# 202\_年食堂个人年终工作总结集合3篇

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-06-16

*百度百科是一部内容开放、自由的网络百科全书，旨在创造一个涵盖所有领域知识，服务所有互联网用户的中文知识性百科全书。在这里你可以参与词条编辑，分享贡献你的知识。以下是小编为大家收集的202\_年食堂个人年终工作总结集合3篇，仅供参考，欢迎大家阅...*

百度百科是一部内容开放、自由的网络百科全书，旨在创造一个涵盖所有领域知识，服务所有互联网用户的中文知识性百科全书。在这里你可以参与词条编辑，分享贡献你的知识。以下是小编为大家收集的202\_年食堂个人年终工作总结集合3篇，仅供参考，欢迎大家阅读。[\_TAG\_h2]【篇一】202\_年食堂个人年终工作总结

>     一、领导重视，认识到位

　　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。

>　　二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

　　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。

>　　三、提高从业人员素质，树立服务意识

　　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。

>　　四、设备现代，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。

**【篇二】202\_年食堂个人年终工作总结**

>    一、认真开展自查自纠，查找管理薄弱环节

　　在全面开展食堂食品安全自查工作中，督促开发区所有学校及幼儿园从食堂安全管理、餐饮服务许可证、管理制度、从业人员、原料采购、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、餐厨废弃物处理等方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行整改，2所学校和2所幼儿园均按照要求进行自查。

>　　二、落实工作任务，确定整治重点

　　本次专项整治工作重点落实七个“严查”：

　　1、严查学校食堂是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理之中。

　　2、严查学校食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校食堂餐饮服务许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题。对新开办的食堂，要严格按照《餐饮服务许可管理办法》规定办理许可，对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全、食品安全管理人员配置不到位、不具备相应条件的学校食堂，一律不发《餐饮服务许可证》。

　　3、严查学校食堂环境卫生是否整洁。认真核查学校食堂环境是否定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

　　4、严查学校食堂从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否有效。

　　5、严查学校食堂索证索票和食品添加剂等制度是否落实。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品、进货渠道和索证索票情况。认真核查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，使用品种和用量是否符合《食品添加剂使用卫生标准》，是否达到专人使用、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。

　　6、严查学校饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。以供水设施卫生状况及饮用水水质情况为重点，提供开水设施安全防护措施是否到位；餐饮具消毒是否符合相关要求。

　　7、严查学校食堂加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，豆浆等是否烧熟煮透；是否违规制售冷荤凉菜，操作人员是否佩戴口罩；严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

　　开发区共有学校2所、幼儿园2所，食堂5家，均取得餐饮服务许可证，所有学校均建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，食堂从业人员全部持有有效的健康证，所有食堂食品原料索证索票制度落实到位，餐具全部使用集中消毒餐具，都能按规定使用食品添加剂，并专人负责，在食品库房未发现超期食品原料和非法添加物，食品留样记录完整，留样设备运转正常。

　　本次专项整治工作坚持突出重点、综合治理的原则，通过深化学校食堂食品安全整治，进一步增强学校食堂食品安全意识，完善食品安全管理制度，落实食品安全管理责任，规范加工制作行为，防控食物中毒事件发生，使学校食堂食品安全保障水平得到显著提高。

**【篇三】202\_年食堂个人年终工作总结**

   　20xx年，根据学院总体工作计划，结合当前经济发展形势，完善学院员工在职就餐补贴标准，要求员工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新，制定并强调员工食堂作为后勤保障的关键部门，必须专注于服务工作，以确保食品安全和卫生、员工健康并实现“三满意”，在学院正确领导的关心和帮助下，在办公室领导的直接领导和大力支持下，在学院各级领导的关心和帮助下，在相关部门的配合和协助下，依靠学院员工的理解和支持，依靠员工食堂全体新老员工的共同努力，完成了全年的生产任务，取得了较好的经济效益和社会效益，为今后做好服务工作积累了更多的实践经验和更好的物质基础。具体工作总结如下：

　　1、全年主要工作指标完成情况（营业收入、支出、人员培训、食品安全与卫生、其他等）

　　2、依靠领导和骨干，动员员工，组织整章，推进改革创新。

　　1、自20xx年x月起，成立了以班长为核心的领导小组，根据学院相关规章制度和员工食堂的具体情况，制定了《员工标准守则》明确工作性质、工作职责和工作规范，树立员工食堂在组织思想上以改革求发展、以发展求生存的服务理念。

　　2、从20xx年x月起，以团队主管为核心的`领导小组每周召开一次管理会议，每周五提前半小时全体员工上班，召开学习生活会，总结安排工作，奖励优胜劣汰，推广新产品，示范和标准化服务等。系统确立了员工食堂以标准化服务、优质服务和信心做好后勤保障工作的决心。

　　3、从20xx年x月开始，申请购买计算机设备，及时掌握市场供应信息及食品卫生安全、新产品推广等各种情况，制定每周食谱，安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据医院夜间专家门诊的需要，同步开放夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节日小吃受到医院员工和食客的高度赞扬。

　　4、从20xx年x月开始，联系厂家，引进各种烧烤设备和饮料灌装设备，并及时放置在手术室等相关部门，方便一线员工随时饮用美味饮料和品尝美味食品。

　　5、20xx年x月以来，在学院员工的共同努力下，大力改善员工餐厅环境，调整布局，增加设施，规范排队秩序，长期以来，外部人员进入手术室等问题得到有效解决。

　　6、建立健全监事定期跟踪制度。

　　7、建立和完善预定货物登记和送货上门制度。

　　8、最重要的是，20xx年x月以来，在医院领导的支持下，在各部门的大力配合下，成功完成了医院在职员工餐卡的换领工作，淘汰了1400多张身份不明的餐卡，从根本上保证了医院员工的餐饮福利，有限的福利，实现了医院领导对员工的关怀。

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！