# 医院食堂主任工作总结(必备7篇)

来源：网络 作者：浅语风铃 更新时间：2023-12-26

*医院食堂主任工作总结1时光飞逝，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，深感到责任的重大。为了今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：>一、原材物料管理方面：1、把好食堂原材物料进货关，不怕远路，进市场，货...*

**医院食堂主任工作总结1**

时光飞逝，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，深感到责任的重大。为了今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

>一、原材物料管理方面：

1、把好食堂原材物料进货关，不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。比喻说购买当季的青菜、现宰的猪肉、新鲜的花生油等等。

2、管理好食堂的原材物料，不易储存的\'原材物料尽量做到天天购买，对于易储存的原材物料也要根据往年消耗情况有计划的购买。保证原材物料不腐烂，不变质，不浪费，以节省食堂开支。同时对食堂的原材物料建账，做到帐物相符。

3、每天根据就餐人数制作饭菜，尽量做到不剩菜或少剩菜。

>二、服务态度方面：

我们在转变服务态度、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。

>三、饭菜种类方面：

我们根据季节、节日等情况为干部职工做好适合时令的可口饭菜，比喻：包饺子、包包子、炖白菜、炖土豆、炒青菜等，尽量满足干部职工的要求。

>四、卫生状况方面：

我们本着积极负责的态度，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食品的安全。因此，我们认真的贯彻《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，并且做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到没有检疫证、食品卫生许可证的食品不购买，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫，杜绝蚊蝇老鼠等害虫。

**医院食堂主任工作总结2**

食堂的工作是一件重要的工作，特别是学校食堂应该是重中之重，那么多的学生的饮食都是应该去考虑的，通过这一段时间以来的工作，也是接触到了很多东西，应该要去落实好相关的职责，严格按照学校的规定做好这些，对于这一阶段的工作我也应该总结一番。

在这个过程当中，我还是应该要去做出好的调整，在xx这里这一段时间以来的工作，我也是做出了很多调整，这一点是非常关键的，按时为学生提供午餐和晚餐，这一点非常的重要，在这一点上面应该重视起来，管理好食堂是非常关键的，对于食堂的卫生工作，这是非常重要的，在这个过程当中也应该做出相关的调整，对于食堂的工作应该更加上心一点，保证学生吃到的东西卫生干净，对于食堂的工作我还是应该做出一定的调整，我们学校在这一点上面我还是应该要做的更加认真一点才是，对此我也应该要做的更加认真的一点的，根据学校的相关规定，做好足够好的工作。

在食材方面这一点也是非常关键的，应该要做出相关的调整，这方面应该要严格一点保证采购的食材是合格的新鲜的，为了让学生们能够吃到干净卫生的食物，这也是最基本的一项工作，是接下来应该要去完成好的，在工作方面，也应该要去落实好相关的制度，管理好整个食堂是比较重要的，在这个过程当中我也是应该要做出一个好的调整，食堂的工作这对我也是应该要认真的去维持的，接下来的工作当中，这些都是基本的，是需要端正好的态度，采购食材也是一件重要的事情，我们食堂是平均三天采购一次，这样也是为了能够保证食物的.新鲜，让学生们吃起来更加的安心。

除了这些之外，也应该对食堂的工作人员做好相关的培训，做好足够多的事情，在这个过程当中，应该要努力去调整好的，让食堂的工作人员注重卫生，带好手套，保证在工作的过程当中清洁，干净，对于接下来食堂的工作还是应该要做的更好一点的，持续去发挥好相关的职责，让学生们能够在这个过程当中做出一个好的判断，做好相关的本职工作，我们也应该要去做好相关的准备工作，落实的更加到位，把日常的工作做的更好一点，这也是对学习应该要有的态度，对此我也是应该要去做好相关的事项。

**医院食堂主任工作总结3**

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。

**医院食堂主任工作总结4**

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。

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。

**医院食堂主任工作总结5**

1食堂财务及资产管理

食堂物资采购及存储管理食堂物资采购的基本原则是质优价廉,经济实惠。对大宗商品如米、油、肉、面、燃料等建立定点采购、集中支付制度。健全物资采购的报批验收制度。采购人员每天应根据食堂主管提出的采购品种、数量、价格等编制采购计划表,经审核无误后方可采购。采购回的货物需由验收人员办理过秤、验收等入库手续,并由采购人员、验收人员分别在入库单上签字认可并经食堂主管审核后登记入账。健全食堂存货盘点制度。食堂存货按进库时间可分为进厨存货和进库存货。进厨存货指购进后直接进入厨房用于加工的原材料及辅料。进库存货指为加工过程中耗用而储存的原材料及辅料,如大米、面粉、食油、干货、山货、调料和燃料等。食堂负责人每月月末进行一次全面的清查盘点,做到账实相符并编制月度盘点明细表。盘盈或盘亏的存货报院部领导审批后由财务按有关规定进行账目处理。食堂销售管理食堂资金来源主要是员工和病人及陪护人员的就餐收入。病人伙食费在患者出院结账时统一收取,其他来源的伙食收入均通过收费IC卡管理。在这一环节中若管理不当容易出现无单取菜、擅自将食品免费赠送或没按规定价格刷卡少收漏收的现象,从而导致收入流失、成本率提高[1]。因此,要关注食堂的月度成本核算情况,及时发现成本收入率的异常变化。食堂支出管理食堂支出内容具体包括三部分:一是原辅料支出,包括医院食堂加工过程中所耗用的主料及调料等如米、面、菜、盐、味精、燃料等支出;二是其他伙食支出,指医院食堂加工过程中耗用的除上述以外的支出;三是其他支出,包括食堂聘请职工的工资或其杂费等支出。对于食堂支出的资金控制可以归纳为两方面。一方面,对定点采购的物品执行定期付款制度。经验收合格、手续齐全(发票填写准确、完整、规范)的物品,由食堂负责人遵照医院的资金审批流程至财务科办理,非特殊原因不得支付现金。对蔬菜、副食等存在零星或非定期采购的,采购员凭食堂负责人填写的计划单经院部领导审批后,可以领取核定的备用金并定期凭有效发票向财务科报账。另一方面,食堂零星菜类的采购由专职采购员到菜市场采购。至财务科办理资金支付时,应提供合法规范的票据以及由验收人及食堂负责人签字认可的货物入库单。食堂经济考核管理食堂坚持“收支平衡、保本不营利”的原则。依托计算机财务管理软件对食堂的资金增减及经营成果进行全面反映;并建立合理的经济管理目标,通过分析各项指标及时发现不合理的财务行为[2]。力求做到及时发现问题,分析原因,消除亏损。措施如下。食堂每日营业结束后,将当天收入和采购支出情况及时汇总,做到日清日结,每日编制盈亏计算表;同时,据此汇总编制食堂周报及食堂月份经营情况报表,如期报告主管院长。食堂成本费用是在整个经营过程中形成的,因此要实行全过程成本管理,而通过编制成本核算报表来反映和调控食堂每一环节的运营状况是财务管理的重要手段[3]。核算员每月根据账务系统及食堂提供的物资出库明细单编制成本核算表,计算并比对成本收入率。成本核算月报内容如表1。

2食堂业务的会计实务

会计确认和处理应严格遵循权责发生制和历史成本原则,采用的会计科目与新《医院会计制度》规定相同;同时根据医院食堂的经营特点,在新会计制度规定的一级科目下设置个性化的二级和三级科目。浦东新区人民医院食堂分为营养食堂和职工食堂,各食堂的收支均相对独立;根据食堂管理的质控要求,营养食堂需独立核算;故在科目设置及会计处理时均考虑区分食堂类别。鉴于食堂收入基本采用预收款结算,医院建立了完备的IC卡缴费系统,通过信息平台完成资金进出的监控和核算。科目设置食堂经济活动虽然简单,但其核算内容却比较复杂。如何分门别类反映、监督各种经济业务,并记录食堂经济状况?需对其业务流程进行分类,按不同内容和管理对象进行科目的设置和细分[4]。(1)“库存物资”:增加二级明细科目“营养食堂”和“职工食堂”,并按物资类别建立三级明细科目“原材料”“配料辅料”和“其他”,核算食堂物资的采购、消耗。(2)“应付账款”:在现有的二级明细科目“其他”下增加三级明细科目“营养食堂”和“职工食堂”,核算从供应商定期集中采购的业务。(3)“其他应收款”:在现有的二级明细科目“备用金”下增加三级明细科目“食堂零星采购”,核算日常零星采购所需而设置的备用金。(4)“其他应付款”:增加二级明细科目“营养食堂”和“职工食堂”,核算伙食费预收款。(5)“其他收入”:在现有的二级明细科目“食堂收入”下增加三级明细科目“营养食堂”和“职工食堂”,分别核算来源于不同食堂的销售收入。(6)“其他支出”:在现有的二级明细科目“食堂支出”下增加三级明细科目“营养食堂”和“职工食堂”,并分别按支出类别增加四级明细科目“原材料”“配料辅料”“人员支出”“能源支出”和“其他支出”,分别核算不同食堂的成本支出。业务处理(1)食堂支出:为简明起见,以表2汇总了食堂支出账务会计分录设计。(2)食堂收入:有关食堂收入的会计分录设计如表3所示。(3)食堂物资盘点。每月食堂负责编制物资月度盘点明细表并报送财务科;盘盈或盘亏的存货报院部领导审批后由财务按有关规定进行账目处理。物资盘点会计分录设计如表4。公立医院食堂是一项公益性事业,以服务患者和职工为宗旨,不以营利为目的;所以食堂的财务及资产管理就成为食堂整体工作中很重要的环节。通过以上会计实务的设计和实践,已将食堂总体的财务核算并入医院大账。从而在医院食堂的运营中,较好实现了对食堂资金的控制,并通过经济业务的核算体系对食堂的各项活动作出合理反映和评价。

**医院食堂主任工作总结6**

茫碌中已近年末，回顾过去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，现就一年来的工作情况总结如下:

>一、精打细算，较好地保障了全年经营收支

全年食堂共刷卡7878人次，食堂工作餐共计610元，食堂收入共计40000元;全年客餐收入共计49884元，客餐利润共计11816元，其中外包人员加班费共计400元;全年客餐共接待73桌，全年客餐共接待客人735位;全年总收入为:89884元，全年总支出为:86511元，在就餐人数少，伙食保障难的情况下，全年盈余了:3373元。

>二、注重细节，严把了操作人员和食品卫生关

为了保证饮食卫生，杜绝一切不安全隐患发生。首先，对食堂工作人员进行了上岗前的体检，对体检不合格者不于上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、落实食品卫生的要求，如餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作、菜品的摘选清洗方式、工作台面的随用随清、每周对厨房的一次大清扫、食堂工作人员握汤碗的方式等等。认真落实了饮食卫生安全条例，严把进货渠道关，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。例:在食品的采购中，经常去市场作调查，到摊位上去查看，了解物品的质量。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货。

>三、主动作为，较大地做好了设备设施管理

一是主动加强安全隐患排查。食堂是消防安全的重点部位。因此，我能严格要求操作人员就食堂每日用液化气、油明火等问题按规定程序办，按使用办法做，较好地排除了安全隐患。在综合楼办公设施管理中，我能按照流程实施维修，并能做到定期维护保养，杜绝了一切完全隐患，较好地保证了各类设备正常运转，工作中，我能及时对公司水电气进行检查、购置，完成餐费充值到位，确保了食堂工作正常运转。

二是主动维护公司生活设施。5月份前，由办公室安排，我对所有生活设施设备进行了普查，重新建立健全了设备档案，统一编制了设备保养计划，并实行跟踪检查进度，保障设备设施的稳定运行;在食堂设备管理上，我基本做到了定期进行检查、维修申报，并在维修工作中进行了有效管理。例如:全年更换水笼头10个，更换水泵1个，更换灯泡20个，更换维修厨房各类设施5次，空调以及其它的设备设施的维修，较好地完成了办公楼的工作需要。

>四、积极协助各部门完成工作，为正常生产提供后勤保障。

伴随公司业务量大、范围广，很多业务往来上的客人都会在食堂用餐。各位高朋在食堂用餐就是对食堂工作的认可，我们感到非常的欣慰。但是这也无形中增加了我们的工作难度。每天要保证员工的工作餐，又要为客餐做好准备。客餐与工作餐又不相同，不但食材选择不同，烹饪方式也不同。食堂在人员少，任务重的情况下，充分的发动大家的积极性，合理的调配大家的工作，做到环环相扣，很好的解决了工作餐和客餐相互冲突的问题。客餐的要求很高，食堂的工作人员都拿出了看家的本领，尽量做出最好的味道，全年保障客餐73次，用餐人员基本上没有提出任何问题。

**医院食堂主任工作总结7**

作为食堂的一名员工，为做好学校食堂工作，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。下面是20xx年个人的工作总结：

>一、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、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、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。

>二、加强教育培训，提高职工素质

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

>三、加强硬件建设，杜绝事故发生

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，心得体会制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，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

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作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，增强了全体炊事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。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，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。

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！