# 学生餐厅工作总结(实用34篇)

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2025-01-17

*学生餐厅工作总结1在餐厅工作上，我们企业严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，并在实践中不断完善管理的各项规章制度，使我们餐厅管理做到科学化、规范化、制度化。一、 领导重视，认识到位1 、建立领导小组且组织了强有力的领导班子对餐厅进...*

**学生餐厅工作总结1**

在餐厅工作上，我们企业严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，并在实践中不断完善管理的各项规章制度，使我们餐厅管理做到科学化、规范化、制度化。

一、 领导重视，认识到位

1 、建立领导小组且组织了强有力的领导班子对餐厅进行科学化管理，重点抓餐厅规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2 、餐厅工作重中之重。民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是我们餐厅管理工作的重中之重。我们公司是一家集专业膳食管理、营养配餐、快餐配送、蔬菜粮油配送，专业为政府机关、学校、厂矿、医院、工业园区提供中高端食堂承包及后勤管理服务为一体，极具竞争实力和发展潜力的清真餐饮及后勤服务管理公司。公司目前与多家企业、并建立了长期良好的膳食承包合作关系，并一直保持安全运行零事故及卫生防疫部门合格认定，安全、营养、健康地为企业员工、政府机关工作人员提供了良好的膳食服务，为企业的发展及员工队伍的稳定奠定了基础，深受合作方的信赖和肯定。我们高度重视餐厅食品卫生管理工作，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，为用餐人员提供一流的服务。我们在餐厅管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、 建立健全管理制度，加强膳食管理

1 、健全规章制度。健全的规章制度是实施科学管理的基础，餐厅管理严格执行《\_食品卫生法》、在此基础上，公司制定了《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》，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。公司自成立以来，始终以管理创新为目标，以服务质量为基础，实行规范化、精细化管理，形成了现代餐饮管理及后勤服务相结合的先进管理模式。

2 、强化流程管理。进货、仓储、加工、出售是餐厅操作的主要流程，必须

强化管理。在这一过程中，我们注意把好 “ 三关 ” ：第一关是把好进货，我们餐厅主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，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）、闻（有无异味等）方式把住进货关，对易引发食物中毒的四季豆、土豆、春夏莲花白等少买或不买；进货必须由餐厅验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去殘留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，除做好留样外，每餐由一名餐厅工人提前就餐，记录食后反映，让试尝成为一道工序。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到 “ 三防 ” ：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，餐厅管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证用餐人员的健康。

3 、建立监督机制。为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了餐厅管理领导小组，负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。管理领导小组不定期对餐厅工作情况进行抽查，并进行评比，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导。形成了管理部门、顾客、职工，对餐厅管理全方位监督，起到了积极作用。

三、 提高从业人员素质，树立服务意识

加强培训，提高从业人员素质 上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和餐厅的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开餐厅管理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了企业需求，为企业的发展提供了强有力的后勤保证。

四、加强硬件建设，杜绝事故发生。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，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，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，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。坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本生，创造舒适的就餐环境。

五、关注细节，持之以恒 饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、健康证的管理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒事件的发生，切实保证每位用餐人员的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，想方设法给消费者提供一个舒适放心的消费环境，餐厅自然是离不开饮食，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东西是不可能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关重要的。作为管理方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。 由于各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，为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，使我们餐厅的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，我们将“百尺杆头，更进一步”，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应社会发展的要求，将我们企业工作推向新的起点，创造新的辉煌。

**学生餐厅工作总结2**

一年来我能够在食堂管理员岗位上认真完成自身的工作，毕竟这项工作的.完成与领导和同事们在工作中的支持是分不开的，而且我也能够重视师生们在学校食堂用餐的感受并及时采纳相应的意见，对于食堂的发展来说需要倾注不少的精力才能够较好地完成各项工作，现对我在这一年担任食堂管理员的表现进行工作总结。

及时做好食材的采购以及储存方面的工作，在规定时间内开餐并让师生们享受到食堂的菜肴是很重要的，选择从事食堂管理员工作就要肩负起相应的责任才行，因此我能够根据食材的消耗状况及时安排人员进行采购，在采购的过程中保障食材的新鲜与安全性并做好成本的控制，由于每次都是大批量采购的缘故从而能够得到供货商的优惠，另外根据食材的性质也要做好相应的储存才不会出现变质的状况，若是因为储存不善导致食材出现腐坏的状况则是种很大的浪费，为了避免这种状况的出现导致我在工作中倾注了不少精力。

在师生们用餐结束以后对食堂区域进行清扫，及时清理食堂区域的垃圾从而营造出干净整洁的环境是很重要的，尤其是对于学校食堂这种重要区域来说更要保证环境卫生才行，在我看来食堂的菜肴在味道上可以比不上校外的餐馆，但是在卫生安全方面必须要有所保障才能够让学生和学生家长对食堂感到放心，而我要做的就是建立这方面的信誉并在后续的工作中让学生和老师相信食堂的卫生安全，因此我会加强对食堂的后厨的监管力度并查看是否有员工在工作中存在不规范操作。

注重收集学生们对食堂的意见并及时进行整改，为了让学生们尽量在食堂用餐导致我在工作中花费了不少精力，一方面我在价格方面进行了优惠并在食堂各处免费提供打包的餐盒，这样的话学生们也能够在打饭以后选择在食堂或者宿舍吃，在场地上有所选择以后自然能够满足很多学生的需求，而且食堂也会在菜肴方面推出更多样式并尽量让学生们感到满意。另一方面则是延长食堂开放的时间从而保障学生们在肚子饿的时候能够直接用餐，尤其是在晚自习结束前的半个小时会加班加点制作宵夜来供应学生们的需求。

承包学校食堂自然要通过工作中的努力让老师和学生们感到满意才行，而我也会继续改进自身的工作并争取在下一年度做得更好，肩负着校领导和师生们的信任自然要对待工作更加严格才行。

**学生餐厅工作总结3**

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。

**学生餐厅工作总结4**

忙碌的一个学期过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人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的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为\*\*\*更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

>一、持证上岗、消除隐患。

作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。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。通过，提高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，工做台做到随用随清，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，保证了食堂工作的正常运转。

>二、强化软件管理。

学期开学，食堂\*\*\*和工作人员一起学习《\*\*\*\*\*\*\*食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。本学期，先后制定了十项规章\*\*(索证\*\*等)并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图(上墙)和食物中毒防治预案，从\*\*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\*\*员，仓库保管员及专职采购员，并严格\*\*各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、\*\*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，做到时时有规范,事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点(防中毒、防\*\*、防病毒)，采购工作中严把“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。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。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。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在外。

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。认真做好各项台帐和相关材料，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，力求工作做细做实和万无一失。

>三、规范操作，落实到位。

本学期学校制订并完善了各项管理\*\*，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、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\*\*齐全，环环相扣，层层把关。

流程合理，操作规范。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。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。对卫生严格\*\*化管理，分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们\*\*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。

>四、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，为此，学校在今年暑期对餐厅的屋面进行了维修，改善了师生的就餐环境。还腾出原体育室并安装了空调作为教师餐厅，改善了教师的就餐环境;由于柴源紧张今年十月份又投入万元添置了四口液化气锅灶和三个50kg液化气钢瓶，既减轻了食堂员工的劳动强度，又节省了食堂的燃料开支。

>五、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。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，\*\*措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，\*时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的提供。并坚持索证\*\*，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专人验收，切实把握好进货验收关。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，分管校长、\*\*不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强\*\*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，每学年进行一次健康检查，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\*\*的工作服、工作帽。由于学校各级\*\*对食堂工作的\*\*\*\*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，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作也正常受到上级\*\*和\*门的好评,保住了南京市餐饮行业“\*\*\*示范单位”这块牌子。

>六、存在问题。

随着人民的生活水\*提高，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，导致倒饭、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。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏生心理学的研究，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\*\*的关心和\*\*下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

学生食堂工作总结3篇（扩展3）

——学生食堂员工工作总结3篇

**学生餐厅工作总结5**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好地促进教育教学工作。特制定本工作计划。

1、后勤、行政、\*\*的食堂工作管理人员要在思想、工作中进一步学习和贯彻落实市、县卫生局、教育局的有关食品卫生安全知识，进一步提高认识，\*\*\*\*学校食品卫生工作，管好食堂和小卖部等各项服务性工作。

2、制定和健全食堂、小卖部规章\*\*，对于违反规章\*\*的人或事除给予一定的思想教育外，还要进行经济上的处罚。

3、本学期计划召开四个类型会议，对食堂、小卖部的卫生安全知识进行宣传教育。

第一，请防疫站的同志来我校作防疫保健知识讲座;

第二，\*\*全校学生学习我国的《食品卫生法》;

第三，\*\*召开食堂\*\*和工作人员学习《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度;

第四，召开学生生活委员会，收集学生的反馈意见，及时找出解决措施。

4、制定采购单，做好采购记录，把好质量关。

5、定点采购，双方签定采购合同，以保证食品、原料的质量。

6、由学生会设立卫生\*\*小组，定期对食堂、小卖部进行督促检查。

7、辞退屡教不改的工作人员。

8、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立即纠正或处理。

9、坚持每月召开一次食堂工作人员会议，经验，取长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保证师生的饮食安全。

**学生餐厅工作总结6**

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意学校”发挥重要作用。为学校管理进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据湖北省教育厅《关于九年义务教育中小学食堂财务管理意见》、十堰市教育局《关于学校食堂财务管理意见》等文件精神及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例。现结合我校实际情况对学校食堂工作展开了全面、认真自检自查现将工作总结情况报告如下：

>一、领导重视周密布署

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首、学校食堂工作领导小组统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂全面工作制度化、规范化后勤处负责具体落实，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并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段，落实措施，校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时解决问题，及时给予指导立即进行改进。

>二、确保卫生有效监督

食品安全卫生工作是食堂工作重中之重，为确保无一例食物中毒发生，主要采取了以下措施：1.食堂都能严格执行国家《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施并做到了有检查、有记录、有突出事件应急措施，工作人员能自觉按要求上岗，和操作其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2.采购做好验收工作。加工做到烧熟，煮透做好食品，留样工作，严格把好食品进货关。

3.每次用餐后所有餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

4.建全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度。

5.建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关，成立了由校工会干部、教师代表、学生代表等组成膳管会，定期举行碰头会监督，以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点行使对食堂监督、检查等职能。

>三、保证伙食以人为本

为维护师生合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转，经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1.按照学校要求后勤处，定期或不定期地组织人员对食堂工作，进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴价格、质量、数量作为重点。

2.由于食品价格上涨，学校采取部分补贴办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

3.保证饭菜数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长需要。

4.就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额4%以内。

>四、师生共建文明食堂

1.充分调动学生积极性，把与学生联系形成一项制度定期和不定期与学生伙管会、学生代表进行座谈、沟通听取意见并做到有反馈有措施有改进。

2.为家庭经济困难学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧帮助他们安心学习。

3.学校每天在用餐安排教师义务带队，和进行用餐管理督促学生文明用餐，定期评选“用餐文明班级”。

4.食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化，平时积极配合、主动接受卫生行政部门监督与指导。

5.建立食堂财务和菜谱公开财务制度，实行每月一公示财务实行每周一公示菜谱。

>五、规范支出完善机制

我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费严格按上级规定实行学期初预收、月末结转，确认伙食收入、期末结算方法，多退少补，每月末食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数；学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数差额为依据，向学生结算伙食费，我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布，在食堂就餐学生按月收取据实结算。

规范使用食堂结余款，只用于改善学生伙食和食堂设施设备，而非用于学校发放教职工福利或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务支出。

>六、存在问题亟待改进

因经费不足师，生用餐环境有待改进。

总之，学校食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把学校看成是自己的家，把学生当成自己的孩子，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从学生身体发育要出发，不断研究和改进学生就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护学生，注意工作方法和技巧，做到让学生高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

**学生餐厅工作总结7**

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。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，食堂后勤管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保障。

从20xx年9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，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，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管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们，直到本学期结束才把人员招齐。

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。

从每周一开始，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；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。

**学生餐厅工作总结8**

树立“服务育人”的宗旨 规范学校食堂安全卫生管理。我们xxxx小学现有 743 人，分 16 个教学班，在岗教师 45 人，厨房聘用职工 2 人。学生在校早餐人 数在 130 人左右，在校中餐人数在 400 人左右。学校在教育主管部门和卫生主管 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，受到了师生和家长的好评。

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，炊事员 2 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和财物管理类。 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。为确保万无一失，我们进行了全方位、全 过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格 10 多校，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。 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，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， 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 理消毒和化学消毒两种方法，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%。 第五，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，家长的依赖和各级领导的肯定。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。

**学生餐厅工作总结9**

岁月匆匆一转眼一个学期过去了，工作也将告一段落，现将工作总结如下。

幼儿的膳食工作在幼儿园的整体工作的重中之重。很多家长在为自己宝宝选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园的教育教学、设备设施、整体环境，还特别关心幼儿的膳食。幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品的选择需要慎重又慎重。要用感官检查，嗅、看、摸(就是用鼻子闻、用眼看、用手触摸)，看是否正常，最后再决定是否给孩子食用。平时我还关注膳食方面的新闻报道，注意生活小常识的积累，学习科学知识，不断提高自身的素质，提高鉴别能力，把好食品安全第一关。库房管理也很重要，食品要随吃随进，调料库和粮食库分开存放，不积压，按照《食品卫生法》和防疫部门的要求去做，确保幼儿食品的安全。关注每天、每餐幼儿的膳食。菜量的大小要适宜，菜的质量要适合幼儿的年龄特点，既让孩子们吃好吃饱，又不造成浪费，合理使用好有限的伙食费。不同的炊事员，在操作上各有特点，及时提醒他们应注意的事项。我还利用老师端饭时间了解幼儿的进餐情况，及时发现饭菜中存在的问题。我是食堂这个家中之家的班长在各方面起到表率和模范作用，影响和带动班组成员，发现他们的闪光点，鼓励他们不断创新幼儿饭菜。这样，幼儿膳食质量才能不断提高，伙房工作才会有个新局面。

我和姐妹们共同做好我台食堂的食品卫生、餐具的`“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，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。姐妹们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，保证了幼儿园工作正常运转。

**学生餐厅工作总结10**

xxxx年公司认真贯彻“xxxx”的战略定位思想，围绕生产经营工作，不断实践“xxxx”战略定位思想，强化“二次创业”的新理念，进一步调动了员工的积极性，形成了以人为本、和谐团结、政令通畅、大局稳定的发展局面。

在集团公司的正确领导和大力支持下，经过公司全体干部员工的共同努力，公司生产经营工作有了突破性的进展，实现销售产值4100万元，完成上缴利润指标，再创历史最高水平，现将xxxx年公司行政工作总结汇报如下：

>一、积极开拓市场，研发新产品，开创生产经营工作新局面。

（1）公司不断开拓市场，加大工程承揽力度，有针对性地承揽工程。继组合钢模板、全钢大模板、一般桥梁模板加工制作后，公司继续向水电、火力、铁路、大型高难度异型模板加工制作方向发展，先后承揽了影响力较大的模板加工工程：如XX县电厂的凉水塔模板工程；刘家道口水利枢纽工程的全套模板工程；西康高速公路复线工程柞小路段的50米t梁工程；西郑高速公路模板工程等等。

2）不断研发新产品，推广和应用新技术。年初，公司成立了产品研发中心，负责新产品的研发和应用。结合市场发展需要公司于11月初成立了模板新技术推广和应用项目部，负责新技术的推广和应用，以及施工一线的产品服务工作。

同时，公司不断完善全钢大模板体系，先后四次组织专业技术人员到北京、青岛、潍坊等地考察学习，通过调查、分析、研究，对大模板进行了改进和提高。并针对配模的精度不高等问题，公司组织技术人员对配模的尺寸精度、平整度、对拉螺栓等进行了严格的规范。

结合市场需求，对模板专用支撑梁进行研究和试验，通过受力实验，支撑间距可扩大到1。5米左右，即使用这种支撑梁，能够节省大量的顶柱，现场文明程度能够得到很大改善，成本大幅度降低。这种支撑梁采用热镀锌处理，可周转使用10年。该产品现已经申报国家专利。

>二、不断建立健全规章制度，增强规章制度的执行力。

公司在年初就结合发展情况对《考勤制度》、《安全生产责任制度》、《经营队伍管理制度》、《产品质量奖罚条例》、《业务合同管理规定》等管理制度进行了补充和完善。并结合发展需要，制定了《宿舍管理制度》、《办公电话及网络管理规定》、《空调使用管理规定》等，使管理工作有章可循，有标准可依。

本着办好公务、搞好服务的原则，加大规章制度的执行力度，做到事前有计划、事中有措施、事后有落实，防止了扯皮、推诿的现象，使管理工作得到了强化，增强了企业的向心力和凝聚力。

>三、进一步搞好了人才的管理、培养和引进工作。

年初，卢书记带领办公室人员先后到郯城、XX县、平邑和市区各中专技校招聘电焊学生，并积极参加人才交流会、引进了一批专业技术人才。对这批人才的加盟，公司通过定期专业技术培训等形式，加强培养，使之很快适应公司发展的形势和氛围，锻炼成为生产一线技能员工。

对集团分配的大学生，公司按照集团要求，认真做好“传帮带”工作，现在都能适应公司发展环境，技术水平不断提高。

11月底，公司根据集团要求对当前公司的人才储备进行了详尽的分析，为下一步生产经营工作的开展和战略决策的制定提供了详实的依据。

>四、全面加强质量管理工作。

公司为此专门召开了产品质量会议，确定了每年十一月为“产品质量月”，公司质量技术科组织车间员工就模板加工制作的各道工序，从图纸的下发，到下料、组拼、整形、焊接、喷漆等工序标准进行了学习，并根据实际情况不间断的进行，以不断提高产品质量。

各车间加强质量管理，严格控制产品生产的各道工序，实行过程控制；并通过组织专题会议，向每位员工强调产品质量的重要性，提高每位员工的产品质量意识。

公司将技术员进行“分流”，使之到生产一线搞技术，抓质量，有效防止了质量事故的发生。

>五、不断加强安全生产管理工作。

根据公司的实际情况，通过公司制定的一系列的安全检查管理条例，以及组织专业安全生产小组定期进行全面大检查，把一切不安全因素尽量降到最低点，消除一切安全隐患、违章操作，杜绝了安全事故的发生。

公司不断加强全员的安全教育，增强每位员工的安全意识，使每位员工掌握好专业技术的前提下，安全操作。

通过板报、宣传栏等形式向每位员工介绍了安全用电方面的相关知识。

组织专业技术人员，通过现场指导，进行灭火演练操作，提高每位员工的安全防火意识。确保了全年生产经营工作的正常进行。

>六、为员工办实事，改善员工的工作、生活环境，增强员工的向心力、凝聚力。

公司本着为员工办实事的原则，积极改善员工的工作、生活环境。为员工统一配备了凉席、床单、蚊帐、衣柜等生活用品，并特别对大中专学生的居住条件进行了改善；车间内安装了换气扇，室外生产场地安装了遮荫棚，公司购买了太阳帽，有效解决了天气炎热和空气欠流通问题；为防止中暑，公司还购买了绿豆、茶叶、白糖等防暑降温物品；先后为员工发放了三身工作服；并且为员工健康查体两次；自搬进办公楼后，由于天气转冷，公司为每个科室安装了空调，改善了办公环境和条件，增强了员工的向心力和凝聚力。

申报集团与公司骨干员工签订了劳动合同，稳定了员工骨干队伍，解决了员工骨干的后顾之忧，坚定了干事创业的决心和信心。

为丰富员工的业余生活，举办了一些丰富多彩的娱乐活动，参加了“庆五一篮球邀请赛”及“迎国庆·天元杯”职工篮球比赛，并取得了优异的成绩。国庆节期间，组织车间骨干、班组长、车间主任、年度先进人员等到日照、九仙山等地旅游，极大的鼓舞了员工的工作干劲和工作热情，充分调动了员工的工作积极性。

>七、存在的问题和不足：

xxxx年，公司的各项工作虽取得了可喜的成绩，有了较大进步，但仍然存在以下几方面的问题，有待进一步解决：

1、市场开拓力度不大，市场占有率不高。虽然根据公司发展规划，进一步加强和完善了产品营销网络建设，增加了业务营销人员，但今年的部分产品市场占有率不高，在临沂、山东市场我们是走在了前列，但与全国同行业相比，与先进模板公司相比，我们的市场占有率显然是低了。

2、资金回收不利，制约了生产经营的开展。由于内部拖欠，库存产成品较多，再加上有一部分全钢大模板是以租赁方式经营的，所以今年全年资金一直很紧张，在某些方面制约了生产经营的开展。

3、人力资源缺口较大。公司要实现大发展，需要一大批懂经营、会管理的各级管理人才，需要有技术、能操作的一线专业技能人才。同时培养人才是需要过程和时间的。故从一定程度上讲，由于人力资源的不足，导致了产品质量出现这样那样的问题，提高和改进工作跟不上。

>八、工作计划。

xxxx年公司将进一步解放思想，加快加大发展力度，重点做好以下工作：

1、拓宽经营思路，加大工程承揽力度，不断开拓新的领域。实施产品市场突破战略。

2、加大工程款的回收力度，保证生产经营工作的正常运转。

3、不断进行技术培训，加大培训力度，提高培训质量，做好人才的使用和培训管理工作，实施人才发展战略。

4、继续做好新产品研发工作，全面搞好创新。

**学生餐厅工作总结11**

为了强化我校的安全工作，增强食堂人员安全意识，确保学生人身、饮食安全，保证少年快乐健康成长，根据武威市教育局《20xx年学校食堂食品安全专项检查工作方案》要求，针对我校自身情况进行详细周密的自查。现将自查结如下：

>一、明确责任，组织制度建设

成立上石灰沟小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

>二、食堂环境卫生管理

我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

>三、健康管理

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

>四、索证索票

1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

>五、清洗消毒

1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

>六、食品加工管理

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

**学生餐厅工作总结12**

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东西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：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台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。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，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考试，使大家身心疲惫，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，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

第三、把住食品进货也非常重要。

一千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。

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，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。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。

**学生餐厅工作总结13**

对于走出家门在外求学的学生们来说，吃的好要比住的好显得更为需要。学校食堂的卫生安全管理工作直接影响到了学生的身体健康，影响了到学校在外的声誉，关系到老师在班级上教学质量能不能提高，关系到学校往后长远的发展。因此，学生，家长，社会以及上级领导都非常关心学校的食堂管理工作。我们作为食堂工作的员工感到自己的责任非常重大，对于自己工作的\'重要性已经深刻认识。

我们学校的食堂管理工作是由学校的总务处全面负责，副主任主要负责平时的日常工作，学校的膳管会对于食堂的质量评价及财务进行直接监督。学校食堂一共有一食堂和二食堂两个班组，学校特意聘请了两名负责人作为班长来分别管理这两个食堂，严格做到分工到人和明确职责。

>一、公正至上，公开才亮

坚持管理程序公正，采购、保管、加工、结算、复核各程序分工负责，互相配合、互相制约。坚持在管理小组的领导下，定价组全面参与，大宗定价定点，蔬菜市场调节。实行采购双采、进出库存双保、操作封闭、重要食品复称、全程财务监督。做到收明确、支真实，票据查询、资料可信，

>二、管理到位，督查规范

坚持每天每餐巡查到位，食品安全卫生验收到堂，资料记录全，复查信度高。

**学生餐厅工作总结14**

我校本着对学生、对家长、对社会\*\*\*\*的态度，严格按照《郧西县学校食堂服务保障学生不到位问题专项整治工作方案》的精神和各级\*\*的要求，我校食堂安全卫生工作\*\*小组在各级\*\*的指导下，认真开展回头看工作，现将我校食堂服务保障学生不到位问题专项整治回头看工作汇报如下：

>一、成立\*\*机构，强化责任意识

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水\*、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全\*\*小组：李光荣校长为组长，郭占华为副组长，班\*\*为成员；校长为学校食堂食品安全第一责任人，廖运国老师专管负责，实行分工负责，层层落实。\*\*小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂服务不到位问题进行检查，发现问题及时整改。同时要求学校后勤人员提高食堂安全卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生服务保障工作的重要性，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、检查情况

我校食堂服务保障学生不到位问题专项整治工作\*\*小组每周对学校食堂进行了现场检查，认真检查食堂各处操作及卫生、储存室食材的质量等，检查时从《餐饮服务许可证》、记录、索证索票、了解学生吃饭情况、现场检查指导等方面进行了全面检查，检查情况如下：

（一）检查中肯定的地方

1、学校食堂《餐饮服务许可证》有效期至20xx年12月。我们及时与有关单位联系进行了变更。炊事员、食堂管理员健康证，上岗证齐全。

2、食品采购严把了质量关，无腐烂、变质、过期食品以及标识不全的食品进入储存室、食堂。

3、采购食品时向商家索证索票及时，对食品生产日期和有效期（保质期）备案存档。

4、食品采购进入食堂时要做好了进货台账。

5、食品及原料的贮存符合卫生、安全、整洁的要求，做到了按照“先进先出”发放原则予以发放。

6、食品冷藏、冷冻做到了原料、成品分开存放。

（二）存在的问题：

1、饮水机无清洗消毒记录。

2、出库相关人员签字不完整。

3、消毒柜内卫生差，碗勺摆放不整齐。

4、操作间未按标准做到防尘防灰。

>三、食堂食品检查情况整治工作

为切实加强学校食品卫生安全工作，杜绝学校食品卫生安全事件的发生，加强学校食堂服务保障，对检查情况整改如下：

1、我们要求工作人员对食堂卫生进行了全面打扫，尤其是饮水机、消毒柜、留样柜、冰柜、洗菜池、抽油烟机、墙壁等进行了打扫和清洗和消毒。并做好记录。

2、督促库管员对食堂食材严把出入库关，并及时做好记载，完善签字手续。

3、对操作间按要求安标准做到防尘防灰。

通过专项整治回头看工作，加强了全校师生对食堂服务保障意识的提高，同时也对学校食堂的安全卫生和设备进行了整治。

**学生餐厅工作总结15**

>一、蔬菜采购、订货

采购计划制定的前提是门店销售和商品库存情况，以及营运部门对未来一段时间内的商品销量做出的准确预测。

相对于超市其他经营单品，蔬菜(特别是叶菜)的属性对订货的要求更严格，一般来说做到采购量刚好销售一天最好，否则，采购过少，不够卖;采购过多，会因为库存时间增加致使蔬菜品质降低、卖相下降、损耗增多。

如何做到合理订货，必须要把控好以下几点：

1、了解单品的生命周期及送货周期;

2、根据《库存管理表》及《订货周表》提供的数据找出商品的库存与销售规律性，准确掌握销售及库存情况;

3、关注日销售各时段的销量变化;

4、关注日销量与日进货量，关注日盘点工作;

5、关注天气，关注市场趋势。不难看出，每日订货的基础依据是每日的销售量，然后才会考虑促销、竞争等因素。

验收货是控制损耗的一个重要源头，对蔬菜经营和整体超市经营相当重要。

一般验货要求收货员、理货员和防损员三方同时在场，其中收货员核对送货单品数和重量，理货员参照公司的蔬菜验货标准对蔬菜单品进行验收，防损员监督执行。在称重时，要求对单品送货数量5件及以下的100%验货，其他的不低于30%的称重。

蔬菜的品质决定了蔬菜的价格，并不是每个顾客都想用低价买低质量的产品，有很多顾客想要高质量的产品并愿意为此付出更高价格。因此，一般蔬菜验收完毕后并不直接上货，而是先进行分拣。

通过分拣，将单品依据品质和卖相分为一般和精品两个级别，分别上货陈列。这样，不仅拉伸了商品价格带，便于各消费层次的顾客购买，同时也降低了顾客在挑选时造成的损耗。

单品属性不同，分拣要求也不一样，比如韭黄的分拣要求包括：

1、对压伤、擦伤、叶片泛黄或变黄进行清除，对根部进行剪齐;

2、叶片焦黄，极度枯萎，叶片呈现咖色、褐斑、茎顶部有烂心现象报损;

3、解除原有捆扎物，然后用胶带捆扎;

4、大小400克左右。

>二、合理、合时的定价

蔬菜单品的生命周期决定了其随着陈列、库存时间增加，品质、卖相会逐渐下降，同时，蔬菜的性价比又决定了蔬菜的单品销量。

因此，合理、适时的定价显得尤为重要。定价基础是单品品质和市调数据的反馈，门店需要每天就竞争对手以及菜市场的蔬菜价格、品质进行市调，保持较好的价格形象，对竞争激烈的地区市调频率可以提高，从而能根据市调结果或商品品质变化调价。

对于常温存放期为一天的比如小白菜、莴笋尖等，在同一天内随着品质的降低进行3次调价(上午10点、下午4点、晚上7点)，甚至更多次的调价。

>三、陈列、销售的现场管理

如何做好陈列和现场管理：

1、首先要考虑顾客的方便，既要陈列美观，又要让顾客方便挑选。

2、先进先出，前提是旧货依然保持鲜度可售卖，否则直接低价处理或报损。

3、陈列时轻拿轻放，防止因人为操作不当引起的损耗。

4、按分类和色泽搭配陈列，刺激顾客购买欲。

5、价签及POP牌要与陈列商品对应，价格正确且字体美观工整。

6、陈列中做好鲜度管理，要求随时整理棑面，将腐烂、碰压伤及顾客挑选造成损伤的商品及时拣出来，入操作间处理，叶菜类定时洒水，保证鲜度和尽量减少水分散失。

**学生餐厅工作总结16**

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\*\*重用，感谢学校培养，从本学期开始我走\*\*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，为学校教学管理\*\*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，食堂后勤管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\*\*的指导下，在全校各部门\*\*、老师、同事的大力\*\*与帮助下我密切配合\*\*，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，这使得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9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，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，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管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们，直到本学期结束才把人员招齐。

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；而我食堂\*\*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，亦使我们的工作真正达到服务于学校的学校教学管理\*\*，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。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，去安排今天新的工作，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。

学生食堂工作总结3篇（扩展4）

——学生食堂改善建议书3篇

**学生餐厅工作总结17**

元旦已经过去，迎来的是一个美好的春天。在这万物复苏的时刻，新的一学期又开始了，迎着早晨的第一缕阳光，我们又重新回到美丽的学校餐厅，开始了新一学期的工作。

在过去的征程中，曾拥有过欢笑，拥有个阳光，这都已成为永远的记忆，现在加上一把锁将它封锁起来，摆在我们面前的一切都是新的，新的学期正在向我们招手。经过公司的培训指导我们早已熟悉餐厅工作的各项流程，我们整装待发，新学期的经营目标向我们冲击！

回顾去年的每一天，作为世纪道和的一名员工，深感到责任的重大，工作压力之沉重，因为我们所从事的工作质量，很可能影响到全体教职工的身心健康。作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每位学生不可缺少的一部分，均衡营养合理膳食是学生专心学习的保障，作为学校的食堂显得尤为重要。所以在新的一年里，我们更多的为学生的健康着想，尽力为学生提供更健康美味的餐饮服务，为保证每位学生的身心健康而考虑。同时我们加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划，对照卫生要求，对食品的采购验收生产加工和物品的损耗加以控制，确保学生吃到价廉放心的食品，认真踏实的做好工作，争取为公司创造更好的利润。

**学生餐厅工作总结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20xx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，直接的关系到了学生的生活质量、健康质量，直接的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。我们在食堂的管理方面不断探索，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，食堂管理严格的执行《\_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，想各种的办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

**学生餐厅工作总结19**

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，努力提高机关就餐人员身体素质为基本观点。遵照卫生监督所对食堂卫生工作的要求，认真贯彻食品卫生法，进一步规范食品卫生管理工作，保障就餐人员食品卫生安全。现将工作总结如下：

>一、树立全心全意为机关服务的思想，提高员工爱岗敬业，踏实工作的自觉性

我们始终把为机关干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节；教育员工牢固树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使机关干部职工健康膳食，厨师之间相互交流，相互学习，取长补短；让厨师、面店师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋发向上的工作热情、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

>二、重视饮食、卫生安全工作，严把进货关

为了确保，用餐人员的饮食安全，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，严格按照食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂所有员工大家参与，全员监督。在食品采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量、市场价格，避免送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是不安全因素，我们每天进行排查，发现问题及时解决，即时食堂处理不了的，也都及时报告分管领导。因此，食堂工作无一例安全隐患发生，就餐秩序稳定。

>三、不断提高伙食质量，让领导和用餐人员放心

为确保就餐人员吃的放心、开心、舒心，我们用心制订每日食谱，根据食堂这几年的实践经验和平时用餐人员的喜好，对菜谱不断改进，从而对三餐营养进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增添花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应所有的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点，得到了领导的好评。

总之，食堂在保障为机关后勤服务取得了一些成绩，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求出发，不断改进就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关心员工，做到使就餐人员高兴而来，满意而去。

**学生餐厅工作总结20**

我是家政的一名家政工作服务员，从事家政服务工作已经2年多，现年31岁;最初接触这个行业是因为在合川本地工作，能够照顾到家里，经过了解后报名家政服务专业培训班，经过专业的家政培训，发觉家政工作并非我想象得那么简单，为此我更加努力学习，合格后取得了从业资格证。

工作以来一向勤勤勉勉、尽心尽责、认真仔细，与雇主相处融洽，把雇主家当做自我家，用心做好雇主交代的每一件事;同时摆正自我的心态，不故意低人一等或张扬跋扈，把雇主当家人一样相处，注意自我的言行举止，不能把自我的生活习惯带入雇主家里;并且严格要求自我，保护雇主的保密，对雇主家里的内部事务都能尽量回避;虽然工作中偶有小疏漏，但事无大小都能主动向雇主坦诚，事后能做到及时补救，得到雇主的谅解;在工作中我一向秉着认真做事，诚心做人的态度，力求把家政工作做到。

比如家政由于缺乏资金，场地给需要进一步改善、自我的师资力量需要进一步培养等问题需要解决。今后我们将继续深入发动，走进乡镇、走进社区、走进家庭，为更多的妇女剩余劳动力和用工家庭搭建起平台，我们相信，随着社会的不断进步和家政服务的不断发展，家政还会不断完善自我，为的发展贡献自我的一份力量!在从事家政服务工作2年多的时光里，严格遵守职业道德，自觉自律、遵纪守法、诚信为本，无一次雇主投诉及法律处罚纪律，获得了雇主及公司的认可。感谢公司的推荐，并在今后的服务工作中，我将再接再厉，以优质的服务回报于公司和社会。

**学生餐厅工作总结21**

>一、加强领导，提高认识

食品安全，事关人民群众的身体健康与生命安全，乡党委、政府高度重视，摆上重要议事日程，专题研究安排。本次对学校食堂及学校周边食品安全的检查工作，由乡食品安全管理委员会办公室牵头，乡属各单位全力配合，分组开展了工作。

乡学校配合乡食安办开展了学校食堂安全检查工作;乡派出所、司法所配合乡食安办对食品安全问题和涉法问题进行侦查、鉴定工作，维护好社会治安;乡畜牧站、农经站、卫生院、民政办、安监站等单位为一组，由乡食安办领导，对学校外周边300米以内范围的其他各类食品小卖部、食品超市、餐饮店、饮食摊点等进行了检查。

>二、检查情况及结果

本次检查，前后用了近半个月时间，各工作组以为广大人民群众高度负责的态度，认真细致地开展的检查工作，重点检查了学校食堂、平雁煤矿食堂和太平街上餐馆的食品安全问题。在检查的同时，工作组还积极向广大人民群众宣传食品安全知识，提高了人民群众在食品安全方面的自我防范意识和能力。经查，太平中学、小学食堂及校内、校外周边300米以内范围的其他各类食品小卖部、食品超市、餐饮店、饮食摊点等无重大安全隐患问题，全乡食品安全状况良好。

>三、总结工作，加强防范

检查工作结束后，乡食安办对本次检查工作情况进行了系统总结，并将检查结果在全乡范围内进行了公布。在总结工作的同时，乡食安办加强了食品安全工作长效机制建设，并对今后全乡的食品安全工作进行了部署和安排，使全乡食品安全工作进然有序地开展。

学校食堂食品安全检查工作总结2

1、辖区学校及托幼机构食堂的总体情况。

本辖区共有学校食堂31家、托幼机构食堂40家，其中农村学校食堂24家、托幼机构食堂10家。有2家学校食堂、2家托幼机构食堂未取得餐饮服务许可证;大部分学校食堂已安排从业人员进行健康检查。辖区学校及托幼机构食堂食品安全总体情况较好。

2、检查工作的实施情况。

根据工作要求我局于3月5日通知全旗各学校开展食堂食品安全自检工作，自查时间为7天。结合年初工作计划和局里工作部署，我局于3月12日组织相关科室开展学校及托幼机构食堂食品安全专项检查，本次检查按着“全面覆盖、突出重点”的原则，对辖区内学校及托幼机构食堂进行了全面检查，检查重点突出、不留死角，检查共出动检查车1台，专项检查人员4人，共检查9天。

3、本次检查的具体情况及结果

本次共检查学校食堂31家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务，有1家农村学校、1家城镇学校食堂场所设施、设备不全或不符合要求，有9家学校食堂采购食品原料索证不符合要求，索取的.食品检验报告非当批次报告，各学校餐具消毒执行情况较好，绝大部分学校不使用食品添加剂，学校食堂每餐食物留样率100%。

本次检查托幼机构食堂40家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务工作，有9家托幼机构食堂场所设施、设备不全，主要为餐具清洗，消毒池不健全或无粗加工用洗肉池、洗菜池，有9家托幼机构食堂餐具清洗、消毒不符合要求。

在检查中对学校及托幼机构食堂使用亚硝酸盐及是否制售冷荤凉菜情况进行了检查，无违规操作现象。

4、检查发现的主要问题。

本次检查发现的主要问题是部分农村学校食堂设施、设备不健全，不能满足加工操作要求，存在食品安全隐患。农村学校食堂采购食品原料索证不全及托幼机构餐饮具清洗消毒不符合要求现象较为突出。另外，加工程序不合理，工用具没有明显标识现象也较多。

本次检查采取拉网式检查方式，以农村学校为重点，以采购食品原料索证、餐饮具消毒、设施设备是否健全为主要检查内容，进行了全面检查，对存在问题的单位下达了责令改正意见书，进行了相应的行政处罚。各学校按要求建立并落实了以校长为第一责任人的人食品安全责任制，有效的排查了食品安全隐患，全面提升了学校及托幼机构食堂的食品安全水平，有效保障了学生的饮食安全。

**学生餐厅工作总结22**

为认真贯彻落实《\_食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据《食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，为了进一步加强食堂管理，提升服务质量，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，特制定食堂工作计划如下：

一、食堂从业人员必须做到，政治思想好，心理素质好，有健康的身体，强烈责任感。能热心、周到、文明、优质为广大教职工服务。

二、建立完整的食堂管理制度：

1、组织食堂从业人员学习《食品卫生法》、《学校食品卫生安管理条例》等相关卫生法律法规，增强卫生意识和安全法律意识。每学期对食堂从业人员参加县卫生知识培训二次，每年到法定机构体检一次，做到持证上岗，保持良好的个人卫生习惯。

2、严格操作流程，做到生熟、荤素分开。分工明确，操作规范，责任到人。避免出现混岗和食品交叉污染。操作间做到整洁、整齐、明亮。从业人员做到“三戴”“四勤”。保持食堂良好的卫生环境。

3、学校食堂公用餐具、容器、用具，定期进行物理消毒、化学消毒。按规定进入配餐间存放保洁。

4、为了保证食品卫生安全，进一步加强过程管理。采购食品继续坚持工会代表陪购制，及时索取营业执照、卫生许可证和食品检验合格证及安全认证标志。验收食物坚持“三人制”。做到“一看、二闻、三手感”。杜绝“三无”产品进库。食品原材料进出库房必须有完整的记录。

5、坚持行政值班人员饭菜先食制，并按《食品留样试尝情况登记表》逐项登记。饭菜留样坚持标明菜名、日期、时间。

6、坚持民主管理，每月召开一次师生代表座谈会，广泛征求整改意见。不断提高伙食质量。根据季节特点，市场供应情况和师生的`承受能力，科学、合理安排膳食，不断增加花色品种，努力做到经济、实惠、满意。

7、健全食堂财务管理制度，实行由教工代表参加的膳管会参与财务监督管理的制度，坚持“统一管理，独立建帐，成本核算，收支平衡”的原则。食堂财务由学校总务处统一管理，设置食堂现金、总帐。单独开设基本帐户，实行专项成本核算，保持收支平衡。每年度进行一次财务审查，并列入校务公开项目。

**学生餐厅工作总结23**

在园领导的关心与指导下，本年度我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本年度食堂工作作一下总结：

>一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

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，我在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，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。在饮食卫生方面，严把采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。建立“校餐惠”网络平台，每天及时上报。在我们的共同努力下，本年度没有发生过一起食物事故。

>二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。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。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

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，我会不断探索实践，不断总结反思，争取更出色地完善各项工作!

**学生餐厅工作总结24**

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，我校食堂开展了“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，具体做法有：

>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。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。

食堂餐厅布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，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”。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、

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！