范围广、工作难度大。为此，我校将学校食堂管理工作列为学校工作的重中之重，创新思维、严抓管理、具体做法有四个“定位”:

民以食为天。学生吃得饱才能安心学习，吃得好才能身心健康，只有身心健康才能全面发展。我校通过举办校长、学校后勤管理人员专题培训班等形式，提高校长、班主任、后勤管理人员对抓好学校食堂工作的重要认识，把他们的思想从仅仅满足学生饮食需求转变到维护学生身心健康，促进学生全面发展上来。

1、上级重视。上级部门重视学校学生食堂的建设与发展，把建好学校学生食堂、维护学生饮食安全、确保学生身心健康发展作为教育的重要“民生工程”。主要领导多次对学校学生食堂的基础设施建设，管理工作，行为规范提出了明确的要求和富贵的竞购。并且今年下半年，为学校的食品安全投资子一间食品快检室。提高了学校食堂的食品安全，为广大师生做了一件大实事。

2、建章立制。

按照《食品卫生法》和教育部颁发的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》中的相关要求，成立了以学校校长为组长的食品卫生安全管理工作领导小组，健全了《食堂工作人员岗位职责》、《食堂卫生基本要求》、《食堂安全责任书》等规章制度，从制度上保证了食堂管理工作有章可循。

3、加大投入。

一是争取上级资金投入。今年我校共争取到上级专款投入，为我校食堂建设了一间食品快检室。二是校财政投入，用于扩建学校食堂餐厅。扩建了一间几百平方米的餐厅，改善了学校食堂工作条件。通过投入，不断完善食堂基础设施，优化就餐环境。我校的食堂逐步实现了“布局合理、功能齐全、设施先进、环境优美”格局。

学校食堂不是谋求商业利益的工具，而是为学生提供生活服务的平台。

1、确定经营模式。以“一切为了学生、为了学生的一切”为根本宗旨和出发点，我校食堂经营方式全部为学校集体经营，食堂性质为向学生提供服务的平台，学校食堂运营为零利润。这不仅扩大了学校对食堂经营过程的监督权，也杜绝了降低饭菜标准，抬高饭菜价格的现象，大大降低了饮食安全隐患发生的概率。

2、提升管理档次。各学校成立了由学生、家长、教师组成的膳食委员会，对学校的饭菜质量、数量等进行监管。不定期与膳食委员会、学生代表进行座谈、沟通、听取意见、并做到有反馈，有措施，有改进。组织学生与食堂工作人员的互动交流活动，实行定期对食堂的饭菜质量评议及监督评价，进行满意度测评，并将满意度测评结果进行公示，把测评结果作为对食堂工作的奖惩依据。

食品安全，责任重于泰山;安全不保，健康就无从谈起。我校坚持“细节决定成败”、“过程决定一切”的方针，坚持从细节入手、从小处着手、从每个环节抓起，从而我们在食堂安全管理工作中，坚持把好“六关”:

1、把好人员上岗、培训关。食堂员工均接受卫生部门的.培训和健康检查，所有的从业人员均持有效的健康证和培训证才能上岗。学校定期组织食堂从业人员身体健康检查，食堂管理人员每天要对食堂从业人员进行晨检;强化对学校食品卫生工作管理人员和从业人员培训，规范从业人员工作行为。在加工，销售食品时规定保持个人清洁卫生，统一穿戴清洁的工作服、帽和口罩，不许吸烟。

2、把好食品供应、食品采购、验收关。一是对学校食堂食材供货商进行宏观管理。建立了学校食堂供货商信息;学校和供货商签订合同时，严格审核资格，把好供货商准入机制，从源头上保障学校食堂食品安全。二是学校对大宗物品购买坚持定点采购和索证制度。严格实行定点采购，坚持“三不采购”原则：不采购腐败变质食品;不采购末经卫生检验或检验不合格的肉类及其制品;不采购来源不明、食品标签不清、超过保质期等不符合食品卫生标准要求的食品。专门配备具有高度责任感的同志从事采购验收工作，坚持采购验收制度、购买物资实行询问制和验收制，对货物的质量、数量进行认真的核对、检查，杜绝不合格物品进入库房。物品出入保管室均建立严格的出入登记制度，各类物资分别登记、立标建卡，每周对保管室内的物资进行清理，杜绝食品的腐烂变质、流失和过期现象发生。

3、把好食品贮存、留样关。严格食品贮藏卫生、防止尘土、昆虫、鼠类等动物及其它不洁物污染食品;食品贮存场所严禁存放有毒、有害物品及个人生活物品;严禁非食堂工作人员随意进入食堂、食品原料存放间、厨房、出售间、仓库等严格关门上锁、防止投毒事件发生。对食品进行48小时留样、留样食品用专门的冰箱保存、并进行登记管理。

4、把好食品加工、餐具消毒关。在粗加工阶段注意观察菜的质量，发现问题及时报告处理。认真估算学生就餐人数，尽量不剩菜剩饭，切实保证饭菜质量。要求每天的饭菜一定按时供应，并保证绝对安全、卫生。对餐具，每天指定专人按时、按规定消毒，同时派专人对炊餐用具消毒全过程实施监管、详细登记消毒资料。包括消毒时间、消毒方式、消毒人员、监督实施人员、消毒药品及其剂量等，加强餐具的保管保洁工作。

5、把好资金管理关。学生营养改善计划资金量大、社会关注度高。我校始终把资金监管作为工作重点抓紧抓实，确保每一分钱都用在学生营养改善上。一是实行专户管理，做到专账核算、专款专用。在实施过程中不断细化经费管理措施，进一步明确资金使用范围和支出标准，提高资金使用的精细化管理水平，切实规范资金使用操作。二是健全学校内控机制，确保资金安全、有效使用。各实施学校严格按照要求加强学校财务管理，健全内部财务机构，加强食堂会计核算，健全内控制度，确保资金使用安全、规范和有效。在校内定期公开学生营养改善计划相关信息，自觉接受广大师生、社会群众的监督。

6、把好监督检查关。为了加大对食堂食品卫生监督力度，我校每学期都接受上级部门的多次专项督导检查;二是我校成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民意测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

1、个别食堂从业人员在加工操作上未够规范。卫生意识有待加强。

2、部分食堂从业人员文化素质不高，离实现科学营养配餐有一定距离。

1、增加监管频率，加大监督力度。对学校食堂应扩大监管覆盖面和监管频次，及时发现安全隐患，督促其整改。对不接受整改意见或整改不到位的人员，加大处罚力度。

2、加强宣传力度，抓好人员培训。要充分利用现代媒体途径，传递食品安全的相关知识和信息，使人们充分认识到食品安全的重要性和必要性;要定期举办学校食堂管理人员和从业人员的食品安全知识培训班，提高他们的食品安全素质。

3、信息公开，接受监督。要向社会公开有关食品安全监管的信息和投诉电话，广泛接受社会各界人士的监督。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！