# 学校员工食堂工作总结(必备48篇)

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-06-30

*学校员工食堂工作总结11、对有问题的学校及托幼机构，要求提高认识，加强管理，建立健全组织机构和规章制度，分工明确，责任到人，制度上墙，严格落实校长为学校食堂食品安全安全工作第一责任人的工作制度，对出现问题的学校食品安全将进一步加大检查力度，...*

**学校员工食堂工作总结1**

1、对有问题的学校及托幼机构，要求提高认识，加强管理，建立健全组织机构和规章制度，分工明确，责任到人，制度上墙，严格落实校长为学校食堂食品安全安全工作第一责任人的工作制度，对出现问题的学校食品安全将进一步加大检查力度，使学校食堂建设和管理工作更加规范。

2、要求举办食堂的单位加大食堂的硬件设施投入，使食品加工流程合理，食品的采购加工过程层层把关，符合相应的操作要求；有毒有害物品严禁进入食堂内，杜绝超期食品及不合格食品进入校园，防止各种中毒事件的发生。

3、加强与教育部门的协调沟通，积极配合。下半年再开展一次学校食堂管理人员和从业人员的食品安全安全知识培训，从根本上改变由于食堂管理人员和从业人员缺乏基本的食品安全知识导致管理上的混乱，提高安全意识，转变观念，规范经营

4、学校及托幼机构必须高度重视分餐教师、生活应用水和宿舍管理人员的的健康体检工作，加强防控意识，把各种防治工作放在首位，保证学生的身体健康。

5、加大学校生活应用水整改力度，坚持学生直接饮水的索证制度。加大食品安全宣传力度，加强对学生的食品安全知识教育。培养良好的卫生习惯；加大学校及家长保护少年儿童的意识，从而减少食源性疾患的发生。

**学校员工食堂工作总结2**

区属共有45学校寄托有机构，8所初级中学，18所小学，19所幼儿园。有食堂的学校寄托有机构34所，此次学校食堂食品安全、学校传染病防控、生活饮用水卫生、教学及生活设施卫生监督专项检查，共出动车辆20车次，生监督执法人员40天次，共检查了45所学校，34个食堂。检查的34个学校及托幼机构食堂持有效《卫生许可证》或《餐饮服务许可证》31个，三家到期的正在申请续证中，从业人员117人，持有效健康证108人，新学期现招的9人已经参加了健康体检，健康证明正在制作中。

此次检查对食堂出现问题的学校寄托有机构，制作了《现场检查笔录》，下发了《监督意见书》责令改正，针对改正的内容，区食药监局将不定期的进行督查，对没有整改到位的将予以行政处罚。在学校传染病防控、生活饮用水卫生、教学及生活设施卫生方面，比如在学生请假、病假，销假等方面排查登记尚不完善，对防控制度建立不齐全，执行制度不彻底等情况，制作了《现场检查笔录》，下发了《卫生监督意见书》责令改正，针对改正的内容，区卫生局局将不定期的进行督查，对没有整改到位的将坚决予以行政处罚。通过此次检查，使学校对食堂的食品安全一是加强了，传染病报告渠道有更进一步的认识。

**学校员工食堂工作总结3**

堇山小学创建于20xx年3月，是鄞州中心城区新开办的一所全日制公立小学。

校园地处鄞州中心城区核心地带，位于堇山中路与天童北路交叉路口。占地24079平方米，建筑面积21559平方米，总建设资金约亿元，设计规模30个教学班，可容纳1225余名学生。

校园现有一年级8个二年级5个教学班，545名学生，34名专任教师。其中2位教师是高级教师职称；有5名教师获得市区骨干教师称号，十余名教师荣获过省、市、区级教坛新秀称号。80%教师具有本科学历，3名教师具有研究生学历。校园还分别从华东师范大学、陕西师范大学、浙江师范大学公开招聘多名硕士研究生、本科生。用爱心、诚心、细心和耐心换取家长的放心，用高尚的师德、精湛的师技、博大的师爱换取学生们的快乐成长，已成为堇山每一位教师永恒的追求。这支师德高尚，业务精良的教师团队正带动着校园教育教学工作向着既定发展目标快速前进。

年轻的堇山小学，秉承“尊重关注每一个，多元发展每一个，好习惯滋润每一个”的办学理念；确定了“把校园办成品质一流、外语教学特色鲜明的高品位小学”的办学目标；确立了“求知、向善”的校训，“博学明礼、修身健体”的校风，“尊重关注、乐教善教”的教风，“乐学善思、自主合作”的学风；堇山人以“人文校园、英语学园、书香校园、个性乐园、幸福家园”的特色校园思路来规划校园未来的发展。努力实现“建设有文化有品位的校园、塑造有思想有风格的教师、培养有特长有个性的学生、创办有特色有品位的校园”的四大目标。

校园是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，校园食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到校园的声誉，关系到教学质量的提高，关系到校园的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们校园也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。开学初我校就以高标准通过了 “B”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

校园的食堂由我们后勤管理处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教师代表，学生家长代表，直接对校长室或后勤管理处提出伙食的质量评价。校园食堂工作人员成立班组，分别由校园的负责人为组长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

>二、完善制度，措施到位

我们后勤管理处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请区市安监局，药监局等同志定期指导食堂工作的开展，在会议上，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从开学初年起就制定了《校园后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《堇山小学食堂卫生基本要求》、《堇山小学食堂安全责任状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》，《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《\_食品卫生法》、《浙江省食品卫生条例》等内容，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行

学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了模拟灭火演习，还针对部门不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普通存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

>三、食堂管理形式

现校园食堂的严格按照五常法来进行操作，做到了每周菜单公布，每天菜品由校园负责人开出菜单，经后勤管理处审核，再由定点单位送货，由后勤管理处处委派的专人负责验收、审核，然后由后勤管理处主任审批，整个过程由校园监督卫生，不定期抽查相结合。校园现有600人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐做到每日不重复，中餐做到四周不重复，并采取每天三菜一汤的方式来适合学生的口味。所有菜价由区菜篮子配送公司公开制定。做到资金全部用于学生伙食中。

>四、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

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。校园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，食用油和大米在区粮油公司统一采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的菜篮子配送单位提供。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，由后勤管理处验收，切实把握好进货验收关。从而杜绝非准入食品进校园。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，后勤管理处不定期检查。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，每学期进行一次健康检查，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。

>五、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，使更多的学生家长加入到校园食堂管理工作中来，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对后勤管理处的监督、检查工作等。校园的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们校园今后始终要思考的问题。

**学校员工食堂工作总结4**

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的.原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成专心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，正确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤治理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自己，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从xx年9月我全面接手食堂工作时起就碰到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂治理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在治理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他。

**学校员工食堂工作总结5**

为做好学校食堂工作，维护学生切身利益，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

>一、制订并完善了各项管理制度，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、餐具消毒严格要求，做到环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

>二、加强自身学习，提高素质。

课余，对食堂专业知识学习，懂得消防安全知识，认真学习预防食物中毒专业知识等。对食堂食品卫生、消防安全进行认真落实，做到不遗漏。

>三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用周末，对食堂进行全面检查、清扫卫生死角，努力达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。每天进行各种安全巡查，操作间布置合理规范，食堂各类物品、食品分类安放，生熟分开，并定期对自身身体进行体检。工作中，我全力以赴，确保操作安全和食品卫生安全。

>四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

以人为本，给师生创造舒适的\'就餐环境，在保证学生正常伙食供应的过程中，不断拓展管理理念和服务理念。

由于学校各级领导对食堂工作高度重视和常抓不懈，使我的食堂工作能有条不紊的开展，进一步确保了学校的稳定和发展。

目前针对现在食堂各种情况和条件，我将更加知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

**学校员工食堂工作总结6**

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们学校食堂现有549人，厨房聘用职工6人。学生在校早餐人数有549人，在校中餐人数有549人。学校在教育主管部门与卫生主管部门的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生与家长的好评。

>一、以人为本，牢固树立师生服务意识

我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

>二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人制定了科学的、具有可操作性的管理制度。

这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类与财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

>三、切实加强食堂食品卫生安全工作

学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。首先是严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事务长把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位与个人购买原材料、半成品与成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期与超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

其次，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，我们要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，我们一般采用物理消毒与化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。近几年来，市卫生监督局每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时载口罩；工作中杜绝抽烟。

扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖与各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受上级部门的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

**学校员工食堂工作总结7**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。下面把学校食堂工作总结如下：

要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。

第一，严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

第二，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。

第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第五，严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员，坚持定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时载口罩；工作中杜绝抽烟。

总之，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。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。

**学校员工食堂工作总结8**

这一年来的工作已经过去了，在这一年来的工作当中还是感觉非常的有动力的，我们食堂在过去的一年当中，感觉非常的充实，我们食堂维持好的工作状态，在这方面我也希望让努力维持的更好，现在我也觉得能够把这份工作做好非常的不容易，在过去一年当中也是取得了不错的成绩，也就这一年在xx学校食堂的工作总结一番。

首先是卫生工作，我们在工作当中能够处理好卫生工作，现在我清楚的意识到了这一点，这也是非常有意义的，我也相信在这一点上面这是我们应该去维持下去的，在是食堂工作卫生是一个重点，我清楚的意识到这些，严格的把控卫生工作，保证学生们能够吃到卫生干净的食物，在这方面学校也是要求的非常高的，我个人在这一点上面是认真的在做好，虽然是做为一名普通的员工但是我从来都是做的非常的认真，每次在我都会认真的处理好食堂每天的失误残渣，保证卫生干净，避免细菌的滋生，这一点是非常重要的，我也把这方面的个做的更好，我现在回想起来的.时候感觉非常的好，让学生们能够放心的进食，在很大程度上面搞好食堂卫生工作。

现在我深刻的意识到了采购的工作重要，我是食堂的一员，同时我还担任了我们食堂的采购工作，在采购食材方面我一直都是本着严格标准，保证自己采购的食材都是过检的，和供应方做好及时的沟通，达成一个好的协议，把工作认真的落实下去，食材的采购是应该要认真的去准备好，现在我回想起来的时候真的感觉很有动力，我相信这是非常有必要的，在食堂工作了这么久的时间，我也坚持认真的做好相关的职责，我也会在接下来的工作当中让自己维持好的工作模式，在这一点上面让自己做的足够好，食材都是两天采购一次的，这也是为了保证食材足够的新鲜，在这一点上面这是应该要去做好的。

在这方面我还是觉得很有必要，一年来我也有做的不好的地方，我也是希望能够在接下来的工作当中让自己接触到更多，我觉得在工作当中我需要维持一个稳定的工作模式，我也希望自己可以接触的更多，在这方面这一点是我应该要求维持好的，我也应该要让自己积累的足够多，新的一年在食堂我一定会继续去做好自己的分内的职责。

**学校员工食堂工作总结9**

临近期末，各项工作即将告一段落，食堂在本学期工作情况在此也做一个总结。

从总体来看，本学期食堂工作相比上学期有了很大进步。

>1、管理更进一步：

对工人的操作要求到对工人的日常行为都得到了近一步的延伸，如对工人着工装方面、吃饭方面、上下班时间方面等都比上学期有所进步。

>2、节约更精细

A、特别是一些可有可无的调味料我已经不再进货，这样重复使用调味料不仅不会对菜口感有所提高反而影响了菜的质量，同时每天还增加了不少开支。

B、减少剩菜的浪费，上学期每天仅扔的剩菜就有200多份，这学期多次责令相关负责人一定把最后一顿饭控制好，每天不能扔40人的菜（一盆）。现在每天在剩菜上基本达到不扔的效果。

>3、财务管理责任化

近期我和相关负责人对食堂财务进行了登记，由于最初的财务和现有的财务存在或多或少的不匹配，为了使物品丢了有人负责，我把财务登记分为几片：

A、操作间（负责人）

面点：菜点：汤点：二层大厅：三层大厅：

B、休息间由各宿舍负责人负责

C、其余由我和保管共同负责

这样在谁那片出现了问题追究谁的责任，轻者批评，重者处罚以至开除。

>4、饭菜花样更多样化

这学期不断新加花样，不仅延续着画卷、糖包和面条等，自己的包子上来了，油条上来了，豆沙包上来了，有时偶尔出现饺子和炸馒头片。下面我们马上要上葱油饼、烧饼、巧克力馒头、黑米馒头等。使师生确确实实感觉到我们在为他们服务。

>5、其它

**学校员工食堂工作总结10**

牢固树立全心全意为师生服务的意识。切实做好食堂工作的每一个环节，把学校食堂安全工作列为头等重要大事来抓，明确责任，层层落实。回顾一学期来，我校在上级主管部门、镇卫生所及学校的正确领导下，始终把学校食堂安全工作放在各项工作之首，重中之重。本学期，我们的做法具体如下：

>一、领导重视

1、学校成立食堂安全管理领导小组，由校长亲自担任组长，副校长任副组长，成员由食堂负责人、会计及采买人和验收人担任。明确责任，分工到人，各负其责，校长负总责。定期召开食堂工作人员会议及采买人员、验收人员会议，研究部署学校食堂安全工作，制订安全工作计划，注重落实，狠抓过程管理，将安全隐患消失在萌芽之中。

2、切实加强学校食堂安全管理。本学期定期对食堂工人、采买人员、验收人员进行安全培训，极大地了增强全体工作人员的安全知识和防范意识。

3、加强对食堂工作人员的安全意识的教育，提高食堂工作人员对安全工作的认识，并与全体食堂工作人员签订安全责任状，确保师生在校的饮食安全和身心健康。

4、定期与不定期地对食堂的设备、设施及餐具、调料、大米等进行检查。

5、关心师生饮食安全，在满足师生的前提下严把病从口入关。

>二、措施扎实

1、每周一的全体食堂人员例会上，我们始终强调按食堂操作流程环节进行。对违反学校规定的，考核中一票否决，更不得参加评先，同时还要追究其相关责任。对食堂临时工予以辞退。

2、请卫生监督所的同志给全体食堂工作人员做食品卫生讲座、国家法律和法规讲座。使全体食堂人员学法、知法、懂法，做合格的、称职的餐饮人员。

3、每天记好食品采购安全工作台帐、体检台帐、餐具消毒记录、备餐间的消毒记录、食品留样记录。

4、严格执行食堂采购制度。我们要求采买人员坚持购买索证制度;食品购回后，验收人员严把验收关、观察食品是否清洁卫生、是否变质、斤两是否准确，若发现问题，一追到底，决不姑息迁就。严把采购食品的源头关，确保师生每天能吃上既营养、卫生又经济实惠的可口饭菜。

5、对食堂从业人员要求严，所有从业人员都必须体检身体，对不健康者绝不录用，隔绝传染源。严格食堂管理的操作流程，做好浸洗、消毒、切配、烹饪关，认真做好食堂和餐厅的清洁卫生工作，做到一刮二洗三冲四消毒五保洁，同时我们还安装了灭蝇灯、紫外线消毒灯、空调等设备，确保师生饮食安全，严防食物中毒。

6、更新餐厅内的设备，改善师生就膳条件。本学期投资两万多元添置不锈钢餐桌。

7、在下半年的创A级食堂工作中，我们加大食堂做硬件投入，同时也认真对照A级食堂的标准进行软件资料的.准备。严格要求、严格管理，在验收过程中，深得南通和如皋专家组的好评。顺利通过A级食堂的验收，在市局及镇中心初中的工作检查中多次得到好评。

8、一开学，我们将收来的学生伙食费全部足额上交给镇中心初中食堂专户账上，严禁坐收坐支，严格遵守财经纪律，实行报账制，做到采买公开，问质询价，真正做到公开透明，公平公正，还大家一个明白，接受师生及家长的监督。

9、进行多种形式的饮食教育。本学期，我们利用晨会、黑板报、广播对学生进行饮食方面的教育，教育他们不要挑食，不要浪费粮食，使之营养全面，身体才能健康(用他们身边的实例来进行教育，如：挑食、偏食、厌食的坏毛病，导致身体欠佳的事例，有例有证，使同学们有了更清醒的认识)。

>三、配合工作

我们食堂工作人员配合学校中心活动，积极工作，如搬运图书室的橱、撤并学校的校产校具、清理车棚、挑杂草、打扫校园环境等等。为学校校园环境建设做出贡献。

当然，工作中我们还有做得不到位的和疏忽的地方，有待今后工作中去改正、去充实，更加完善我们的食堂工作，使我校的食堂管理更上一个新台阶。

**学校员工食堂工作总结11**

本学年，总务科十分重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

一是明确xxxx食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对xxxx食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工(改刀、配菜)操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励xxxx食堂管理考核制度。xxxx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xxxx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xxxx食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

五是完善xxxx食堂管理应急预案。包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理。

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的.温州广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的状况，总务科专门从温州粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实xxxx07级、08级大学生补贴xxx人，共计xxxxx元，维护校园平稳。启动大学生礼貌素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生礼貌就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费带给汤点等，致力办好师生满意食堂。

**学校员工食堂工作总结12**

时间过得真快，新的一年正在向我们迈进，我希望我们大家在这新的一年里脱下旧妆，换上新妆，有个更新更好的转变，正所谓，我相信我将一定能做得更好!

其次，我也在此大家，在我们一起共事以来的这段时间里所给我的支持和，回头看看已走过的这段路，一路上都是跌跌撞撞的，但却很充实，我觉得有成就感。

记得我刚迈进盛丰上班的，我什么都不会，就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每次当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法;我记得一年前我将要从跨入时，有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢的.去面对。”她的这句话我永远都不会忘记，因为是她的这句话让我重新找到了，我也不会忘记大家对我的支持和帮助，因为大家的支持和帮助让我再次感受到了大家庭的与温馨，我在此向大家道一声谢谢，同时在工作中与大家有过一些磨擦，我向大家道一声对不起，请原谅。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我一定虚心地听取，无论是生活中的、还是工作的不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在盛丰相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有较好的改变。与大家相处也较随和，

工作起来也不觉得像开始时那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都充满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温暖的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份，少一份指责。最后记我们为了盛丰更辉煌的明天而加油!

**学校员工食堂工作总结13**

为加强学校管理，进一步提高我校食堂建设和管理水平，防止学校食品食物中毒和其他食源性疾患事故发生，保障师生员工身体健康，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。本学期开学以来，根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《食品卫生监督量化分级指南(20\_版)》、《学校食堂与学校集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法规，结合我校实际情况，我校食堂卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，从自查情况看，基本达标。(自评得分90分)，请上级部门验收，现将自检自查情况报告如下：

>一、学校领导重视食堂卫生工作:

每学年初，学校都会专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实。切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

>二、确保了饮食从业人员持证上岗。

食堂从业人员证照齐全、合法有效。工作人员每年都进行体格检查、每年都进行卫生培训，并办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做的比较好。

>三、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由卫生教师做好对食堂每周一次的检查评比，做到奖惩分明。

>四、调整厨房内部布置。

各类设施的安全状况良好。食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、各类库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

>五、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(1)把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2)把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

(3)把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4)杜绝非工作人员进入厨房关，保证放毒现象发生。

>六、实行量化分级管理制度，坚持按量化分级管理的标准规范化管理学校食堂。

>七、整改措施:

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1)加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2)加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校;食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(3)全面禁止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(4)学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

>八、存在问题:

(1)、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

(2)、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

总之，要达到更高的量化等级标准，需要我们在以后的时间里再接再励，群策群力，把食堂卫生工作做得更好

**学校员工食堂工作总结14**

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年进厂以来，通往xx的路途我已走了16载春秋。这16年来，感谢厂领导对我的关怀，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，向厂领导和同志们汇报一下。

>一、 做好卫生工作，创造温馨环境。

从进厂至今，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，厂领导很重视，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，16年来，未发生一起因食物而导致的中毒事件，很好的响应了厂里安全生产、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。为全厂职工创造了干净卫生的就餐环境。

>二、 降低购菜成本，翻新菜式花样。

作为食堂的第一关——购菜来说，我的任务是很艰巨的。厂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，才能协调厂里的工作。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。

>三、 起好模范带头作用，努力让大家满意。

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，我伴随着工厂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厂做好后勤保障工作!

**学校员工食堂工作总结15**

>一、基本情况：

xx职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入xxx元，固定成本xxx元，变动成本xxx元，利润为xxx元。

>二、今年以来的主要工作情况：

xx职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在xx，担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等项工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

>三、今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

**学校员工食堂工作总结16**

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对学校食堂一年来的管理工作作如下总结。

>一、领导重视，全力保障

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。学校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全工作，把它作为一件大事来抓。学校多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的关键环节。20xx年食堂把创建A级食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，市防疫站、区卫生局对我校食堂进行了评估验收。

>>二、强化软件管理

每学期开学，我都要与食堂工作人员一起重温一下《\_食品卫生法》，在自己和每位工作人员的思想上提高认识。在此基础上与每位食堂工作人员签订好“临时工聘用合同书”，一年多来，先后制定了十项规章制度，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。

自创办食堂以来，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。20xx年9月，食堂相继进行了用人制度和奖金分配制度的改革，实行了聘用制和绩效挂钩的分配办法。根据形势变化三次修订《考核办法》，从操作上保证管理工作的有章可循。采购工作中充分发挥规模采购效益，与蔬菜基地、食品公司签订供货协议，努力降低食品原材料价格，同时加强市场调查和检查监督机制，从源头上保证食品原料的物美价廉与质量。下学期考虑试行从凌家塘直接批量采购，进一步降低成本。去年下半年由于粮食价格上升43％，成品油价格升高12%，给食堂的成本支出增加了相当的压力。食堂通过节约味精、盐、水、电等其他成本支出，在成本消耗上尽量保持平衡。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），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，力求工作做细和万无一失。

>三、加大硬件投入

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，就餐人数由两年前的五百多人上升到一千多人。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色；从食堂门面、教工餐厅、厨房间都进行了装修，彻底地改变了食堂的面貌。对粗加工间进行了全封闭和太阳板吊顶，整修了食堂内部设施，对食堂进行了整体粉刷。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道，保证下水道畅通。20xx年10月，完成了专用配餐间的改造。20xx年6月食堂完成了煤气改天然气工程。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

>四、坚持服务育人，尊重师生民意

在食堂工作中，我们坚持“服务育人”的宗旨，做好服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

**学校员工食堂工作总结17**

食品安全重于泰山。学校食品卫生安全工作，事关我校师生的身心健康和生命保障，也关乎社会和家庭的和谐稳定，是办人民满意教育的前提和保证。坚持以人为本，预防为主，常抓不懈的方针策略。努力做好我校食品卫生安全工作。\_民以食为天，吃饭是第一件大事“。学校食品卫生安全关系到学生的健康与学校的稳定和发展。各地学校食物中毒事件的频频发生为我校敲响了安全警钟。学生是祖国的未来，他们的饮食安全牵动着千万家庭的心。也影响学校正常的教学秩序，因此把食品卫生安全工作，当作头等大事来抓，显得尤为重要。

为了把食品卫生安全管理工作落到实处，学校成立了以校长为组长，管理员为副组长，具体负责食品安全的管理和督查工作。为学校食品卫生安全管理工作有序开展，提供了强有力的组织保证。

>二、建立规章制度，重抓落实。

根据《\_食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，《学校食堂与集体用餐卫生管理的规定》等法律法规的要求，我们制定和完善了符合本校实际的各种食品卫生安全管理规章制度和工作职责。做到了食品卫生安全工作有法可依，管理工作有章可循。确保落实，监督到位。学校还层层签订《学校食品卫生安全责任书》。并为每个工作组配备一名监督员，严把食品安全质量关。由于制度健全，职责到位，责任落实，更加有效的保证了我校食品卫生安全管理管理工作的有效开展。

>三、堵住源头，规范采购。

把住食品采购关，将不合格食品从源头堵住，是确保学校食品卫生安全的关键。为此，我们根据学校食品卫生安全共合作的要求，食品采购中，始终坚持对供货商的《食品卫生许可证》，《工商行政管理登记证》，《健康证》，《税务登记证》，《质检报告》等进行严格审查。大宗商品的采购，实行“集体考察，集体定点，集体定价”的采购机制，对小宗商品及蔬菜的采购由组长，副组长共同询价，把关质量，通过阳光采购，从源头上堵住了不合格食品流入学校，保证了进入学校的粮油蔬菜价格合理，质量可靠，新鲜安全，保证了师生的饮食健康，为学校的食品安全卫生工作奠定了基础，创造了条件。

>四、加大投入，着力改造食堂及卫生设备标准化，规范化。

我校在教委的大力支持下，自筹资金，对学校食堂，根据卫生监督所的规划要求进行了全面整改，食堂建有“三池”（洗菜池，清洁池，消毒池），三房（主厨房，烧火房，库房），对所有窗户添加了防蝇罩，购买不锈钢餐具，添置垃圾桶，消毒喷壶，让每位炊工穿戴制服口罩上岗。

>五、关于学校从业人员。

学校从业人员目前都有健康证和上岗培训证。

>六、饮用水安全管理。

目前学校正在使用的是井水，自来水管道已完成，师生可饮用安全放心的自来水。

>七、小卖部食品卫生情况。

校园内现有3家小卖部，学校按照食品卫生安全部门的相关规定对他们进行严格管理，卖部严格进货渠道，销售商品以笔墨纸砚为主，食品为辅，并按照国家有关规定索取票证，不销售“三无产品”。

今后我们将认真贯彻上级部门关于进一步增强学校饮食、饮水、食品卫生安全工作的精神，按照《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐管理规定》的要求，切实加强对学校饮食、饮水、食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我校的教育事业健康发展做出新的贡献。

**学校员工食堂工作总结18**

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。

我校学生食堂自20\_年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了14套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情况汇报如下：

>一、领导重视，认识到位

1 学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，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 、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、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，为全校住校生提供一流的服务，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，赢得了学生及其家长的认可。

>二、建立健全管理制度

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《\_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，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，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、是否新鲜等方式把住进货关。

3 、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、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，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

>四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上胀很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

**学校员工食堂工作总结19**

  在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

  为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。工作总结如下：

**学校员工食堂工作总结20**

为了进一步防止我校食物中毒或其他食源性疾患事故的发生，保障师生员工身体健康，在辅导站的领导下，我校认真按照天祝县藏族自治县教育局《关于对全县学校卫生问题进行集中整治的通知》文件的要求，组织有关人员对我校卫生安全管理工作进行了全面的监督检查。经过努力，学校食堂卫生安全管理工作取得了一定的成绩，现将我校食堂工作情况报告如下：

>一、基本情况

全校有一个教师灶和一个学生灶，现有炊事员两名。负责全校师生共计66人的伙食。

>二、开展学校卫生整顿和监督检查工作情况

1、学校领导重视，整顿工作落到实处。我校食堂卫生安全管理工作，认真落实市、县领导的批示精神和有关要求，充分认识预防和控制学校食物中毒和肠道传染病对保护师生健康安全维护社会稳定的重要作用，明确了食品卫生安全，责任重于泰山。学校领导亲自抓，亲自部署，责任到人，切实保证消除食物中毒和肠道传染病发生的隐患。并把学校食品卫生安全工作列入了学校工作的重要议事日程，多次召开会议进行部署，并成立了学校卫生安全工作领导小组，制定了整顿工作方案。在开展学校卫生安全整顿期间，校领导针对整顿工作存在的问题，多次召开会议，分析现状，提出进一步整改的具体要求，并安排专人组成检查小组，对学校食品卫生的整顿工作进行了检查与验收。

2、加强学校食堂卫生专项整顿，针对全国各地学校食物中毒事件时有发生的现象，按照上级工作部署，加强学校食品卫生安全管理工作，我们在全校范围内开展了全面的清理整顿工作和宣传活动，取得了明显的效果。

3、实行食品卫生量化管理制度。坚持按\_的食品量化管理的标准，规范管理学校食堂。

>三、存在的问题

1、学校因经费原因，学生餐厅使用面积不符合要求，缺少冰箱，使从业人员将冰箱内生熟食品贮放不分明。

2、学校食堂从业人员都是临时工，责任心不够强。

>四、下一步工作打算

1、进一步加大整改力度，配合有关部门坚决控制“三无”食品进入校园。

2、加强学校食堂的管理，在制度、管理上多下功夫，保证食品安全。

3、进一步加大学校卫生安全管理力度，配合有关部门进一步整顿校园食品卫生，努力营造安全、和谐的校园文化氛围。

**学校员工食堂工作总结21**

为规范学校食堂管理，确保师生伙食质量，积极调动广大教职工的民主管理意识，不停深化学校食堂管理体制改革，坚持“三公开”(即管理办法公开、管理过程公开、运营情况公开)的原则，结合我校实际情况，制定本方案。

一、食堂运营模式

1、学校食堂采取在学校领导下的食堂工作人员集体协议管理模式。

2、教师伙食按每天核算价格照实付款(含米饭)，伙食标准不低于每天一荤两素一汤。学期结束后对全体教职工实行一次性就餐补贴，补贴金额由学校根据食堂盈余情况研究决定。

3、学生伙食按现行价格，必须保证每天一荤两素一汤。

二、食堂人员管理职责

1、学校食堂设采购人员2名(其中1人采购，1人记帐)，核算报帐员1名，其他人员参与监督管理，另设司务长1名，负责食堂日常事务的安排和管理。具体分工每学期初经学校研究后公布。

2、采购人员严格按照\_门的相关规定实行定点采购，记帐人员必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全。采购人员应及时将当日帐单交核算报帐员。

3、核算报帐员每天开饭前及时公布今日菜价，并及时做好帐目、报表，上报学校伙食领导委员会。

4、食堂工作人员集体管理，必须保证师生饭菜质量，要精打细算，严防铺张浪费，积极提高服务水平。

5、学校将根据食堂盈余情况按一定比例给予食堂工作人员集体奖励。

三、管理监控措施

1、学校成立伙食领导委员会(以下简称伙委会)负责实施对学校食堂的监管。学校伙委会成员组成：校长室成员1名，中层1名，工会委员1名，普通教职工代表1名。期初学校经教师会议推荐后将予以公示。

2、学校伙委会每学期初负责与食堂人员签定食堂集体管理协议，进一步明确奖惩办法。

3、学校伙委会必须定期或不定期的对食堂经营管理进行抽查，并作好相关记录，及时在教师会议上进行公布。

4、学校伙委会成员要平时注意收集学生、教师合理化的意见和建议，及时反馈给学校和食堂，促进学校食堂管理质量的提升。

5、学校伙委会每月向教职工公布食堂盈余情况和相关帐目。

6、期末教职工伙食补贴和食堂人员的奖惩由学校行政扩大会议集体商定后公布，由学校伙委会监督执行。

7、食堂净盈余额用于奖励学生就餐情况好的班主任、改善食堂就餐条件、设备添置及提高教师福利待遇等。

8、对学校日常招待和会餐费用，食堂根据学校提供的标准按实与学校结算。

四、执行办法

1、本方案经教代会通过后本学期可试行实施。

2、本方案解释权在校长室。

**学校员工食堂工作总结22**

一学期已接近尾声，在园领导的关心与指导下，本学期我园坚持以服务师幼为宗旨，进一步加强食堂人员素质，提高服务质量，提高管理水平，团结一致积极工作。为了更好地保障师幼身体健康，维护师幼的权益，本学期食堂工作总结如下：

一、严格膳食管理，加强卫生监管

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。同时每月我们还根据菜谱及时做出营养分析，积极听取膳食委员会成员的意见建议，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。

二、规范操作细节，提升工作质量

在日常烹饪中加强工作人员的理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。通过现场观摩、及技能展示来切实提高理论操作水平。以理论指导实际工作，从而提高工作质量。

我们食堂工作人员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。明确各岗位的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。在膳委会的监督指导下，根据每月营养分析，不断改进，取长补短，使幼儿园的营养工作质量不断提高。

三、加强员工技能，促进营养均衡食堂工作人员的素质决定后勤服务的质量。

抓好食堂食品卫生安全工作，提高从业人员的思想素质，业务技能是关键。为此，我园对食堂后勤管理和炊事服务人员进行优化组合，强化培训和管理，不断提高他们的素质。一抓业务学习，坚持每周召开管理人员工作例会，一月一次食堂炊事人员业务学习，增强业务熟练程度。二抓个人健康体检，对未体检的不能上岗，对身体不合格的人员立即调离，对身体合格者持证上岗;并建立个人档案。三抓业务技能，定期组织食堂饮食从业人员进行红案、白案、切菜、炒菜技能比武，现场操作，评选先进，在业务上技能上立标兵，抓典型，鼓励饮食从业人员努力进取，不断创新，提高素质。四抓沟通交流，要经常与厨师沟通，主动了解厨师的需求动机和想法，听取他们的意见;了解厨师性格的差异，对厨师的不良行为，进行教育引导，做到“扬优去劣，扬长避短”，使厨师专心投入工作。

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，更出色地完善各项工作!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不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为我园食堂的发展默默奉献。

**学校员工食堂工作总结23**

  1、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。

  2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

  3、本学期我们每周为全校师生提供凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

  4、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；

  5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

  “民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。20xx年我校就以高标准通过了xx市“A”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单总结：

**学校员工食堂工作总结24**

时光飞逝，忙忙碌碌中转眼又过了一年。回顾过去20xx年的每一天，我作为一名食堂班长，深感肩负的责任重大。因为整个食堂的工作质量，直接会关系到企业全体职工的身体健康，影响到金光餐饮的品牌声誉。所以，为了总结经验，20xx年能把食堂工作带上新台阶，现就20xx年的工作情况总结如下：

>一、工作态度

20xx年，我们坚持“后勤生活服务无小事” “做好员工服务是我们的本分”的理念教育，使大家从思想上认识到了本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都尽心尽力地做好各自本职工作，热情服务，受到了菱星企业上级领导员工的高度肯定和称赞。

>二、服务质量

食堂工作经常与职工打交道，是企业体现福利待遇水平的重要窗口。今年以来，我们没有辜负双方企业的期望，加强管理，提升服务态度。为大家提供优质服务同时，实施规范化管理。严格保证供餐时间。一年以来，从未因为供餐时间问题出现投诉。

>三、饭菜种类

我们今年按足上级领导要求，在饭菜质量上多下功夫。根据多年来的经验，现在，对一日四餐供应，进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，每顿面食都花样翻新，新品种不断。并且保证每顿肉菜和副菜都有五、六种可选的荤素搭配。还制定了每周的食谱和菜谱予以公布，便于大家了解和监督。

>四、卫生情况

我们本着认真负责的精神，认真搞好食品安全和环境卫生工作。食堂工作，最根本要求就是要对职工的生命健康安全负责。因此，我们一直认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品、餐具、环境等的安全卫生管理作为头等大事，并做到责任到人，常抓不懈。食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。餐具消毒中，落实到人。

>五、人员协调

今年以来，管理协调好食堂工作人员的关系，使大家形成了向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。大家在业务上相互学习，取长补短。在工作

中团结协作，、任劳任怨、不攀比。在生活上互相关心，热情帮助。营造了良好的工作环境。

>六、存在的不足和下一步工作计划

存在的不足：在今年的物料使用上，比如调味品方面还存在有浪费现象。在20xx年工作中要加以重视和改善。同时，完善库存记录，及时发现问题，及时整改。

紧紧围绕企业的20xx年各项工作目标，把做好本职服务工作与企业发展大局紧密结合起来，以优质服务赢得客户满意，从而促进企业业务的发展壮大。

20xx年，我们虽然作出了一些工作成绩，但距企业上级领导的要求和期望还有一定距离。20xx年，我们将不断改进，以一个爱岗敬业、务实合作的团队，共同为金光餐饮的事业发展而不断奉献。

**学校员工食堂工作总结25**

20xx年幼儿园食堂工作总结 课堂和食堂是幼儿园治理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的\_\_\_精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤人员素质，提高服务质量，提高治理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满足、家长放心、幼儿开心的食堂。

回顾食堂治理工作，我们主要做了以下几方面的工作

>（一）完善各类制度

1、加强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》，由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效促进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，及时调查了解食堂治理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

>（二）提高职工素质

1、加强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。同时工作人员还接受了县卫生局的岗位培训，取得了上岗证。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

>（三）高度重视卫生安全工作

1、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。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到\_一用一消毒\_，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

3、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，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注重用气安全。

5、加强了食堂财产治理。每学期开学时，各人或各班领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

总之，我们本着思想到位、治理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

**学校员工食堂工作总结26**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现总结如下：

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。

首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不于上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。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。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，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，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百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。由我和采购员一同去采购，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。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，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。

第五、在菜谱的安排方面：

1、首先对大多数学生的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意。

2、学生喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次。

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒；员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了。

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第六、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

第七、在菜品的

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！