# 单位食堂工作总结个人(必备49篇)

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2025-04-19

*单位食堂工作总结个人1为维护学校食堂及校园周边食品安全，净化学校食堂及周边环境，根据甘南州食药局、甘南州教育局《关于开展秋季食堂及周边饮食单位食品安全专项整治通知》精神，我校组织安排人员对学校食堂及学校周边食品安全进行专项检查，现将有关检查...*

**单位食堂工作总结个人1**

为维护学校食堂及校园周边食品安全，净化学校食堂及周边环境，根据甘南州食药局、甘南州教育局《关于开展秋季食堂及周边饮食单位食品安全专项整治通知》精神，我校组织安排人员对学校食堂及学校周边食品安全进行专项检查，现将有关检查总结如下：

>一、加强领导，提高认识

为保证本次专项整改行动的顺利开展，我校成立了由学区校长张虎林任组长，副校长杨际文任副组长的“食品安全专项整治领导小组”，负责整治行动的组织和领导。组员由后勤，大灶管理员组成，负责整治行动的具体实施。通过集中开展专项整治，强化管理与日常监督，进一步加强学校食堂食品安全责任意识和法制意识，完善食品安全相关制度，落实食品安全管理责任，提高食品安全设施配置水平，规范食品加工制作行为，使学校食堂安全状况明显改善，从而有效预防食品安全事故发生，保障广大师生身心健康和生命安全。

>二、专项检查

按照（甘南食药监[20xx]119号）的通知精神，我校迅速组织安排人员对学校食堂及学校周边食品安全进行了细致、全面检查，首先针对重点部位进行检查，即对校园周边饮食摊点以及校园食堂进行检查，检查学校建立与落实食品安全工作管理制度等情况；其次明确检查内容：一查上述场所证照是否齐全；二查是否建立进货台帐；三查是否存在过期变质及有毒有害食品；从而确保学校师生食品安全，预防学校师生食物中毒案（事）件和食源性疾患的发生。

>三、落实责任

此次对学校食堂及学校周边食品安全专项检查，我校实行层层签订责任书，分工明确、责任到人，把专项行动任务和工作责任明确落实到具体人员。

>四、整治内容

学校对食堂食品安全工作高度重视、周密部署，由一把手亲自抓、亲自开会部署，结合我校实际制定详细工作方案，开展全面细致的检查和整改，不留死角，不留隐患，对排查出的食品卫生隐患登记造册，制订整改计划，落实整改责任、整改期限和整改措施。具体内容包括：

1、学校食堂食品安全制度建立及执行情况。认真核查学校食堂安全管理制度是健全情况，建立了学校法人代表为食品安全第一责任人，主管校长（负责人）具体负责的工作制度，将食堂食品安全工作纳入学校日常管理。

2、餐饮服务许可证持证情况。认真核查学校食堂餐饮服务制度落实情况，许可证没有过期，没有存在超范围、超能力经营问题；严格按照《餐饮服务许可管理办法》规定办理许可，设施设备完善、食品安全管理制度健全、食品安全管理人员配置到位；因许法人调动，及时的办理了变更、延续、补发手续。

3、食品原料采购索证索票情况。认真核查了学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品，严格执行索证索票制度，货证票据相符，建立进货验收台帐；食品仓储符合要求，无过期食品；无来源不明的禽畜肉及制品、食用油脂、散装调味品、一次性餐盒和筷子等。

4、从业人员个人卫生情况。从业人员持有有效健康、培训合格证明；掌握应知应会岗位卫生知识；工作时穿戴洁净的工作衣帽；没有留长指甲、戴首饰；没有患有有碍食品安全疾病。

5、食品加工的蔬菜按一挑、二洗、三漂洗、四切的顺序加工，清洗加工过的蔬菜做到无泥沙、无杂草。肉类食品加工时注意检查质量。加工后的原料、半成品、成品分别存放，无交叉污染；用于加工的刀具、砧板、等工具整洁定位存放、不混用。

6、定期检查和维护食堂的设施设备，及时处理当餐的剩饭剩菜，突查食堂加工的食品品种并进行抽样检验。

>五、总结上报

在这次整改检查中，发现消毒设施和防鼠设备不规范，对这些问题及时做了整改，在今后的工作中要常抓不懈，做好食品安全卫生工作，确保广大师生的饮食安全。

**单位食堂工作总结个人2**

食堂是后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是作为食堂员工，要不辞辛苦，努力做好每一项工作任务，因为这直接关系到广大员工的切身利益。因此，对20xx年的工作做出如下总结：

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，使职工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。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，职工食堂的所有工作人员，都能大局为重，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。

团结协作，优质服务。职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，热门思想汇报但每一项工作都与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，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，受到领导的信赖和大家的好评。我们还把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，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就餐，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，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，及时为大家换发餐具，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，使大家在能够舒心。

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，但距领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离，我们将继续努力！

**单位食堂工作总结个人3**

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年底，转眼间我接管食堂已经三个月了。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的工具是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

>一、作为一个集体食堂，要严格落实食品卫生安全

食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。

其次，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。经由过程学习，进步工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、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。

>二、正式接管食堂工作

先对库存商品进行盘点交接，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及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使人人身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，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，一切进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改变，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，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。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本下降，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

>三、把住食品进货

四十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。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的一切拒之门外，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。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了元，第二个月又亏损了元。这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

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加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

**单位食堂工作总结个人4**

xx年是收获的一年，也是大发展的一年。在汪总的教育、支持、鼓励下。在与食堂的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面对今年的工作总结如下。

>一、日常工作中树立三个理念

一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。细节决定成败，做好每一个工作细节，食堂的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

>二、培养敬业精神并坚持经营理念

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得食堂的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。围绕食堂发展要求，健全食堂管理程序与制度，明确发展使命。

>三、规范企业管理，实行品牌发展战略

在此情形下，我们深感责任重大，食堂领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持食堂运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成各项工作任务，做出我们应有的贡献。

**单位食堂工作总结个人5**

过去的20xx年是收获成绩和经验的一年，迎来的20xx年是承前启后，继往开来的一年。在过去的一年里，我们食堂科，在董事会和校委会的领导下，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，引导食堂人员养成用心工作、养成勤于思考的良好习惯，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力调整好每周食谱，把好采购进货质量关，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。

后勤工作，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下，食堂领导配合校委会和学校各科室，确保了学生的衣食住行安全。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，为学校发展提供了更好的后勤服务。

常规工作中，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后勤工作的指导方针;我食堂组织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，使我们的工作真正达到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;通过每周的例会，使员工的思想在意识中形成了，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;通过这个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，得到社会和广大家长、教职工的好评。

炊事班在食堂班长的带领下，对每天的菜品怎么摘洗，怎么加工，用什么调料，怎样烹调，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，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，帮助员工从工作思想上，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;尤其是在炎热的夏季，对食品的质量更要谨慎，绝不出现任何纰漏。

3、每学期召开几次会，会后对学生提出的问题都会及时解决并落实到位。

4、每周安排两次红烧肉，一次炸大虾，一次红烧鸡块。，一次汆肉丸子。，一次红烧排骨。，两次宫保鸡丁，对有的菜品还要经过粗菜细作，使学生吃的津津有味。

5、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，和职工融合在一起，职工情绪稳定，工作认真，本学期光明食堂职工没有一例打架斗殴的现象，没有辞退工作的现象发生。

6、开学初由于工作人员有些变动，工作环境也有了很大变动，故食堂对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，通过全体员工团结协作，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，在学校主管领导的带领下，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。

>二、存在问题。

1、职工的思想水平，服务意识有待于提高。

2、职工的技术操作须进一步规范。

3、食堂卫生达不到标准。

4、征求家长、学生意见少达不到他们的要求。

>三、下学期打算。

1、利用校会、周会不断加强职工的思想素质方面的学习，从细节抓起，提高广大职工的服务意识。

2、同兄弟单位学习，走出去，请进来不断提高技术操作水平，使饭菜味美可口。

3、制定出切实可行的卫生量化标准，对量化积分一周一出示，并作为期末工作成绩与奖金挂钩。

4、利用家长会，广泛征求意见，使学生的衣食住行达到满意。

5、严格按照校委会的要求，有条不紊的做好后勤工作，与校委会在工作上保持绝对一致。

**单位食堂工作总结个人6**

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。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。

**单位食堂工作总结个人7**

为进一步增强我校食堂从业人员的食品安全意识，提高食品安全管理水平，防止食品污染和有害因素对人体的危害确保我校师生的食品安全，根据x月x日xxx食药监局领导、专家在培训会议上的要求和部署，我校认真组织开展了食堂从业人员培训，现将培训工作总结如下。

>一、领导重视，亲自部署

会议召开研究决定，由校长同志亲自部署，由食堂负责人具体抓好培训的有关事宜，其他教师积极参与。

>二、培训内容

1、校长讲话。校长对学校食堂从业培训工作给予了充分肯定，并强调“民以食为天，食以安为先”的重要性。食品安全无小事，食堂管理人员要对照管理规范操作，要抓细节，要把握好采购、验收、清洗、加工各道关口。要在学校食堂建立培训制度、考核评比制度，增强食堂从业人员的责任心，对食堂工作人员管理职责的落实、操作规范的强化、业务能力和安全意识的提高等方面提出了明确要求，要求大家为提升我学校食堂的服务水平和服务质量作出积极地贡献。

2、校长与食堂从业人员签订食品安全保障责任书。为了保障学校食品安全，根据相关法律法规及规章的要求，为了明确各自职责，落实责任，校长与食堂从业人员签订了食品安全保障责任书。

3、观看《学校食品安全管理与操作规范》教学片。为推进学校食品安全规范管理和食堂从业人员培训工作，按上级部门的要求组织我校食堂从业人员观看了《学校食品安全管理与操作规范》教学片。

通过这次培训，从业人员身受教育，对学校食品安全管理与操作规范有了更深刻的认识，提高了法制观念和守法意识，为进一步加强我校食品安全监管具有重要意义。

**单位食堂工作总结个人8**

时间就如何流水一般，瞬间溜走，在不知不觉当中，20xx年又要即将结束了，早这一年里，我在xx酒店的工作还算圆满的结束了，我虽然身为一名五星级酒店的厨师，但是我在工作中从来都不会是固步自封的那种，在这一年里我努力的学习国外的西餐文化，在工作上一直在追究更优秀的自己，在这一年里有了重大突破，也还是要感谢酒店领导对我工作的大力支持，从不吝啬资源让我学习进步，现在我就对我这一年的工作进行一次工作总结。

>一、人无完人，力争更优秀的自己

我们酒店位于市中心的繁华位置，每天来我们酒店入住就餐的人，数之不尽，国际友人自然也是少不了的，由于很多外国人都有点吃不惯中餐，经常想在异国吃上自己国家最正宗的西餐，为了满足这类客人的要求。

我在年初的时候去到一次国际性的西餐文化交流会，我在那努力的学习各种各样的西餐文化，每个国家在西餐的口感制作上都略有不同，但是我们是五星级酒店，宗旨就是满足客人的一切要求，随意我尽可能的吸收他们的经验以及制作心得，回到酒店后我自费买了一批食材，那一个月我废寝忘食的在酒店的后厨忙活着西餐的制作，力求口感达到一致，最后在我的不屑努力下，终于有了不亚于米其林大厨的西餐水平。我们也能更好地的为来消费的外国人提供服务了。

>二、事无巨细，严格要求厨房的工作

在工作上，我一向都是一个极为严格的厨师，想要来我们酒店后厨工作的厨师都必须经过我的考验：

1、他的刀工要好，我会拿最简单的食材豆腐去考验新晋的厨师，就用我们厨房的刀，去切豆腐，然后豆腐放到一个盛满水的碗中之后，豆腐要呈金银花状散开，并且豆腐丝要细的能穿针。

2、做菜的效率要高，一个小时内完成五道拿手菜，其中包括两道主食，一道西餐，一道甜点。完成之后，不仅要摆盘精致，还得经过我的品尝打分，合格了才算通过。

3、个人卫生要好，不留长指甲、长头发，工作服勤洗勤换。这是为了保证每一道菜都不会出现问题。

>三、展望未来，做好来年的工作准备

临近年末，厨房就必须来一次彻头彻尾的大扫除，把那些蒸箱烤箱消柜后面的卫生死角都要好好的清洗一遍，保证不会滋生蟑螂老鼠之类的东西，对后厨的每个员工进行年终评价，该涨工资的涨工资，该批评的批评，这些我都会记录下来并向您申报，以激励来年后厨员工们上进心，每到年底我还会组织后厨的全体员工们进行一次厨艺切磋，然后对其进行指点，让他们认识到自己在完成菜品时的优和过。我相信在我的带领下，我们后厨在来年会有更好的成绩。

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，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，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务。在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

>一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

>二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；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新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

>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，对操作间进行每两天消毒一次。希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。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，库房、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，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

>五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己和帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

**单位食堂工作总结个人9**

根据\_20xx年政府信息公开工作部署以及《XX市XX区人民政府办公室转发\_办公厅关于20xx年政府信息公开工作要点的通知》（泉洛政办〔20xx〕77号）相关要求，现将我局政府信息公开工作自查情况报告如下：

一、加强主动公开工作，全面贯彻落实《条例》

我局始终把政府信息主动公开工作作为推进依法行政的重要手段，不断扩大公开范围，细化公开内容。局办公室及时转发《XX市XX区人民政府办公室转发\_办公厅关于20xx年政府信息公开工作要点的通知》，按要求依法、全面、准确、及时地做好公开工作。按照《XX市人民政府办公室关于贯彻进一步加强政府信息公开回应社会关切提升政府公信力的意见的通知》要求，做好政府新闻发言人制度建设，主动做好我局中心工作和重大事件的对外发布工作。加强门户网站等信息公开平台建设，充分发挥新闻网站等媒体的作用，使我局的信息公开工作呈现出逐步规范、健康发展的良好态势。截至20xx年9月底（20xx年第4季度数据正在统计中），我局主动公开政府信息122条。

二、推进行\_力运行信息公开

一是推进行政审批信息公开。按要求公布行政审批目录和权力运行流程，接受社会监督。做好省、市下发的行政审批项目的对接工作，全面完成行政审批服务事项第九轮审批改革，及时公开取消、下发、清理以及实施机关变更的行政审批项目信息。继续推进行政许可办理信息公开，加强依据、条件、程序、数量、期限、需要提交材料目录以及办理情况的信息公开工作。二是推进行政处罚信息公开。按要求完成行政处罚案件的信息公开力度，扩大公开范围，细化公开内容。

三、推进财政资金信息公开

根据上级财政部门和我区要求，我局已在网站上公开本单位20xx年财政决算、20xx年财政预算和“三公”经费预算决算。

四、认真做好依法申请公开工作

按要求做好依法申请公开办理工作，完善受理、审查、处理、答复以及保存备查等各个环节的流程，提升依法申请公开服务能力，畅通受理渠道，完善工作机制，提高工作效率，方便公众申请。改进完善申请办理方式，加强与申请人沟通，做好解疑释惑工作，引导公众正确行使申请权和救济权。

五、加强制度建设

把完善和落实制度作为促进政府信息公开工作规范化、常态化的\'重要保障，建立了政府信息主动公开机制、依申请公开机制、保密审查制度、工作考核制度、责任追究制度、监督检查制度、年度报告制度等多项工作制度，规范公开程序，明确公开标准。

20xx年，全省各级鉴定机构围绕稳定就业的大局，紧密结合特别职业培训计划的实施，以高技能人才评价为龙头，以企业技能人才评价为重点，继续创新多元化技能人才评价方式，全面加强质量管理，夯实技术资源基础，加强人员队伍能力建设，职业技能鉴定数量和质量得到了双提升。全省鉴定人数预计达到120万人次，取证人次 95万人次，分别比20xx年增长和，完成年初目标的和，高级工以上鉴定20万人次，占总鉴定人次的比例为 ；全国全省统考和计算机信息高新技术考试全年有16万人参加考试，完成全年目标的123%；技师和高级技师鉴定万人，完成全年目标任务的。

**单位食堂工作总结个人10**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年中，回顾过去的每一天，我作为一名餐饮部的人员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，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，现就这半年的工作情况总结如下

首先，作为公司的一名员工，是我莫大的荣幸。在工作阶段，部分工作中出现的不足的地方，在公司领导的指导及同仁的协助下，基本得到了改善并起到了较好的工作效果。我个人的工作能力以及待人处事，也在日常的工作中不断的提升，在意识到自身不足的同时不气馁，虚心接受经验丰富的同事的指教。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。作为食堂工作人员更应多为的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑 。

再者，工作期间承蒙各位领导同事对我的照顾，完成公司安排的日常工作，目前主要工作从事于食堂后勤日常收入、支出管理，从任职此职以来，我深深的体会到了做为一名后勤人员的责任，虽然自身工作方式还有待更高的提升，比如在食堂后勤工作方面还缺少经验，解决问题时有时缺乏果断，偶尔也会被小的挫折影响工作信心。当认识到这些不足的同时，我始终坚信，态度是改进提高的前提，我相信在今后的工作中，努力弥补不足，尽心的工作，认真的学习，定能为园区的顺利开展，尽一名员工所能做的最大努力。

最后，回顾半年的工作，我在思想上、学习上、工作上取得了新的进步，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代办公技能还不强。今后，也必定会认真克服缺点，刻苦学习、勤奋工作力争为公司的发展做出最大的贡献！

我将在总结过去得失的基础上，与时俱进，加强学习，争取让自己将后勤这块的工作做到更好。目前，对于我来说，加强工作技能的学习是很重要的，但是我相信凭着自己强烈的责任心，一定会将领导交付的工作做好做精，秉着不管是大事还是小事都要做好的原则，在感谢领导对我信任的同时，也鞭笞自己多充电、多学习。

我们将满怀热情地迎来下半年，这就意味着新的机遇和新的挑战。我坚信在领导的决策下公司的明天会更好，作为公司的一份子，在下半年的工作当中我将一如既往，全心全意的为公司的不断发展壮大，贡献自己的一份微薄之力。相信我们通泰全体成员也会再接再厉，使工作更上一层楼！

20XX年即将结束，审视自己在物业部一年来的工作，总结一年的得失，感触良多。一年来，我热衷于本职工作，严格要求自己，摆正自己的工作位置，时刻保持“谦虚”、“谨慎”、“律己”的态度。在领导的关心、栽培和同事们的帮助支持下，始终勤奋学习、积极进取，努力提高自我，始终勤奋工作，认真完成任务，履行好岗位职责。作为一名安保员，但在我心中，数据产业园区就是我的家园，领导就是我的家长，同事就是我的兄弟姐妹，园区的事就是我自己的事，我要精心守卫我的家园，使它在安全的环境中茁壮成长。我明白作为一个家庭成员，一名安保员“守卫园区、守卫我家”的责任重大。

安保是一项特殊的、并具有很大危险性的工作，可我没有因此而胆怯、畏惧。记得有位名人曾经说过“我们不是在为老板打工，更不是单纯为了赚钱，我是在为自己的梦想打工，为自己的远大前途打工。我们只能在业绩中提升自己。”因此，我们必须秉承严肃认真的工作态度，干好日常看似平淡的工作，要想得到，做得全。坚决完成上级领导交给我们的每一项任务，做到让领导放心。

在部门薛炜部长的带领下，我们圆满地完成了今年的工作任务，得到了企业、租户的满意，同时也得到了领导的认可。我们今年的工作是比较繁琐的一年，有企业、租户的装修施工，进出的人员多且复杂，加上因当前安保队员不足的影响而愈加加剧了当前治安形式的严峻，这都对我们的工作增加了压力，在这种情况下我们加强了对进出人员、施工人员的监管和登记，加强巡查大楼的力度，把事故彻底消灭在萌芽状态下，确保了数据产业园区的安全。

在工作之余，在部门的部署下，我们进行了保安员体能训练，内容包括，队列训练，军体拳等。坚持完成预期目标，保质保量地完成训练计划，我刚开始时也和队员一样有怨言，觉得成天训练这个没什么必要，但最终我明白要想有整体过硬的业务本领和强壮的体能素质，没有刻苦训练关键时刻怎么能发挥出我们“养兵千日、用兵一时”的作用呢？所以我们一直坚持。

在现有的硬件设施（监控、消防设施、ck报警器）我们应加强管理。我们可以通过监控录像显示观察到各个楼道电梯环境、状况。发现在楼道电梯有不良行为、抽烟等我们的安保员及时出现制止。在监控室值班的安保员严格遵守监控室制度，记录消防设施、ck报警器实时数据。保持各部位设施的整洁

作为安保员还是一名义务的消防员，今年在部门组织的几次消防安全培训和发生火灾时的应急处理方案中，能认真地学习记录，掌握消防知识，结合园区应有的消防设备、设施，定期组织人员进行设备的巡查和维护工作，以“预防为主、防消结合”的方针，确保企业、租户的生命财产和安全。

在工作生活当中本人在一年的总结如下：

1、坚决服从领导、认真领会并执行数据产业园区管理策略和指示精神，并贯彻落实到岗位实际工作当中始终把维护园区利益放在第一位。

2、认真对待并坚决完成部门交给的各项工作任务，积极协助主管做好队伍的日常工作，并为队伍的建设出谋划策。

3、工作中不怕吃苦受累，勇挑重担，主动找事干，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，积极适应各种艰苦环境，在繁重的工作中磨练自己的意志，增长自己的才干；并勇于发现和纠正自己工作中的缺点、错误，不断调整自己的思维方式和工作方法，分阶段提出较高的学习和工作目标，不断追求更大的进步。

4、加强学习，勇于实践，不断积累，勇于开拓。在理论学习的同时注意讲究学习方法，端正学习态度，提高学习效率，努力培养自己扎实的理论功底、正确的思想观点、踏实的工作作风、周密的组织能力、机智的分析能力、果敢的处事能力、广泛的社交能力；并虚心好学，不断地向部门主管请教取经，吸取他们的成功经验，不断鞭策自己使自己有学习的方向和目标。

5、坚持“预防为主、防消结合”的消防方针，完善消防设备巡查及保养措施，并加强消防知识的培训，提高防火意识，掌握消防设备的操作方法，确保安全。

以上是我在物业部一年时间做得好的方面，纵观一年时间的工作，客观自我剖析，自己也存在以下不足之处，恳请领导的指正与批评，以待在今后的工作中进一步加强和改正。

1、工作当中有松懈。

2、工作经验和相关管理知识仍需进一步学习，积累。

**单位食堂工作总结个人11**

十二月份随着期末考试的临近，同学们反映的情况日渐减少，食堂工作有条不紊的进行，日常工作中出现的问题也能及时的处理并回复。具体事情的解决和处理不再赘述，下面简单的写写我的想法：

在食堂监督员的岗位上工作约有两个半月左右，从开始的诚惶诚恐到现在的慢慢上手，对工作中可能遇到的问题和相应的解决办法都有了一个大概的掌握。其实同学们反映的问题就恰恰反映了食堂的日常工作中的服务的各个方面：食品卫生、营养美味、服务态度。

首先，食品卫生肯定是最重要的内容。而关于食品卫生方面同学们反映的问题主要体现在米饭炒菜中时不时地会出现异物，就像十二月份的解决的问题中提到的菜中出现的青虫、洗菜的塑料筐的一小块、盛米饭的筐的螺丝等等。这是平常做饭中涉及到的最细的一部分，无论是洗菜择菜，稍有不注意，就有可能有异物进入菜品，也就会给同学们的饮食带来不便之处。这是一个日复一日、年复一年需要细心对待的工作，仔细是唯一避免的方法。食品卫生出现的第二个主要问题是蔬菜与肉类的新鲜，因为我曾经以监督员的身份参观过咱们学校先进的洗菜摘菜的设备，对学校的食品的来源有些许了解，从而对于这个方面是绝对信任的，但我想大多数同学其实并没有这么一个了解的渠道，于是偶尔吃坏了肚子对这个方面的怀疑也是有些许道理的。我觉得这方面除了要继续坚持新鲜食品的购进、储存与加工外，还要对食堂的这部分工作有个宣传的渠道，给大家一个放心的解释。

其次，反映问题比较多的方面是营养美味。更多的同学提出的问题都是菜品的味道不好、营养不够搭配。例如十二月份解决的两个问题，一个是有同学反映凉菜中每道菜都放了糖，但实际上主食中供给的糖量已经足够，所以从营养的角度应该减少凉菜中的糖供给量。就这个问题，我和经理也进行了讨论，艺园的凉菜中只有藕片和萝卜片是有糖的，其它菜是不含糖的。但我觉得这个同学的问题特别好，在满足同学们的基本饮食需求的情况下，食堂也可以为营养搭配做更多。另一个解决的问题是辣子鸡的配菜多和鸡块外面面多的情况。这个就是大家对菜品美味和实惠的要求了，如果大家提出来，食堂都是想办法做得更好的。这道菜将于下学期继续推出，希望到时候能让大家满意。

再次，师傅们的服务态度也是同学们提意见的情况之一。十二月份中有人提出早点卖煎饼的师傅不响应大家的要求，态度不够好。一方面我们会请经理帮忙提醒，另一方面也希望同学们能有所理解，师傅们也会有顺心不顺心的情况，谁也不能保证每天的心情都阳光灿烂的，若是哪个师傅长期的态度不够好，这个我们一定会提醒他改善，但是若只是一时的情况，请大家相互理解。我们希望尽量的给大家一个热情微笑的服务。

这个月还一个比较大的事情是十佳菜肴和十佳服务员的评比。有的同学在质疑这件事情到底有没有意义，而我个人觉得它的不在于评选出到底哪个好哪个不好。给食堂一种激励，在评选的过程中努力让自己做得更好也是查找工作漏洞的好机会;给同学们一种参与，决定自己的饮食生活的参与，无论这份参与的能量有多大，至少这是一个交流的窗口，大家的饮食生活由大家决定。还是挺遗憾在这个评选过程中没有艺园食堂的菜品被评为十佳的，不过，大家觉得怎么能够更好，我愿意为你们努力。

**单位食堂工作总结个人12**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体学生的身心健康，,所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢个位领导对我工作的认可和支持,其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见,如:菜咸了,太油.颜色偏重等等.同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正.

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对学生的危害，保障学生的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开;成品与半成品、原材料分开、食品与杂品、药品分开。环境卫生采取四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，积极参加每次的烹调培训，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向学生了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的工作中一定要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为学生及全体教职工服务。

**单位食堂工作总结个人13**

办好学校食堂是做好学校教育和教学工作的重要保证，是学校卫生、安全工作的重要一部分，加强学校食堂工作的管理，确保饭菜质量，稳定价格水平，切实保障学校师生的健康、安全，更好的为师生生活服务。为提高学校的声誉作出贡献。本学期，我们着重从以下几个方面做了一些工作。现总结如下：

>一、提升管理水平，抓好食品卫生安全工作。

食品卫生、安全生产工作，一直是食堂工作的重中之重。在工作中，我们坚持“五个到位”。

1、安全责任到位，食堂安全、食品安全、员工安全作为相关责任人的重要考核指标。

2、管理制度到位，严禁无QS标志的五类食品原料及外购半成品流入学生食堂，特别是注重食品安全卫生链各个环节的过程控制，严格各项食品卫生消毒措施，与供应商签好相关的购买协议，并收集证件。

3、检查考核到位，层层检查，记录、台帐齐备，特别是每天的采购验收、餐具消毒、食品留样等记录，要详细、清楚，学期结束收集归档。

4、安全整改到位，针对检查出来的安全隐患，进行一系列的安全整改工作。

5、是教育培训到位，安全教育是各食堂例会的重要内容，逢会必讲，定期召开安全工作专题会议。

>二、提升员工素养，增强服务意识。

学校食堂工作的本质属性是其公益性和教育性，这是学校餐饮企业必须遵循的教育规律。管理育人、服务育人长期以来一直是学校后勤工作的根本宗旨，在新的时代条件下，环境育人也越来越受到高度重视，成为后勤教育属性的要素之一。为此，我们在实践中把“育人”工作制度化、具体化、规范化，不断丰富高校食堂文化的内涵，提升食堂文化品位。

1、认真抓职工思想工作。本学期开学，由杨校长主持举行一次全体职工会议，主要精神是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。员工的服务和饭菜质量、份量、价格等均可能影响他们的身心健康与今后发展。随着社会的进步和生活水平的提高，要让近千师生对所有饭菜和服务都满意是不可能的，但我们可以持续改进，争取做得更好。我们采取多种方式、多种措施，下大力气分阶段分层次进行思想教育与改造，灌输先进的服务理念，经常进行常规工作的总结，以提高员工的思想认识和服务水平，使他们逐步适应学校环境，能够视学生为自己的子女、做到亲情化服务，以热心的服务让学生感受温暖，以贴心的饭菜让学生获得充足的营养，用细心的关怀让学生健康成长，从而达到“服务育人”目的。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、强化人员岗位责任制度。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制度，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，一学期来，我们做到了安全卫生无差错。

3、建立“服务育人”工作长效机制。服务育人工作要深入人心，变为每一位员工的自觉行动，不仅要加强舆论宣传、思想教育，营造“育人”氛围，而且要加强制度建设，如制定“食堂工作人员须知”等一些工作规范，建立和完善“育人”工作的长效机制。

三、加强对学生的教育，培养文明就餐的习惯。

如何让学生做到饭前先洗手，同桌的同学互相帮助，不能争抢，有情况告诉带桌老师，吃饭时不争吵，不讲话，不乱走动，不挑食，不厌食，什么菜都要吃，“一饭一菜当思来之不易”，不要浪费，要保持自己站的地方、自己的桌面清洁，每天的有值日生值日，吃完饭，自觉把自己的快餐盘、汤碗、调羹、汤盆放到指定的框里，要做到小心轻放。通过评比活动，使学生能养成文明的用餐习惯。

>四、加强沟通，平等对话，把“育人”工作寓于平凡的对话交流之中。

我们每周的菜单都在网上公示，接受家长的监督。

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！

**单位食堂工作总结个人14**

食堂日常工作是学校后勤服务日常工作的重要组成部分。直接为全校师生的饮食卫生安全负责，所以不仅全校师生非常关注，家长社会也非常关注，所以食堂也是学校的一个窗口，作为学校的一个“窗口”单位，其日常工作质量的好坏，直接关系到学校的对外形象和广大师生员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的日常工作：

>1、围绕大局，提高认识。今年以来，尤其是下学期，学校的各项日常工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象，各种检查接踵而至。在此情况下，我们的日常工作节奏和各项管理、生活服务日常工作如果不能够紧紧地跟上学校快速发展的大好形势，必将愧对学校领导的信任和支持，也无颜面对全校师生。因此，我们把切实做好各项生活服务日常工作当作贯彻学校全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心师生生活，为广大师生员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使食堂真正成为“师生之家”。特别是我们能够紧密结合学校的整体日常工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对职工进行“生活服务无小事”、“做好各项服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职日常工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务日常工作中去。今年以来，食堂所有日常工作人员，都能以学校的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职日常工作，在多次检查中均获好评。

>2、加强管理，规范运作。食堂日常工作直接与全校师生打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的日常工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多日常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，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，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日常工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量日常工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

>3、团结协作，优质服务。食堂所承担的日常工作任务零碎而繁杂，但每一项日常工作都与学校的整体日常工作和师生员工的切身利益息息相关。特别是在迎接各类检查参观时，食堂的整体面貌直接涉及到学校的对外形象。因此，我们在相关处室的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年的检查多，食堂人手较少，日常工作量较大。为了不影响正常日常工作运转，凡有任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，日常工作不分彼此，不讲条件，全力以赴搞好迎检日常工作。今年以来，食堂所承担迎检任务达十多次，但每一次接待任务都较圆满地完成，受到检查组的好评。

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项日常工作，食堂的管理人员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。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务日常工作有了新的起色。

以上所取得的成绩，一是得益于学校领导的重视和指导，二是得益于实干苦干的班组长、象汪师傅、马师傅这样的任劳任怨的不计得失的模范，一楼的袁小艳组长也做得不错，三得益于全体职工的团结协作。在这里特别对汪师傅、马师傅提出表扬，他们年龄最大，日常工作任劳任怨，日常工作不分内外，不讲条件，希望大家要向这二位老同志学习。

不足之处：

1.食堂里有些同志存在消极应付的思想，日常工作不求做得好，只求做完了。

2.食堂里有少数同志闹不团结，甚至拉帮结派，严重影响日常工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂日常工作人员进行小调整。

**单位食堂工作总结个人15**

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、在菜品的采购和管理上：

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等。

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第八、加强卫生管理，增强忧患意识。

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工作例会，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萌芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

（1）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。

（2）食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

（3）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。

（4）开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂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，保证了食堂工作正常运转。

第九、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：

一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。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，以方便干部职工就餐。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，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。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，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，共同为项目事业的发展而默默奉献。

**单位食堂工作总结个人16**

>一、彻底落实目标责任书，努力完成各项工作任务。

20xx年上半年，员工食堂将厂部下达的目标责任书层层分解，下达到人，并以此作为考核员工业绩的依据。有了目标，就有了前进的方向，20xx年上半年，员工食堂取得如下成绩：

1、根据员工食堂初步统计，20xx年上半年累计共接待一线员工、外协人员就餐五万多人次，平均每天三餐共接待近四百人次就餐。

2、成功筹办年饭及春节值班人员的就餐。根据厂领导的要求，一年一度的年饭由员工食堂筹办，接到任务后，员工食堂在服务生产一线员工的同时，立即组织人员，安排菜谱，组织货源，准备场地及所需用具，细致的值班人员安排、辛勤的努力没有白费，20\_年大年二十九年饭及春节期间的伙食赢得了厂领导及就餐员工的一致好评。

3、紧跟生产一线，为生产一线的顺利生产提供坚实的后勤保障。20xx年上半年，根据生产进度安排，员工食堂和生产科取得紧密联系，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线员工、外协技改人员、消防人员等人员的饮食服务。

>二、强化服务意识，提高服务质量。

近几年来，全免费工作餐已逐渐深入人心，就餐人数日益增长。为了提高员工食堂的服务质量，员工食堂从以下几个方面入手：

1、搞好环境卫生，给就餐员工提供一个优良的就餐环境。20xx年上半年，员工食堂将卫生区域责任到人，分片包干，坚持做到餐前餐中有保洁，日日大清洗，周周大扫除。

2、规范文明服务。员工食堂多次组织员工开会学习，并制定《员工食堂员工行为规范》，对所有员工的衣着、个人卫生、工作行为、文明用语等方面作了统一的规范，对于违反规范者，发现一例，处理一例，绝不手软。

3、合理安排菜肴，变换饭菜花色品种。根据不同的季节、不同的班次，员工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐餐味不同。对于大夜班，员工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤等等不同的花色品种；对于来自全国各地的外协技改人员，我们详细咨询其口味，并适当在菜谱、口味上作出了相应的调整，满足了不同就餐者的需求。

>三、强化管理，健全和落实了员工食堂各项管理制度，真正做到有章必循，违规必究。具体表现在以下几个方面：

1、加强全免费工作餐管理。针对全免费工作餐，员工食堂制定和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。在日常的工作中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度、通知或温馨提示的形式，积极与生产科及广大干部员工取得沟通，有效地维护了全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

2、物品物料进货管理。在上半年市场物资价格飞涨的情况下，员工食堂管理人员深入市场调研调查，货比三家，定点采购，有效地降低了物资采购成本。在年初，员工食堂组织管理人员分别对县内几家大型超市进行了走访，并经过数轮和经销商的谈判，最终确定大宗物资中，粮油从红安县王源昌购物广场购进，肉类从红安县红冠食品有限责任公司购进，这样有效地转移了员工食堂的购物风险，提高了员工食堂的采购安全系数。对于霉烂变质物品，坚决拒之门外，对于所购物品物料，坚决按照厂部有关规定办理出入库手续。

3、安全管理。结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会上，员工食堂始终将安全放在首位，以《烟草企业安全生产标准化规范》为标准，强化员工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制在萌芽状态。20xx年上半年初，员工食堂将安全责任层层分解，将每一个岗位上的安全责任分解到人，并在日常的工作中加强监督检查。过去的半年里，员工食堂安全工作进行得有声有色，半年安全事故为零。

>四、工作中的不足。

20xx年上半年，虽然我们取得了一定的成绩，但是我们的工作中也存在不足，具体表现为：

1、思想政治工作有待提高。由于员工食堂绝大部份人员为劳务用工人员，人员更换频繁，导致思想政治教育跟不上，有时因为员工工作情绪波动而给工作带来影响。

2、在聘请厨师的更换过程中，由于厨师缺乏大锅菜的培训及时间上的适应过程，工作餐菜肴在色香味形上存在不足。

3、新进劳务用工人员安全教育有待提高。

>五、下步工作计划。

20xx年下半年，员工食堂除了一如既往地搞好饮食服务工作，还有如下打算：

1、继续加强制度的执行力。员工食堂下半年将组织所有员工学习红安烟厂及员工食堂的规章制度、操作规程等。在今后的工作中，对照规章制度，该奖的奖，该惩的惩，真正做到按制度办事，以制度约束人。

2、重点加强员工的思想素质教育，特别是新进劳务用工的思想教育和安全教育，为工作餐的顺利进行打下坚实的基础。

3、努力提高员工的技术素质和服务意识。下半年，我们将采取“走出去，请进来”的方式，以提高员工的业务技术水平和服务质量。

4、继续狠抓安全工作。我们在下半年将在强化员工安全意识的同时，完善员工食堂的安全管理制度，并加强安全隐患的排查及整改，力争全年实现804003的安全目标。

**单位食堂工作总结个人17**

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司员工培训部多经天易公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了xx年的员工就餐任务完成的更完美，我总结了xx年工作上的成果与不足。

>20xx年工作成果：

（1）与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，员工就餐满意度下降的难题。

（2）对于员工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。

（3）按照领导指示对所有员工进行食物安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

（4）紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食物卫生许可证检验检疫合格证。

（5）员工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有员工参加。

（6）围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂员工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

（7）圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司员工代表会；建安分公司员工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近期次。

（8）调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

（9）为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

（10）在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

>当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水准提高菜品认可度的重要性。

**单位食堂工作总结个人18**

忙碌的一个学期结束了，食堂工作一直是学校后勤工作的重中之重，学校是特殊的单位，学生是特殊的群体，这也体现我们的工作责任重大。下面总结一下这学期来我们食堂的情况优点：

1、加大师生的监督力度：食堂每周都对师生发放菜谱意见征求及反馈表，并根据所提意见进行汇总，在每周例会上针对问题进行整改，不断完善饭菜质量。

2、完善食堂设备设施：本学期食堂进行了初步的改造，扩充了食堂面积，食堂区域用途更加明确更加具体，方便了员工的操作。同时还引进了新的食堂设备，二层加餐设备，烤串机、煮面机、对讲机等，让教师耳目一新的同时还增加了午餐的品种。

3、自助式用餐得到广大教师认可：早餐饭菜质量不断提高，教师十分满意早餐的新变化。

4、午餐产生新花样：本学期加入了新的午餐方案，炒饼、炒饭受到了师生的欢迎。

5、食堂人员落实了服务意识。本学期就餐学生增多，加大了食堂人员的工作量，有了对讲机的应用更加方便了食堂工作，还更好的服务了师生。本学期没有一天延迟午餐开饭时间，服务意识在不断的落实。

缺点：

1、制度、流程没有严格的执行。

在工作中有的不能严格按照制度操作，落实的不够严格。就导致卫生上的松懈，而卫生的松懈是极易发生安全隐患。本次食药局突击检查中就发现了食堂的问题，留下了不好的印象，一定程度上对我校产生了不良的影响。

2、早餐质量提高的同时，午餐质量也要进一步加强。

尤其是一直没有突破进展的素菜问题，学生偏食严重，对素菜的忽略，易发生营养不均衡问题。

3、食堂内部管理上的不均衡。

责任没有划分开，责任不到人，出现了员工工作量不均衡。而有活大家一起干容易出现有盲人有闲人的局面。

下学期安排：

1、加大对卫生的管理。

严格规划个人卫生区，责任到人，对个人卫生区不合格的员工，严格按制度落实扣款行为。

2、加大对制度的把控。

每个人根据个人工作内容要严格按照流程操作，违反流程是绝对禁止的行为。

3、加大对员工培训的力度。

下学期定期对职工进行食堂安全卫生培训，并进行考核，使每位员工了解食堂各项流程及操作，并严格按制度执行。

4、加大对监督的执行。个人的监督，其他员工的监督。

**单位食堂工作总结个人19**

学校组织有关人员对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，现将学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。

**单位食堂工作总结个人20**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，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%。

>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，家长的信赖和各级领导的肯定。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。

**单位食堂工作总结个人21**

一、用餐环境的管理：

1、餐厅卫生由厨房负责安排厨工每天下午、晚上两次清洗、清洁，包括地面、台凳、设施用具等。

2、由厨房负责安排厨房工作人员每月一次对餐厅的天花、墙面等进行大扫除。

3、将建立《用餐管理制度》，对员工用餐的秩序、卫生等情况进行约束，并对违纪者进行相应的处罚。

4、由保安队安排1名值勤保安人员每天每餐对员工用餐的纪律（包括排队打菜秩序、核对勾记饭卡、用餐过程卫生纪律等）进行管制，纠正违纪行为和提报违纪处罚。

5、明显标示用餐时间、窗口及注意事项等，稍后将张贴用餐宣传标语，倡导健康饮食、文明用餐文化。

二、厨房工作人员的管理：

1、根据目前公司用餐总人数情况，聘请烹任技术过硬和有厨房管理经验、有职业道德、诚实忠厚的厨师1名，负责厨房具体工作的安排、指导、监督与管理；另聘请有厨房工作经验、能吃苦耐劳、服从工作安排、个人卫生形象佳、身体健康的厨工3名，协助厨师完成厨房具体的工作任务。

2、所有厨房工作人员将统一配备衣帽，并严格要求工作着装的管理，严格厨房卫生作业的规范与要求。

3、将建立《厨房工作管理制度》，对各项厨房工作的卫生、安全、流程、标准等进行规范与要求。

4、制订厨房工作人员岗位职责，明确工作的义务与责任，每月进行工作考核，平时进行工作的监督与奖惩，严格厨房工作人员日常的工作管理。

5、明确分工与合作，每月安排厨房工作人员工作指导、职业道德与团队合作的教育培训。

三、食堂用餐人员的统计与管理：

1、每月28日前由两厂人事科把下月用餐人员名单及人数交至金隽行政科，并按名单开具加盖专用印章的用餐饭卡，于30日前交两厂人事科派发至职工本人。

2、所有职工用餐时必须使用本人的饭卡由厨房工作人员进行核对勾记方可打饭用餐，厨房工作人员有权拒绝为任何无饭卡的人员打菜饭。

3、两厂人事科必须及时到金隽行政科退回离职人员的饭卡或为新进职工办理饭卡，金隽行政科将按饭卡发放的情况统计每天实际用餐的总人数，并根据用餐总人数统计的结果进行食品的定量采购。

四、伙食成本的分摊及采购、费用的管制：

1、职工的伙食人均每日成本（包括厨房的人工成本在内）为人民币元，人工成本人均约占元，食品采购成本人均约合元（其中预计人均食品日成本分摊为：大米约元，食油约元，肉食品成本约元，素菜成本为，其它调料副食品约占元。）

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！