# 在学校厨房工作总结(共11篇)

来源：网络 作者：落霞与孤鹜齐 更新时间：2023-12-22

*在学校厨房工作总结1我校一向比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品...*

**在学校厨房工作总结1**

我校一向比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。在具体的食堂管理中，我们采取了以下的一些措施：

>一、在原料质量及粗加工方面做到：

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

>二、在食品贮有方面做到：

1、食品分类存放，排列整齐。

2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。

3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

>三、食品制作及餐间做到：

1、通风透光良好，给、排水方便合理。

2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。

3、粘贴有白色瓷砖墙裙。

**在学校厨房工作总结2**

我是餐饮部厨师长王友。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首20xx年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务,现将一年来的具体工作总结如下，

>一、食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用;将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

>二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。

>三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

>四、出品控制方面：

菜肴质量是餐厅得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味、意、型稳定;我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们金都绿洲独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

**在学校厨房工作总结3**

本学期我们工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导及老师的信任，从本学期开始我司继续负责学校食堂餐饮方面的工作，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年我公司膳食部的各项工作继续坚持\_服务、规范、高效、一流\_的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，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，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，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。学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

透过这半个学期的工作，在后勤处李杰主任和张秀华老师的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我公司密切配合后勤，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。在常规工作方面，全体人员方向明确\_服务、规范、高效、一流\_这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针;我公司全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益;透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人;既要主动工作，又要用心工作;透过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。从每周二开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确;使员工在工作中不断提高，不断进步;每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

1、食堂在\_规范\_落实的工作中，采取了多方面的措施;1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关;对不贴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，职责明确;在工作人员减少的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

3、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自我的行动去管理，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;

4、开学初由于人员变动，发现有些洗消员工思想有些波动，洗消质量有所下滑，影响到食堂管理其他方面。所以立刻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\_还有必须的距离，我们全体员工必须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。

**在学校厨房工作总结4**

今年的时间真的很快，不知不觉就走到了十二月，20xx年也终于要迎来结束了。过去的这一年来，我作为xxx公司后勤食堂的一名厨师，在工作方面，我积极的做好自身的工作职责，发挥自身的能力，在工作中为xxx公司员工提供优良的菜肴，并做做好厨房方面的后勤工作。

一年来，在领导的要求和管理下，我较为出色的完成了20xx年来的工作，现对自身的一年来的情况做如下总结：

>一、工作的自我管理

在今年来工作中，我积极的加强了自我的要求，在工作中严格的遵守工作规定，能提前到岗，尽早准备，保证食堂的能在员工休息时间准时开张。

工作中，我重视自身的那能力，一边努力的完成公司的标准，一边在自身的技术和技巧上锻炼和学习，较好的在工作中提高了菜肴的质量和口味。菜单方面也根据季节情况及时的更新，并还会通过对调查投票，来根据员工们的喜好更新新菜色，提高食堂的多样性，满足员工们的喜好。

此外，我也非常重视的食堂的卫生和其他情况。为此在管理上，我重视自身的要求，加强自身的卫生整理，并对食堂的打扫做好管理，还会对碗筷和公共区域分别进行消毒处理，保证食堂的干净卫生能严格符合标准。

>二、学习和改进

在食堂工作中，我极其重视的食品安全方面的问题，不仅自身严格的学习和更新，也同样与其他同事互相讨论和交流，一直坚持保证食堂食品的安全和健康。并且，对于食堂的采购我们也一直在严格的把控，只会选择最新鲜，最优质的食材，并配合公司用餐人数的计划，积极的控制制作，减少浪费。

作为一名厨师，我知道总是吃一样的菜品，尽管组合众多，但也总有吃腻的时候。为此，我我在工作中也积极的开发学习了不少新的菜品，尽管有个别没能被大家接受，但大部分还是得到了同事们的认可。

>三、自我的反思

要说在工作中的问题，应该还是在菜品的选择上。今年在考虑成本的情况下，我们并没有太多的重视员工们的要求，导致近期有些员工在食堂就餐情况较少。为此在今后工作中，我们不仅要做好成本控制，也要多听听员工们的想法，让食堂能得到更多好评！

如今，20xx年已经过去了，相信在未来，我们一定能做的更好，更出色，让xxx公司的食堂成为一个人人称赞的好地方！

**在学校厨房工作总结5**

为进一步规范区属学校食品安全和传染病防治管理工作，严防学校食品安全和传染病等突发公共卫生事件的发生，保障学校师生的身体健康生命安全。根据XX市食品药品监督管理局、教育局、卫生局联发的《关于开展学校食品安全与传染病防控专项监督检查工作的通知》（XX食药监办【20xx】80号）和XX市食品药品监督管理局《关于开展秋季学校食堂食品安全专项检查的通知》（XX食药监办【20xx】81号）的要求，区卫生（食品药品监督管理）局和教育局联合组成学校食堂食品安全和传染病防治专项整治检查组，于20xx年09月11日至09月20日，对区属学校及托幼机构学校食堂食品安全、学校传染病防控、生活饮用水卫生、教学及生活设施卫生进行了全面监督检查。现将检查情况总结如下：

一、组织形式

这次专项整治工作严格按照XX市食品药品监督管理局、教育局、卫生局联发的《关于开展学校食品安全与传染病防控专项监督检查工作的通知》（XX食药监办【20xx】80号）的要求，在各学校及托幼机构及时开展了自检自查的基础上，由4名卫生（食药监）局监督员和2名教育局负责校园安全人员，组成2个联合督查组开展监督检查。检查按各级文件要求逐项进行现场检查，针对食堂及学校传染病防控、生活饮用水卫生、教学及生活设施卫生存在的问题提出具体的整改意见，并限期予以改正到位，对存在问题较严重的食堂予以行政处罚，对问题相当严重的坚决予以停业，待验收合格后方可重新开业。同时在检查的过程中，对从业人员再次进行食品安全及卫生知识培训，重申卫生（食药监）监督部门、教育部门、学校、食堂直接责任人的责任。

二、检查情况

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。

三、存在问题

1、学校主要领导和管理人员对食品安全的重要性认识不足，安全意识淡薄，没有切实履行食品安全第一责任人的法定责任，末将以往的食品安全监督意见整改落实到位。平时检查虽然有记录，但仍流于形式，效果不明显。有些学校虽然管理制度较齐全，任然存在管理上的漏洞，落实有待更进一步加强。

2、全区大部分学校食堂因面积狭小，食堂布局不合理，功能间区域划分不很明显。硬件设施不足，有的食堂硬件设施严重欠缺，连台、架、柜使用都没有，有硬件设施的也使用不合理，不符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。本次检查中对食堂布局不合理，硬件设施不足，生产经营过程不符合要求的均下达《监督意见书》。

3、食堂内因设施不足，食品不能完全进行分类摆放，加工流程不能避免生熟交叉污染，荤菜类食品与素菜类食品加工未能分开；大都没有专设餐用具洗消设施，消毒池未专用，餐食用具的清洗消毒工作不到位。

4、学校对食堂食品安全管理督查力度不足，食品安全管理制度不落实，食堂管理人员形同虚设，从业人员缺乏食品安全意识；对食品加工流程不熟悉，食品加工操练环节不规范。部分学校食堂采购进货验收制度不落实，未进行索证索票及台账登记，有的`食堂即使作了登记，也项目不全，有待于进一步加强。

5、个别学校存在许可证到期未按照法定的提前30天时限申请续证，有的 学校极个别新招录的从业人员未能及时取得进行健康证明从事餐饮服务活动，均以责令立即改正。

6、部分城乡结合部学校生活饮用水不符合卫生要求，对饮用水卫生防范意识差，生活应用水的水井也未加盖上锁。对学生供应的桶装饮用水未向厂方索取同批次的检验报告书。

7、由于全区学校严重缺乏专业校医或保健教师，各学校对常见病的防治知识的宣传缺乏，导致全区学校春秋季常见病防治工作滞后，对学生的因病缺课登记，登记、报告，病假、销假登记不完善。

8、部分托幼机构学生的教室灯光照明达不到要求，等关于黑板平行而不是垂直放置。学生宿舍基本配备了温度调节的空调或电风扇等通风换气设备，但普遍存在住宿人员拥挤现象。

9、举办食堂的学校及托幼机构分餐老师或人员、生活应用水管理人员和宿舍管理人员大多没有取得健康证明。

四、整改措施

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。

五、下一步工作打算和建议：

1、提高认识，加强对食堂食品安全工作的指导，进一步明确学校食堂食品安全责任；学校要进一步加强对食堂环境卫生、食品生产经营过程、餐饮具容器消毒、从业人员个人卫生、健康管理、食品的采购、储存等方面的有效监管。

2、进一步落实好《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》以及留样制度等食品安全保障的工作制度，对执行情况进行检查，避免流于形式，确保得以落实

3、加大食堂改造力度，与教育部门沟通，建议在建造和设计食堂时，能够有卫生监督专业技术人员指导，取得建设项目卫生学评价，尽量使每建一个食堂设计功能上更科学、合理、实用。

4、学校要加强校舍卫生管理意识，强化生活饮用水或课间饮用水的管理力度，杜绝水源性安全事故的发生。

5、进一步加大传染病防控力度，落实健康教育课程，开展健康教育知识培训和宣传；规范缺勤登记制度；是学校的传染病防控工作得到进一步落实。

总之，这次专线监督检查明确了区卫生（食品药品监督）局、教育局、校（园）长、从业人员（老板）四方的职责，理顺了责任关系，也理顺了管理责任；强化了食品安全和卫生管理制度，进一步规范了食堂食品安全管理、传染病防控、生活饮用水和教（宿）舍的管理。此次联合专项监督检查取得了较为明显的效果，有效预防食品安全事故和传染病流行的发生。

XX区卫生局（食品药品监督管理局）

二〇一二年十月一日

**在学校厨房工作总结6**

食堂工作是学校后勤保障服务体系中的一个重要组成部分，是学校保持平稳运行和正常开展教育教学工作的重要保证。我校食堂建成于20xx年x月，总建筑面积达x平方米，其中餐厅面积约x平方米，厨房和操作间面积约x平方米，目前就餐人数约在x人左右。自20xx年以来，学校聘请了具有多年餐饮工作经验的公司进行学校食堂的管理服务工作。现就近几年来食堂管理工作的各个方面总结如下，与大家交流。

学校伙食管理工作的好坏往往直接关系到学校的稳定和发展，同时也关系到师生的切身利益，因此，我校领导一贯重视和关心食堂伙食服务工作，密切关注食品安全卫生。学校专门成立了食品安全工作领导小组，校长任组长，分管校长为副组长，总务处分管主任、校安全督查员、校医、食堂承包人等为小组成员。每学期领导小组都要阶段性地召开有关会议，到食堂现场进行调研，汇总有关信息，反馈对食堂管理工作的意见和建议。在对食堂强化内部管理、不断改进服务质量和水平等方面所取得的成效也给予客观通告，以不断增进师生与食堂之间的理解与互信，和谐供需关系，努力为师生提供满意的就餐服务。

>二、建立健全各项管理制度，并切实贯彻落实

制度的建立健全，是实现管理理念人本化、管理流程规范化、管理方式民主化、管理手段科学化的重要保证。针对学校食堂的服务和学校食品卫生安全的工作实际，各项规章制度全部上墙。同时，按照食品卫生的管理要求，我们建立并严格执行x项食堂工作台帐制度。每周不少于x次的对食堂、超市食品安全卫生进行现场检查和台帐检查。此外，我们还充分发挥与区中医院协办医务室的医疗优势，实行了24小时医务室值班制度，同时，结合学校行政、年级工作委员会和宿舍管理员的24小时值班等，进一步完善了学校食品安全等突发事件应急预案，并与中医院建立了食物中毒应急处置的绿色通道等。这些措施都为增强学校食品安全管理工作能力、提高饮食服务水平、应对突发事件的快速反应等提供了有效保证。

>三、坚持服务育人，尊重师生意愿

在食堂管理工作中，学校一贯坚持“服务育人”的理念，以做好“两个服务”（即为学校的教育教学服务、为师生的生活服务）为管理工作的出发点和落脚点。因此，学校不断强化伙食工作的管理和监督，通过食堂员工的工作例会等形式教育全体员工要牢固树立为学生服务的思想，要把这些未成年的学生看作成自己的子女或弟弟妹妹，服务态度要热情，要关注学生的情绪迁移，遇到有情绪的学生要细心观察，有问题要耐心解释，用真情感染学生，有效化解问题和矛盾，以不断提高服务质量和水平。

**在学校厨房工作总结7**

时光荏苒，xx年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终工作总结。今年整个xx市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

>一、厨房管理方面

1、xx年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

>二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

>三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

**在学校厨房工作总结8**

我校一直重视食堂食品安全工作，在工作中不断完善相关管理制度，实行分工负责责任到人的管理模式。为了进一步加强学校食堂食品安全，确保学校稳定，我校进行为期二天的食品安全自检自纠工作，从学校食堂安全责任制、餐饮服务许可证、环境卫生、索证索票管理、加工制作管理制度、健康证明、清洗消毒、食品添加剂的使用等八个方面进行了自查。现将检查情况汇报如下：

一、健全组织，细化分工，针对薄弱点有的放矢地整改。多年来，学校一直把传染病防控、学生饮食卫生和校园环境安全工作作为学校工作的“重中之重”来抓，学校牢固树立“安全第

一、健康第一”的指导思想，建立了一支以校长为第一责任人，副校长主抓、食堂管理人员分工负责的管理队伍，管理人员分工逐层细化，明确责任主体，层层签订责任状。明确谁出问题谁负责的责任追究制度。针对学校食堂工作人员不能稳定、监管存漏洞等情况，制定了承包人、学校管理人员、学生干部三人小组监督制度，强化过程管理，发现问题及时整改，把食品安全事件力争降到零。

入库和使用。每顿的饭菜都要留样待验，并作详细的记录，对卖不完的剩饭剩菜必须全部作为垃圾除理掉，绝不留到下一顿。学生超市在进货和售货上，杜绝“三无产品”进入柜台流向学生，若出现变质和过期的必须及时销毁，并作记录。加强学校食堂从业人员管理，做好卫生知识培训工作。新学期开学，校长室和后勤人员多次将食堂工作人员召集一起学习有关安全卫生方面的知识，要求工作人员规范操作，遵守卫生管理制度，使食堂操作人员掌握了食品卫生安全的基本要求，养成了良好的个人卫生习惯，上班期间穿戴清洁的工作衣帽，勤洗手及剪指甲，不穿拖鞋，不准工作人员在食堂内吸烟、随地吐痰和乱扔垃圾。积极配合食品药品监督部门和质量技术监督局对我校食堂卫生与设备的检查，及时进行整改，消除了可能发生的安全隐患。

三、挤出经费改进食堂生产设备，监督物品规范存储、操作过程安全卫生。加强了对学生食堂的投入，为了改善食堂环境，学校投入大量资金，改善学生食堂硬件条件。购置了不锈钢餐具、厨具、加热售饭柜、消毒柜，防食物变质的冰柜。每顿对所有餐具及厨具进行消毒后保洁。食堂环境整洁，有收餐台、带盖的垃圾容器。库房、粗加工间和操作间隔离，加工间生、熟食品分开，荤、素食品分开，加工生熟食品的容器、工具分开，食品分类存放，库房堆放食品隔墙离地。

通过检查，我们认为我校的食堂食品安全工作处在正常、有序、健康运行的轨道上，基本符合上级领导和有关文件精神的要求。今后我们将进一步采取有效措施，毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次。创造一个学生满意，家长放心，同行佩服，领导认可的学习和生活环境。

城台乡中心学校

20xx年9月29日

**在学校厨房工作总结9**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20xx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，而对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，这主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

（1）在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

（2）设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一

次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，所知道主要电源、煤气、自来水开关的位臵。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，要使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次 对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料 的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了 一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。 谢谢大家！

**在学校厨房工作总结10**

  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怪养的坏习惯，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。

  另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，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，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

  本学期我们工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导及老师的信任，从本学期开始我司继续负责学校食堂餐饮方面的工作，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年我公司膳食部的各项工作继续坚持\_服务、规范、高效、一流\_的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，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，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，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。学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

  透过这半个学期的工作，在后勤处李杰主任和张秀华老师的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我公司密切配合后勤，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。在常规工作方面，全体人员方向明确\_服务、规范、高效、一流\_这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针;我公司全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益;透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人;既要主动工作，又要用心工作;透过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。从每周二开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确;使员工在工作中不断提高，不断进步;每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

  1、食堂在\_规范\_落实的工作中，采取了多方面的措施;1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关;对不贴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，职责明确;在工作人员减少的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

  3、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自我的行动去管理，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;

  4、开学初由于人员变动，发现有些洗消员工思想有些波动，洗消质量有所下滑，影响到食堂管理其他方面。所以立刻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\_还有必须的距离，我们全体员工必须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。

  我出生20xx年X月，于xX年XX月参加工作，生后在xxx，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。由于本人烹调技术和各方面表现好，xxx年X月调入xx县教育局工作，主管局机关食堂工作，xx年xx月通过考核评定为中式烹调师高级工。xx年X月赴xx参加省烹调师考试获中一级烹调师。回顾过去，工作总结如下：

**在学校厨房工作总结11**

“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，现对我校一年来的食堂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。校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全，把它作为一件大事来抓。校长,分管校长，分管主任和食堂管理员层层签定责任状并对食堂硬件建设给予积极支持。校长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。

>二、强化软件管理

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《\_食品卫生法》，在每位工作人员的思想上提高认识。一年多来，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7种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

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。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。

学校成立了伙委会，生活部检查团，并在学生会、卫生室的带领下对食堂全面工作进行检查和抽查，结果量化公布上墙。食堂办公室据此进行奖惩并实行末位淘汰制。

>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。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、厨房间及售饭间都进行了装修和整修，彻底地改变了食堂的面貌。对操作间吊顶，整修了食堂内部设施并增添了防蝇防鼠设施和紫外线消毒灯，对食堂进行了整体粉刷并增添了不锈钢操作台。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。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，管理育人”的宗旨，做好两个服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的服务热情。

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！