# 医院食堂清洗工作总结(汇总43篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2023-12-31

*医院食堂清洗工作总结1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\*\*及教师的信任，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...*

**医院食堂清洗工作总结1**

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\*\*及教师的信任，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\*\*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\*\*和张秀华教师的指导下，在全校各部门\*\*、教师、同事的大力\*\*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\*\*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\*\*，将学校\*\*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，不断提高；每周五午时的例会，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。一、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\*\*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\*\*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\*\*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\*\*的先进理念指导下，在总务处主管\*\*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。

**医院食堂清洗工作总结2**

转眼间入职餐厅工作已一年多了，根据餐厅经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将工作情况作以下总结。

>一、厅面现场管理

礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

>二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

>三、工作中存在不足

在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

**医院食堂清洗工作总结3**

根据XX市食品药品监督管理局和XX市教育局联合下发的《关于开展20xx年全市秋季学校餐饮服务食品安全专项督查的通知》(郴食药监发[20xx]93号)文件精神，我县结合实际认真开展了专项整治工作，现将主要工作总结如下：

>一、组织实施情况

我局在上半年制定下发的《XX县20xx年学校餐饮服务食品安全专项整治工作方案的通知》(桂食药监发[20xx]17号)文件基础上，于9月25日联合县食安办、县教育局等相关部门召开了学校食品督查会议，要求全县各小学中学校、幼儿园在9月26日前完成学校食堂食品安全专项整治自查，填好自查表，并成立了专门的整治小组，分四组进行，于9月26日至30日对全县范围内学校食堂食品安全进行了专项整治。截至目前，我县共有学校食堂(包括幼儿园)139个，周边餐饮店110个，全县所有学校食堂都已完成量化分级。

>二、专项整治开展情况

本次专项整治共检查学校食堂(包括幼儿园)139个，其中，普高与中职食堂4个，初中食堂34个，小学食堂45个，幼儿园食堂56个;周边餐饮店110个(含豆奶坊5个)。学校食堂从业人员共464人，其中，无健康证明116人;下发监督意见书183份(其中学校食堂105份)，责令整改98户(其中学校食堂58户);学校食堂就餐学生共47120人;学校食堂有效餐饮许可证89个，未取得(或过期)50个;对学校食堂开展培训139个，整改效果明显的食堂60个;实行量化分级管理的食堂139个，其中a级食堂8个，b级食堂99个，c级食堂32个;本次专项整治共出动执法人员480人次，责令整改98 个。学校食堂及周边餐饮单位基本符合要求，未吊销学校食堂和周边餐饮单位，无立案查处及金额罚款，未进行品种抽检及不合格产品查处。

>三、存在的主要问题

一是部分学校对食品安全的重要性认识不足，重视不够。个别学校食堂管理混乱，卫生条件差，垃圾处理不及时;一些小型幼儿园加工场所卫生条件较差、加工操作不规范、食品安全管理制度不健全、消毒工作落实不到位，食品留样不规范，从业人员健康管理不严格等现象较为突出。二是大多数小型幼儿园餐饮服务场所存在建筑布局和工艺流程欠合理现象，再加上受条件和位置的制约，监督整改难度较大，对今后餐饮业量化分级管理评定工作亦有一定影响。三是进货索证索票及台账记录不规范或记录不全。部分学校采购人员法制观念淡薄，多数文化程度偏低，未严格按要求向供货商索证索票，食品采购台账记录存在很大的难度。四是我县食品安全监督工作点多、面广，任务繁重，而执法人员少，力量薄弱，办公经费也非常短缺，给食品安全监管工作造成了一定困难。

>四、处理情况

针对学校食堂及周边餐饮单位出现的上述情况，我局执法人员现场下发了183份监督意见书，责令整改通知书98户。对部分餐饮许可证已过期或未及时办理的单位要求及时更换、办理;对一些食堂食品不规范的单位要求其负责人7天内整改到位，并将整改情况分别上报县食品药品监督管理局XX县教育局，对限期内未整改到位的单位将予以立案查处。

>五、下一步工作打算

今后，我局还将本着打劣与扶优、执法与服务、培训与宣传、集中整治与长效管理相结合的原则，继续开展餐饮服务食品安全专项整治活动，确保取得实效。一是坚持日常监管与专项整治相结合，以日常监管深化专项整治，以专项整治强化日常监管，在开展专项整治工作的基础上，推进日常食品安全监管水平的全面提升。二是围绕群众关心的热点、难点问题，突出重点部位，狠抓关键环节，加强对城乡结合部的中小型餐饮服务单位、学校食堂的监管，督促和落实食品安全管理制度，完善基本公共工程建设，落实餐具消毒工作。三是主动围绕整治行动方案确定的工作重点和目标，主动联合工商、教育、质监、建设和城管等相关职能部门，建立部门联动工作机制，形成监管合力，树立监督执法的威严，增强监督执法震慑力。四是继续探索和建立长效监管机制，结合日常监督工作，认真研究分析，及时发现问题，不断总结经验，进一步建立健全组织协调机制、突发事件应急处理机制、食品安全监督信息建设等长效工作机制。

**医院食堂清洗工作总结4**

20xx年企业食堂人员个人总结律回春晖渐，万象始更新。

我们告别成绩斐然的20xx，迎来了充满希望的20xx。过去的一年，我们有付出也有收获；我们有欢笑也有泪水。

20xx年，在经理的正确\*\*下，在同事们的积极\*\*和大力帮助下，我能够严格要求自己，较好的履行一名督导的职责，较好的完成工作任务，总结起来收获很多！

1、围绕大局，提高熟悉。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治理、生活服务工作假如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\*\*的信任和\*\*，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大\*\*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\*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\*\*员工办好事、办实事！抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和\*\*员工满足的场所。

非凡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，使大家从思想上熟悉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\*\*和员工的称赞。

2、加强治理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与\*\*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\*\*和广大\*\*员工的期望，\*\*以身作则，加强各方面的治理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化治理和优质服务工作奠定了了良好的基础。

我们在抓好各项治理的同时，还在改变经营模式！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\*\*职工提供便利条件，使大家一回到招待所就如同回到“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\*\*职工的切身利益息息相关。

非凡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\*\*\*\*的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。

非凡是今年以来，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\*\*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\*\*的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身\*\*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\*\*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能够吃的满足，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\*，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\*\*员工仅仅能够吃饱那种一般化的水\*上，而是严格按照沙运司\*\*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给，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，职工食堂的治理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为\*\*职工提供满足和优质的服务。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\*\*。

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\*\*职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为\*\*职工家属供给馒头、花卷和一些卤制品，深受广大\*\*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\*\*的要求和广大\*\*职工的期望还有一定距离。非凡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：一是要进一步熟悉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\*委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心\*\*职工生活和为\*\*职工办好事、办实事的重要举措。关心\*\*职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个\*\*问题、群众观点问题。

因此，我们在思想熟悉上要再深化、再提高，并将思想熟悉转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进。

**医院食堂清洗工作总结5**

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。

二、努力做到食品安全管理的制度化、常规化。学校组织相关人员认真学习《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及上级教育行政部门有关通知与精神。在全校开展食品安全宣传活动，以板报、校园广播、校园网、橱窗等形式宣传食品安全，努力形成人人讲安全、人人监督安全的校园氛围。严格落实学校制定的各项食品卫生制度，努力做到常规化。从业人员必须持健康证上岗，平时在采购物品时严格要求食堂定点采购、索取凭证、登记造册。使用的食品原料、佐料、食品添加剂、包装成品的食品，鸡鱼肉类、蔬菜类等在入库前由食堂承包商和学校后勤人员一同验货，对于不新鲜，过期，霉变的一概杜绝

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。

**医院食堂清洗工作总结6**

食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏。本学年，我们着重从以下几个方面做了一些工作。

食堂的生命力在于深化个性化服务。XX中心支行食堂窗明几净，工作区、用餐区分开，桌椅井然有序，库房及工作间各种生熟食品、原辅材料、刀具、厨具分类存放，所有工作人员着装\*\*规范，用餐结算实行ID管理系统，给人一种整洁有序、轻松明快的感觉。中支后勤中心还把食堂工作重点放在开发成熟的新菜品、改善菜品结构上，每个月发放《食堂菜品问卷\*\*表》，拟出xx个菜品征求职工意见，确定20个最喜欢的菜品，然后食堂按权重安排菜品频率。要求厨师每周推出一个新菜，根据职工和顾客的反映，确定入选菜品。

早餐实行了半自助式服务，推出了各色中西点心、小吃、并免费提供佐餐小菜。中、晚餐一般按周制订食谱，荤素搭配，确定8-9个主菜，xx-xx个卤菜、xx-xx个凉菜，中餐主食除米饭、馒头外，还有职工们喜爱的土豆、南瓜蒸饭，还可提前预约小炒和办桌席。中心定期向\*\*小组征求菜品定价意见，价格确定在xx元到xx元之间，卤菜比市场同类价格低xx%-xx%。行内行外交口称赞：“不是宾馆，胜似宾馆”。目前，附近的农发行、\*\*、检-察-院、实验中学的职工、学生纷纷搭伙，日常用餐人数在xx人左右，高峰时达xx人以上，每周承办单位、个人席桌在xx桌以上。食堂的红火与周围单位食堂“冷、散、亏”形成鲜明对比，先后有多家单位前来参观学习，在20xx年xx月人总行后勤工作会议上，XX中心支行食堂“深化个性化服务，对外拓展市场，以外养内”等做法得到了与会者的普遍关注和充分肯定。现总结如下：

1、 认真抓职工思想工作。每学期开学，由主管校长主持举行一次全体职\*\*议，强化职工的责任意识、安全意识、服务意识，增强职工的主人翁意识和奉献意识。学期中，定期每月一次工作小结会议，总结成绩，分析失误或寻找不足，不断提高工作效益。

2、 强化人员岗位责任\*\*。食堂工作，安全卫生是第一重要的，为此，我们每学期都制定了严格的安全责任\*\*，落实到人，明确到岗，同时配备每天专门的检查人员，对具体工作进行巡查，对照落实考核，一年来，我们做到了安全卫生无差错，获得了市局食堂评比A级食堂的荣誉。

3、 实行采购招标\*\*。每学期进行两次公开招标，做到了公\*、公正，杜绝了人为因素的干扰，让师生享受价廉物美的服务，真正做到学校食堂服务学校教学，为一线教师和每位同学提供放心服务。

4、 严格经费使用\*\*。食堂收支均由镇财政结算中心\*\*管理，做到每一笔费用都有预算、结算、且有经手人、证明人、分管\*\*、主管\*\*签字才能支付。做到每笔费用都能物尽其用。

学校食堂工作关系到学校的正常教学秩序，做好它需要大家齐心协力，为更好地管理好学校的食堂，我们在今后的工作中要更加将工作细化，管理规范化，为办出一流的学校食堂努力！

**医院食堂清洗工作总结7**

按照国家食品药品监督管理局落实学校幼儿园食品安全结合我科工作的具体安排，我科立即对辖区内中小学、幼儿园等各级各类学校食堂进行监督检查。对辖区31家食堂进行拉网式检查，共检查a级学校食堂4家、b级学校食堂3家、c级学校食堂24家，对检查中发现的问题均及时下达了整改意见书。

一、重点检查学校食堂餐饮服务许可证是否齐全，经营者要持有健康证、上岗证及相关的证件，从业人员卫生知识符合规定要求；

二、重点检查食物原料（大米、面粉、食用油、调味品、肉制品、食品添加剂等）的来源和索证验收、进货台帐记录、食品加工环境及加工过程卫生、食堂餐饮具清洗和消毒、防护措施等进行监督检查；

三、重点检查食堂采购肉禽类产品是否定点屠宰企业，购进的肉及肉制品是否建立进货查验和索证索票制度，鲜肉是否有检疫检验合格证明，并能进行溯源。

四、重点检查是否存在经营假冒伪劣食品、有害有毒食品、过期变质食品和“三无”产品等问题；

五、重点检查食品贮存制售。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分类分柜存放。禁止学校食堂制作出售凉拌菜；

六、重点检查食堂卫生环境。

通过检查发现：a、b级学校食堂(学生劳动教育基地、津南区第四幼儿园、津南区第八幼儿园、小站一中、小站第三小学、小站第六小学、北闸口第二小学、津南区第十幼儿园)的食品及原料采购把关、食品储存、环境卫生保洁、卫生设施配备、人员管理等各环节监管基本符合卫生要求，井然有序。部分c级学校食堂（小站第四小学、小站实验小学、八里台中学、中铁十八局技校）因布局限制存在着流程不合理、卫生设施老化的问题；还有一些c级私立幼儿园食堂（大韩庄幼儿园、新心幼儿园、育才幼儿园、双闸中心幼儿园）存在着食堂面积小，操作流程不合理、基础卫生设施老化、岗位制度、岗位职责未履行到位、进货查验记录登记不全，索证资料过期的现象。

在以后的工作中重点要求：

一、完善安全管理制度，进一步明确职责和责任

认真落实食品安全管理岗位责任制，建立健全以校长为首的学校食品安全管理网络，明确各岗位的食品安全职责，强化安全责任。

二、严抓源头，切实做好食品采购索证工作

切实把好食品采购、验收质量关，在食品采购、验收过程中，重点做好以下几方面工作。一是坚持通过正规渠道进货，严禁采购假冒伪劣或无检验合格证明的食品及原料；二是根据规定需要索证的食品，必须向供货商索取检验报告或可溯源的购物凭证；三是采购的食品在入库前和使用前要检查所购食品与凭证，物单相符后方可入库或使用；四是妥善登记、验收、保管好索证资料，不得涂改和仿造，其保存期限不少于该食品使用完毕后2年；五是通过完善索证制度，严防劣质油脂（含地沟油）、病毒死猪肉、不合格餐具、劣质豆制品及不合格主食流入学校食堂。

三、建立食品安全信用体系档案，完善“上墙、上档、上手”资料

各校要进一步规范食堂的经营活动，加快食品安全信用体系建设步伐，迅速完善“上墙、上档、上手”资料。“上墙”资料含：餐饮服务许可证、食品安全承诺书、食品卫生管理制度、各类操作规程；“上档”资料含：食堂基本情况、事业单位法人证书复印件、餐饮服务许可证复印件、食品从业人员体检培训情况登记、食品安全承诺书、食品卫生管理自查表、各类卫生管理制度、食品采购进货台帐、各类索证索票、猪肉检疫证及其它资料；“上手”资料含：食品卫生法律法规政策规定、食品卫生知识宣传手册等。

加强学校食堂的卫生管理，确保食品安全“零”事故，做到学校食品安全监管有痕迹、有记录、有效果。

**医院食堂清洗工作总结8**

回顾过去的每一天，我作为后勤部的一名厨师，深感责任重大，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，今后的工作能做到更好，我对20xx年的工作情况总结如下：

>一、在菜品定位上

依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

>二、管理方面

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。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；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

>三、质量方面

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师，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、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

>四、卫生方面

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

>五、在原材料的验收和使用方面

做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

**医院食堂清洗工作总结9**

这次专项整治工作严格按照《XX县20xx—20xx学年学校食堂食品卫生和传染病防治专项整治工作方案的通知》要求，在各学校及时开展了自检自查的基础上，由卫生监督所4人教育局1人组成5人联合督查组开展督查。检查按《方案》逐项进行现场检查后，召开由各乡中心校校长、学校校长、总务主任和食堂从业人员参加的整改会议，针对食堂存在的问题提出具体的整改意见，并限期予以改正，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。同时在会议上对从业人员进行卫生知识培训，下发了《XX县学校食堂食品卫生管理制度》牌按要求上墙，并和学校、食堂直接责任人签订《XX县学校食堂食品卫生安全责任书》，明确了卫生监督部门、教育部门、学校、食堂直接责任人的责任。对学校传染病防治管理，疫情报告制度等方面进行了检查。

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，末将以往的卫生监督意见整改落实到位。平时检查流于形式，效果不明显。有些学校卫生管理制度健全，存在管理上的漏洞。

2、全县大部分学校食堂因面积狭小，食堂布局不合理，不能进行区域划分。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，不符合学校食堂卫生管要求，本次检查中我所对食堂布局不合理，硬件设施不足，生产经营过程不符合卫生要求的均下达《责令改正通知书》。

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，动物类食品与植物性食品加工未能分开；餐用具洗消设施简陋，消毒池未专用，餐食用具的清洗消毒工作不到位，餐用具没有真正进行消毒。

4、学校对食堂卫生管理督查力度不足，卫生制度不落实食堂管理人员形同虚设，从业人员缺乏卫生意识；对食品加工流程不熟悉，食品加工操练环节不规范。导致食堂内各个环节卫生不能控制，整个食堂卫生较为混乱。有的食堂毒物与食品混放，有毒容器盛装食品，交叉污染和毒物污染隐患非常大，必需下决心解决。

5、大部分学校食堂采购进货验收制度不落实，未进行索证索及台账登记，有的食堂即使作了登记，也项目不全，应加强这方面的工作。

6、个别学校存在许可证过期未及时换证，极个别从业人员未能进行健康体检上岗，均以责令立即改正。

7、部分校内小卖部为谋暴利，不顾学生的身体健康和生命安全，竟然出售超期食品和不合格散装小食品，大多色素小食品色彩斑澜，很是吸引学生的购买欲。

8、校外无证食品摊点较普遍，这些摊贩常和人员打游击战，食品数量不多，利润较高，屡禁不止。

9、大部分学校生活饮用水仍然不符合卫生要求，对饮用水卫生防范意识差，大部分二次供水设施未能及时清洗消毒，也未加盖上锁。未及时向卫生主管部门提出要求水质检验，对学生供应的直接饮用水也未向厂方索取检验报告书。

**医院食堂清洗工作总结10**

为贯彻落实钦州市钦北区食品药品\*\*管理局、教育局《关于开展20xx年秋季学期学校食品安全\*\*检查工作的通知》（钦北食药监食字〔20xx〕22号）的要求，为进一步加强学校（含托幼机构，以下同）食品安全监管，及时消除食品安全隐患，确保学校食堂食品安全和师生身体健康，我所于20xx年9月5日起对辖区内的学校食堂食品安全进行专项检查工作，现将主要工作总结如下：

一、主要检查内容

我所加大对学校食堂、小卖部及周边餐饮服务单位食品安全的监管力度，以学校食堂为监管重点，全面开展\*\*检查，保证\*\*检查不留死角。按照《食品安全法》、《钦州市钦北区学校食堂食品安全管理操作指南》要求，逐一对照，重点对学校食堂进行检查，主要围绕“三证”情况、设备设施、\*\*落实、食堂卫生、各种记录、规范操作等进行检查。对现场发现的问题，能当场整改的，执法人员要求立即整改，不能当场整改到位的限期整改，并要求相关单位及责任人按期整改后向我所提交整改报告，然后我所将择期安排工作人员对整改单位进行复检，对复检不合格的将依据相关法律进行处理。

二、工作成效

在此次食品安全检查工作中，我所出动执法人员12人次，检查学校及幼儿园食堂15家，结合现场检查情况填写《20xx秋季学期学校食堂食品安全专项\*\*检查表》3份，制作现场检查笔录3份。钦州市小董中学和钦州市钦北区小董镇中的蔬菜由广西驰洲后勤服务有限公司配送，每日配送的蔬菜均附有农药残留检测报告。其中钦州市钦北区小董镇中食堂做到明厨亮灶，环境卫生情况落实比较到位。

三、存在的问题及解决方法

通过检查发现，由于大部分私立幼儿园的食堂为自己经营，食品加工人员更换频繁，导致管理\*\*得不到落实。本次检查发现的问题，主要表现在以下几个方面：

1、检查中发现8私立幼儿园没有办理《食品经营许可证》，从业人员健康证及培训证也没有及时更换。

2、部分幼儿园食品留样没有严格按照\*\*执行。

3、多数幼儿园食堂工作人员并没有做晨检。

针对以上问题，一是督促学校管理人员加强对食堂食品安全管理，对没有相应经验的新入职人员加强培训，保证学校的食品安全。二是加强学校食品安全\*\*的同时要着重学校食堂食品安全动态监管，及时掌握学校食堂经营动态，做到重点\*\*、重点指导。

**医院食堂清洗工作总结11**

一直以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们的身体素质的基本观点。遵照市卫生\*\*局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

一、树立全心全意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想

一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样苛护，树立了良好外小员工形象。

二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不安全隐患发生

我们严格按照食品卫生\*\*事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工鉴定了饮食卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全\*\*小组，工作中做到了“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。同时让全体工作人员参与，全员\*\*，责任到人，检查到位，记载详实。

例：在食品的采购中，我们经常去市场去作\*\*，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行\*\*管理。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，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。

在价格上，我们还经常在市场上进行物价\*\*，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，不定期的进行查岗，加强保卫。由于\*\*的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

三、积极协助各部门完成工作，为教育教学提供后勤保障

为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的\*\*了疾病的感染与传播。\*时遇到上级\*\*部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的`情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

四、不断提高饮食质量，让\*\*放心

为了真正解决工人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们\*\*全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察\*时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的\*\*。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人们的身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。

在学校食堂工作中，在学校\*\*的正确\*\*与\*\*下，我牢固树立“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。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。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。

其次，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。

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。

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。

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。

四、严把餐具消毒关

餐具及放作物容器的\*\*、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%。

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，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级\*\*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\*\*的\*\*与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**医院食堂清洗工作总结12**

20xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产(工作)任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。具体食堂工作总结如下：

一、全年主要工作指标完成情况：(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从20xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从20xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从20xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新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，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4、20xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5、20xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，20xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

**医院食堂清洗工作总结13**

转眼间到了20xx年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，厨师个人工作总结。在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成\*\*交办的各项工作任务，在自己\*凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成\*\*交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得\*淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以\*\*、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章\*\*，尊重\*\*，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水\*等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水\*还比较低，现代科技能还不强，距县如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。

来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的。来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢\*\*打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。xx宾馆给我提供了发展的\*台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己\*\*的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

xx宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，xx宾馆经常\*\*我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们\*\*了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把\*凡的事千万次的做好就是不\*凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

20xx年即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入\*\*\*，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

餐饮行业的明天会更好！

我为人根本；；；“以厨艺赢人，以厨德服人”我为厨生，一日为厨，一生为厨，终身学技：人无我有，人有我优，人优我特；人特我转

我为厨生，一日为厨，一生为厨，终身学技十年磨一剑，立永不停留的学习步伐，望成餐饮业一匹千里马，奔腾在烹饪盛世间，成立自己的品牌餐饮！

**医院食堂清洗工作总结14**

俗话说“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：

一、抓机构建立，促\*\*落实：

1、机构设置及人员管理

（2）建立建全各项规章\*\*的\*\*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\*\*，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\*\*，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\*\*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\*\*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。

二、食堂管理的具体做法：

（一）严格管理\*\*，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\*\*，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤\*\*：

不随意更改作息时间

2、劳动管理：

和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重华考范文网解，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。

三、存在问题

随着国民经济的发展，人民的生活水\*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\*\*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\*\*\*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\*\*，形成\*\*，对照评比。

（三）严格检测与\*\*，创名牌效应。

食堂管理既要有一套完善的管理\*\*，更要有过硬的检测与\*\*机制，才能确保\*\*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、\*\*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，例如：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。

四、存在问题

随着国民经济的发展，人民的生活水\*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\*\*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。

**医院食堂清洗工作总结15**

在秋季开学之际，为进一步加强学校食堂食品安全，预防和\*\*学校群体性食物中毒事故发生，保障学校师生饮食安全，按照相关要求，我局在全县学校食堂展开了食品安全专项整治行动，现总结如下：

一、主要做法

一是执法人员现场排查食堂安全隐患，积极与学校交流执法过程中发现的问题，现场指导整改，加强执法效果；二是与学校签订食品安全责任书，督促学校加强\*\*，认真落实食品安全主体责任，重申义务教育阶段学校食堂应由学校自主经营，\*\*管理，不得对外承包；三是严格原材料采购索证索票及台账登记，从食品采购、加工、留样、供餐等环节指导食堂从业人员规范操作。

二、检查情况

1、检查内容：“明厨亮灶”改造情况；餐饮服务许可情况；环境卫生、“三防”设施情况；从业人员健康管理；落实索证索票\*\*、食品贮存措施、加工制作管理、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒保洁、餐厨废弃物管理、留样登记管理、应急处置、用气用电安全等，另外还检查了农村暂无热餐供应的学校营养餐发放管理、留校学生住宿、学校保卫安全等情况。

2、检查情况：共检查学校（含托幼机构）20家，有学校食堂17家，有许可证17家，已完成“明厨亮灶”改造4家(其中3家视频厨房，1家透明厨房)。此次下发\*\*意见书9份，责令整改9家。

3、存在问题：

（1）采购索证索票和验收登记不规范。部分学校食堂采购登记项目和品种不全，索证索票做得不够规范，特别是索取的采购\*\*不正规，多为手写单据。

（2）部分从业人员卫生意识差，操作期间不穿戴工作衣帽，不注意个人卫生。

（3）一些学校食堂本学期新招聘从业人员还未及时进行健康体检。

（4）食品留样不规范。个别学校食堂留样量少于150g且未标注具体日期，部分学校食堂留样登记不全。

（5）一些学校食堂环境卫生差，不能严格按照功能分区操作，物品堆放凌乱。

**医院食堂清洗工作总结16**

时间过的真快，转眼xxxx年已经过去，迎来了xxxx年新的开始。现在回想我由包装库调到原料库，这一年的任务，心中有许多感慨，由于我个人的原因出现过两次大的失误，心中对公司有一种负罪的感觉。

第一次由于我个人一些事情，没有把全部心思用在任务中，那段时间长期处于矛盾选择的思想状态甚至好几天失眠，才出现了工人推错料而自己不知道的情况，错把辛硫磷当成高录加入罐中，倒置生产出的成品失去了它原有的药效，给公司造成了一笔不小的损失。

第二次是我没有给工人交待清楚就去干别的任务，让工人自己配料多加了甲醇，又一次给我厂造成了成本损失，我恨我自己。

回想这一切我觉的很对不起公司的各级\*\*，也给自己留下了很多遗憾，辜负了厂\*\*对我的期望，所以在下半年的任务中，我下定决心做到善于发现问题、把握问题、并在第一时间解决问题，不断地学习提升库管的经验增加新人的知识来提高自己的能力，使自己时刻保持清醒的头脑，从头开始转变观念坚持踏踏实实做事、认认真真做人，不断积累任务经验，只有这样才会得心应手才能把损失降到最低甚至消减为零。并在做好本职任务的同时，也要反思自己任务上的不足和失误、也是今后应该时刻注意和逐步改进的。

1仓库计划

认真负责备货、收货、下货、确保主要库存货物的充足供应，零星货物及时上报采购，定期上报库存货物缺损与积压情况，合理调整、减少新增积压库存。充分发挥后备军的作用 2材料入库

物资进库时，必须凭送货单检查单办理入库手续，拒绝不合格或手续不全的物资入库，杜绝只见\*\*不见实物的现象，必须查点物资数量、规格、型号、合格证件等项目，如发现物资数量、质量、单据等不全时不得办理入库手续，检查不合格的物资一律退回。发货单的填写必须正确完整，供应单位名称应写全称并与送货单一致，收货单上必须有仓库保管员及经手人签字，并且字迹清楚。

3材料出库

各类材料的发出，必须由车间\*\*（或指定人员）\*\*领取，领料员和库管员都应该对物品的名称、规格、数量核对正确后方可领取，领取后及时更改电脑数，使账目准确无误，牢牢把握每一道关。

4仓库管理

仓库内要保持清洁卫生、物品堆放合理，贵重原材料要特殊保管，严防失火、爆炸、失盗等事故发生，对保管的物品\*时要做到勤检查、勤核对、保证做到帐、物相符，如有盘赢、盘亏要提出书面材料说明原因并进行相应处理，如属短缺及需要报废处理时，必须经\*\*核查批准后才可进行处理不得自行调整，发现物资失少或质量上的问题（如受潮、过期）要如实上报，做好仓库盘店任务及时结出库存数。

在新的一年里我将努力学习，增加电脑知识。总结经验、克服不足、再接再厉、一如既往的做好我的本职任务，努力使我在库管员的位置上有更大的起色，与同事劲往一出使、心往一出想，不计较得失，只希望把任务圆满完成，决不辜负\*\*对我的信任和期待。这份库管员的职业是我人生很大的财富，我真心地感谢那些曾指导和帮助过我的\*\*和同事们，谢谢您们。

今后我还要继续脚踏实地、勤勤恳恳、认认真真、努力完成各项任务。要自觉地做好每一项任务，就必须正视自己的任务，无论任务是繁重、繁忙还是清闲，都要适应这里的环境，要用积极的态度去完成\*\*交给的每一份任务，使自己在普通的岗位上发挥自己的光和热！

**医院食堂清洗工作总结17**

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:

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。

**医院食堂清洗工作总结18**

时间过的好快啊？转眼间到了xx年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话、传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的，来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

**医院食堂清洗工作总结19**

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。

**医院食堂清洗工作总结20**

学校食堂、食品卫生安全工作关系到全体师生生命与健康，关系到学校的稳定和发展，抓好学校食堂、食品卫生安全工作，预防和\*\*细菌滋生食物源疾病和各类传染病，确保我校师生的饮食卫生安全，预防食物中毒或其它食物源性疾病事故在我校发生，现就我校食堂、食品卫生安全开展自查情况总结如下：

>一、建立健全学校食堂、食品卫生工作

\*\*组组长：胡刚（校长）副组长：罗吉刚（副校长）

成员：张仲渠（校安全办\*\*）、曾明英、雷洁（政教办\*\*）及各村校负责人。

>二、提高认识

认真贯彻县食品药品\*\*管理局、县教育局富食药监发（20xx）16号文件精神，按《食品卫生法》、《食品卫生工作条例》、《学校师生食堂管理规定》的要求，切实加强了对我校饮食、饮水、食品卫生工作的管理，进一步落实、抓好了我校食品卫生安全教育工作，优化我校育人环境。学校行政和教职工对食品卫生安全工作\*\*\*\*，将学校食品卫生安全工作纳入学校日常工作的管理中，通过广播、板报、班队会、\*\*下的讲话及饮食、食品知识竞赛等向师生宣传饮食、食品卫生、疾病预防等方面的知识，宣传和推广健康的.饮食方式，使全体师生养成健康向上的生活方式，为食品卫生安全工作的落实奠定了坚实的基础。不断提高我校师生的饮食、食品卫生知识与自我保护意识，使人人养成良好的饮食卫生习惯。

>三、营造活动氛围，加强对师生食品卫生安全教育

我校利用开校店里、\*\*下讲话、周会、专题黑板报、悬挂标语、班会、师生食品卫生安全知识竞赛等多种形式，\*\*师生学习有关食品中毒的案例，学习《饮食卫生与健康》、《怎样预防食物中毒》、《食物中毒的抢救》等内容；使师生饮食卫生安全警钟长鸣；学习相关食物中毒的知识，师生自我防范意识明显提高。

>四、食品安全管理工作

1、健全了学校食品安全卫生管理机构。

2、完善各项\*\*：结合学校实际情况，进一步完善了《食品卫生安全责任书》、《服务部食品进货管理登记\*\*》、《食物中毒应急预案》、《饮食安全责任追究\*\*》、《炊具消毒管理\*\*》、《从业人员患病报告\*\*》、《从业人员个人卫生要求》、《饮用水管理意见》及建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制等，做到食品卫生安全，事事、处处、时时有人管，堵塞漏洞，环境卫生不留死角。

>五、具体措施

1、严禁“三无”食品和不合格食品进入校园，我校食品实行采购索证、原料、成品查验、登记台账等相关\*\*以及责任追究；由于我校现有校舍条件限制，基本配齐了清洗消毒设施，消毒程序规范；我校是一所小学，无师生食堂，只建立学校职工厨房一个，有20余名职工在厨房就餐，根据部分学生家长的强烈要求现有70余名学生在厨房蒸饭用餐；在食品留样方面，留样设备容器规范，留样标示清楚规范，留样记录符合要求；确保我校饮食、食品卫生安全工作不出差错，有效化解学校安全工作风险责任。经过一系列积极有效的工作，我们欣喜地看到学校食品卫生工作得到了各级\*\*的\*\*\*\*，工作状况得到了明显改善。

2、加强师生饮用水安全管理力度，我校师生\*\*使用镇自来站供给饮用水，要求每一季度向学校出示水质检验报告，保证了师生放心使用饮用水。

总之，学校通过一系列还礼措施使全体师生的饮食、饮水安全意识得到了明显提高，自我防范能力有所加强；食堂、小卖部从业人员思想有了较大的提高，各项操作加工更加规范，卫生状况有了很大的改善。管理水\*也有了较大的提高。使我校饮食、食品卫生安全达到了预期的效果。饮食安全关系到每一个人的健康与生命，我校在以后的工作中，按上级的指示精神，对食品、饮水卫生安全常抓不懈，确保我校师生身体健康、生命安全。

**医院食堂清洗工作总结21**

本学年，总务科非常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、明确—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、对—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、奖励—食堂管理考核制度

—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—食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

>四、完善—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、完善—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—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情况，总务科专门从—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，x元价格菜的占比达x%。落实—级、—级大学生补贴—人，共计—元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环

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！