# 食堂提标工作总结(必备38篇)

来源：网络 作者：天地有情 更新时间：2024-01-31

*食堂提标工作总结1农村中小学义务教育阶段学生营养餐计划工程启动后，中心校高度重视此项工作。结合上级精神，广泛宣传，精心组织，积极完成任务。现总结如下：>一、认真学习，加强宣传4月份县教育局召开营养餐专题大会后，我中心校立即召开了全镇中小学校...*

**食堂提标工作总结1**

农村中小学义务教育阶段学生营养餐计划工程启动后，中心校高度重视此项工作。结合上级精神，广泛宣传，精心组织，积极完成任务。现总结如下：

>一、认真学习，加强宣传

4月份县教育局召开营养餐专题大会后，我中心校立即召开了全镇中小学校长会，认真学习县局文件，就学生营养餐工作做了认真部署，要求各校悬挂横标、张贴宣传画和十条禁令，切实让学生和家长知道这一惠民工程的重要意义。

>二、领导重视，亲自参与。

中心校成立了学生营养餐工作领导小组，以切实做好学生营养餐管理工作，确保学生营养餐按时、足额、准确发放。为确保学生营养餐工作开展顺利，4月6日（即第一天）中心校人员亲自参与到工作中帮助分装牛奶和鸡蛋，尽量让学生第一次营养餐吃好喝好。

>三、健全管理制度、落实工作责任制。

为使我乡的营养餐管理工作逐步走向制度化、规范化，我乡制定了《学生营养餐管理制度》、《学生营养餐实施方案》、《学生营养餐应急预案》，同时还制定管理人员岗位职责，中心校与各学校，学校与各班、各班与学生家长层层签订了目标责任书。

>四、认真组织，及时发放营养餐。

4月6日，中心校人员分两组亲自跟车检查，针对学生营养餐工作进行指导和安排。上午第二节后，中心校校长先后来到小学、马中、六中对学生鸡蛋和牛奶的发放情况进行了询问。并对学生餐后垃圾的处理情况进行了督查。

>五、存在问题

1、供餐管理有待进一步加强，管理制度有待进一步健全完善。

2、受地域、路况、交通设备等客观条件的限制，个别学校营养餐配送不太及时。

3、鸡蛋包装应该改为小包装，便于操作发放。

4、蛋、奶质量有待于改进。

总之，通过营养改善计划的实施，切实保障了学生的健康成长，拉近了学校与家庭之间的距离，减轻了家长负担，促进学校良好学风的形成。在以后的工作中，我们要不断总结经验和教训，力争做得更好。

**食堂提标工作总结2**

1、项目的前期市场调研总结

主要竞争对手的分析（有关知识产权的分析工作，主要竞争力分析）

随着\*加入世贸，\*在加强知识产权保护方面的工作日益受到国外企业的重压，在此情况下进行产品开发的前期对于待开发产品的主要市场领导企业的产品的知识产权方面的调研和准备就显得十分重要，而在工业品中主要是关于专利权方面的内容。

对应于我们的开发模式（测绘仿制）在产品开发过程中很容易触及各个企业的专利，所以在专利检索的主要重点落在被测绘机器生产商有关这类机器的专利。专利的检索工作主要是由前期的网上普通检索和后继的知识\_的详细检索。普通检索能够快速的检索到被测企业目前的专利受予情况，而知识\_的详细检索则是能够详细的了解该企业的正在受理和最近提出申请的一些专利方面的情况。

对于检索到这些专利后的处理。由于我们是一家装配型企业，企业内部主要是以装配为主，所有零件都由供应商提供，因此在下一步供方靠选择的时候，我们就注意对供方的控制，同时与供方签订一些合同。同时在理解对方专利文献对主体的保护范围和内容的基础上，对一些零部件进行图纸更改和回避处理，以免在外观上侵犯别人的专利。

专利的回避是专利事务中的首要任务，但不能把专利回避与专利学习分割开来，专利是专利发明人经过努力的成果，特别是实用新型与发明专利是专利发明人智力劳动的结晶，代表的是具有一定新颖性和创造性的脑力劳动，在回避的同时如何巧妙的利用他人的专利是产品开发和设计中的首要问题，“学以致用”学的目的就是用，而不能只是停留在防这一层面上，因此前期的专利调研绝不是“检索”这么简单。

主要目标市场的市场状况（国外厂家的主要市场分布与主要形成原因）

主要目标市场是在市场调查的基础上根据未能市场的发展趋势并针对目前公司资源和未来规划的综合考虑后作出的符合企业利益的客户群落。是产品定义前的一个重要内容，不同的产品定义针对的是不同的产品市场和不同的消费群体，同时必将导致不同的销售方式和定价。

目标市场的建立是在广泛的调研的基础上做出的未来市场的预测，具有很大的风险性，如何的避免风险，以及如何控制和评价市场调研过程，是这一阶段的主要问题，就目前完成的一些项目而言，在市场调研的评价和市场的原始数据资料这一块还不完善，市场的有效数据都停留在二手资料上，得到的一手资料还比较少，同时对于市场的差异分析比较少，片面的强调性价比，而不能提供接受这些性价比的客户的特性和持续发展的可能性。对于目标市场的后续关注很成问题，一旦产品开始批量销售后，产品的更新能力弱，市场与技术的交流关注的重点都集中的产品的性能上，对于未来市场的发展情况的关注程度不够。

细分市场的目标客户（各个厂家的目标客户和主要销售战略）

细分市场的目的是有效的避免在未来市场中的恶性竞争，细分市场的首要任务是了解市场格局：目前市场的主要生产者，可替代产品的提供者，可能进入的市场追随者。要分析和预测这些企业的产品特性和可能的市场目标，同时要阐述在细分市场中市场机会和市场效益的情况，这又牵扯到市场调研的数据问题，数据的真实性、准确性、可信性是评价细分市场依据，真实性和准确性是指市场数据要真实不能确定的数据不用和准确是指有疑问的数据不上报告，二手资料的引用要进行考证，而可信性是指对于局部的数据不能随意放大，“不能以此推断”，如果类推要有充分的论证可以类推的理由。市场细分是未来产品开发的指导思想，产品能不能在后期顺利的进入市场并行成“别居一格”的卖点，就由这一阶段的工作决定。

在细分市场和调研的时候要始终将“市场导向”放在首位，最大能力的去发觉客户的真实需要，同时注意这种需求是广泛的还是个别的，从而确定产品是走大批量小利润还是小批量大利润。

2、项目阶段设计时间的制定

项目设计时间的详细工作量分析

设计工作的初步估算能够使后期的设计人员的人数控制和进度安排上做好基础，工作量的估算主要是参照以往项目的工作量能力，和可能出现的一些不可测因素，而制定的一个大致的以“人月”为单位的工期数。在设计时间的估算上没有什么可以具体计算的工具，主要的是项目负责人对项目工作的估算能力。这就要求项目管理者能够具备良好的时间估算能力。时间的估算要做到有据可依，不能凭空的拍脑袋定论，要充分的估计各重可能的风险和不可测的时间延误，同时要保障工作人员的正常工作强度，天天加班的项目时间和没有周末的项目时间是不可取的。

项目成员的引进与评价系统

确定项目成员的能力要求和项目成员的招聘细则，由人力资源部和项目主管共同在企业内部作内部调动和外部招聘。项目成员之间的相互关系很容易在项目的后期形成重要影响，因此项目成员到位后的团队组建时，要注意使项目成员处于同一起点位置（主要是对于工作的重要程度和贡献，同时加强协作训练），按1：的人员比例招聘同时在协作训练后按1：的人员比例流动，以保证项目的正常工作不受影响。同时项目人员的后期归属要明确，以使各项目人员对于各人的后续发展作好准备。

在项目成员的管理方面往往忽似的是项目团队的建设，很多管理者认为，只要各个职位人员到位就是一个团队了，其实不然；工作组与团队是两个不同的概念，工作组是指完成某项任务的人员的总称，强调的是一个群体；至于群体内的各种关系和结构问题不是这一概念关注的问题，而团队则是对于这个群内的各种关系和结构问题具体分工和相互交流奠定了基础。群体是模糊的，团队是具体的；群体是混乱的，团队是有序的。

各个阶段的人时数分解和工作劳动时间的承受力

项目经常延期的原因是在项目人时分配时的不合理，比如设计一个人在一天中8小时满负荷工作是不可能的，同时在一个星期中加6天班，对于项目成员来说是不人道的。合理的安排工作进程必须首先要了解各个项目成员的工作能力和效果。同样对于各个阶段的人员安排亦是如此，产品的测绘期间的工作量比较大，而在测绘各图纸完成到小批量样机化的时间段中，人员就会显的有些富裕。

项目的难度分析

项目的难度分析，在设计方面主要是分析和理解产品的结构及各种结构的不同原理，这些结构对应的机械功能，产品的设计基准；产品的制造难度，现有加工能力和供货保障，产品的制造成本，采购难度。

3、项目详细设计阶段工作情况报告

产品的设计数据

没有规矩不成方圆，产品设计的数据规范是产品设计的主要问题，由于目前采用PRO/E设计软件，在产品建模中和图纸的规范化，各人的提交权限和修改权限问题要先解决好。接下来的设计过和中的协调和组织，相关联和部件的配合孔的定位基准要要据机器大原理协调好，产品的各种参数数据要输入。采用其他设计软件也是如此，保持产品数据的正确性，产品数据的易维护和产品数据的表达清析规范是产品设计过程中的一个重要工作。

产品的设计阶段成果计划表

在各个设计阶段完成并提供相应的设计输出资料；如产品开发初期的《产品计划》，设计完成后的《产品设计清单》、《产品说明书》、《产品零件编码规则》等系列产品文件。

产品设计中的协调会议

大型的产品设计往往被细分为多个部件而后分多人在一定时间期限内完成，应而如何对于各个人员在各个时间的工作进行协调则显的比较重要，产品设计过程中首先总工程师要求对于产品的各个关联部分进行统一的产品接口安排，以保障在后续过程中各个设计小组或各个设计人员的设计接口（如基准、安装孔位）的一致性。产品的协调会议主要是在针对各个小组的结合部分在设计初期进行一系列的配合说明及定义，规定各设计小组按预定的设计方向和目标前进。

4、项目采购情况分析

各零件的采购难度分析

主、关键零件的供应商的选择方法

按零件的加工难度，在机器装配中的次序和产品的重要程度，对零件进行分级管理，进而确定主、关键零件和部件，在现有供方中寻找能够满足产品性能的供应商，如：在一次设计过程中，机器的墙板为机器的第一安装基准，因此在供货中应该首先考虑进货，没有墙板其它的零件就无法安装。对于供应商的选择可以参照图示流程：

各零件的采购价格组成及批量控制方案

现在市场的竞争对于供方的产品质量、产品成本、产品交货期、产品服务要求很高，应而在产品设计的初期就应对于产品产业化后的产品价格控制、重要零件的产品质量控制做好规划，具体的如，产品的零件价格按产品的材料成本、加工成本两大块；而产品的材料成本根据市场波动规定每一年或每半年进行一次确认；对于产品的加工成本按初期小批量、中期一般批量、后期大批量，进行产品的加工费用预算；对于产品进行内部核价后确定产品价格，在此基础上采购人员与供应商进行谈判，以保证企业的未来几年的产品利润和价格竞争优势。对于重要零件可以要求供应商严格按照设计工艺进行，必要时可以抽查供方工艺。

采购风险

采购的风险来源由采购过程中的供方意外或是在采购初期的产量计划，如供方按最大产量供应都无法满足生产需求，对零件的加工难度估计不当。受国外政策的影响，如德国的７、８月份的休假，如果有些部件在这时急需而厂内没有库存，这就会引起采购不到的现象，从而影响生产。因此，对于采购人员要求根据以往的经验和对现在采购中的可能意外，做好采购风险因素预测表，并针对各种可能做好防范工作。

采购的另一风险来自采购过程的知识产权问题，如果购买了侵权的产品或部件，而导致后期的产权纠纷，将对整个企业带来致命的打击，因此对于一些声称仿制其他厂家的供应商要严格防范！

5、项目生产环节报告

项目组装成员的介入时间和成员的选择标准

6、项目输出文件报告

设计文件（设计过程文件，产品测绘文件，产品设计思想）

物料清单（不同产品的配置，）

零件图册

\*其他宣传性资料（样本，展会用资料，交流用资料）

7、项目结尾

项目结尾的标准

项目提供清单

经验教训

**食堂提标工作总结3**

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，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂以一日两餐供应工作餐，每顿的主食都在五个品种以上，副食也在八个以上，并每顿都配有两个肉菜四个荤菜两个素菜和适口的汤。 为了做好这项工作， 食堂的管理、 服务和炊事员同志心往一处想的， 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。食堂还制定了每周的食谱和菜谱的，予以公布，便于接受大家的监督。

**食堂提标工作总结4**

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对我校一年来的食堂管理工作作如下总结。

>一、领导重视，全力保障

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全，把它作为一件大事来抓。校长,分管校长，分管主任和食堂管理员层层签定责任状并对食堂硬件建设给予积极支持。校长多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的.关键环节。

>二、强化软件管理

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《\_食品卫生法》，在每位工作人员的思想上提高认识。一年多来，先后制定了十项规章制度（索证制度等）并上墙，特别完善了食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制7种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

自创办食堂以来，学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细和万无一失。

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

>三、加大硬件投入

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色；从食堂门面、教工餐厅、厨房间及售饭间都进行了装修和整修，彻底地改变了食堂的面貌。对操作间吊顶，整修了食堂内部设施并增添了防蝇防鼠设施和紫外线消毒灯，对食堂进行了整体粉刷并增添了不锈钢操作台。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道,保证下水道畅通。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

>四、坚持服务育人，尊重师生民意

在食堂工作中，我们坚持“服务育人，管理育人”的宗旨，做好两个服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的服务热情。

总务处组织食堂人员召开了学生膳食工作民主座谈会，了解学生的想法和愿望。同时改变单一的座谈会形式，广泛开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的留言。认真组织厨师、工会、后勤相关人员制定菜谱，定期在公告栏和网上公布。

>五、收费透明，支出合理

学生伙食费160元/月，全校80多人就餐，伙食费按月收取，及时公布。开支透明，实行集体采购，手续齐全，票据集体审核，彻底杜绝不合理开支，不规范票据。每月生活费收入全部用于学生生活，学校还贴补水电费、维修费。

通过这一系列的措施，我校食品安全卫生工作得到了切实的保障，从未发生过一例食品卫生安全事故，真正做到了让家长放心，让学生满意。但是，我们深知，食品的安全卫生工作还任重道远。只有我们食堂工作人员高度重视，不断加强学习，才能将食堂工作做得更好。为了学生的一切，为了一切学生，我们将以饱满的工作热情，健康、卫生、绿色、环保的思想理念，投入到未来的工作中，为学生健康、快乐、幸福的成长奉献出我们的爱。为学校未来的辉煌作出我们的贡献。

一学期来,我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

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开民主生活会，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。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、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、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、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。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%（节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支），以确保师生的伙食。

存在问题

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。

但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。

**食堂提标工作总结5**

民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。20xx年我校就以高标准通过了无锡市“A”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

**食堂提标工作总结6**

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对我校一年来的食堂管理工作作如下总结。

>一、领导重视，全力保障

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全，把它作为一件大事来抓。校长,分管校长，分管主任和食堂管理员层层签定责任状并对食堂硬件建设给予积极支持。校长多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的关键环节。

>二、强化软件管理

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《\_食品卫生法》，在每位工作人员的思想上提高认识。一年多来，先后制定了十项规章制度（索证制度等）并上墙，特别完善了食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制7种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

自创办食堂以来，学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细和万无一失。

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

>三、加大硬件投入

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色；从食堂门面、教工餐厅、厨房间及售饭间都进行了装修和整修，彻底地改变了食堂的面貌。对操作间吊顶，整修了食堂内部设施并增添了防蝇防鼠设施和紫外线消毒灯，对食堂进行了整体粉刷并增添了不锈钢操作台。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道,保证下水道畅通。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

>四、坚持服务育人，尊重师生民意

在食堂工作中，我们坚持“服务育人，管理育人”的宗旨，做好两个服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的服务热情。

总务处组织食堂人员召开了学生膳食工作民主座谈会，了解学生的想法和愿望。同时改变单一的座谈会形式，广泛开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的留言。认真组织厨师、工会、后勤相关人员制定菜谱，定期在公告栏和网上公布。

>五、收费透明，支出合理

学生伙食费160元/月，全校80多人就餐，伙食费按月收取，及时公布。开支透明，实行集体采购，手续齐全，票据集体审核，彻底杜绝不合理开支，不规范票据。每月生活费收入全部用于学生生活，学校还贴补水电费、维修费。

通过这一系列的措施，我校食品安全卫生工作得到了切实的保障，从未发生过一例食品卫生安全事故，真正做到了让家长放心，让学生满意。但是，我们深知，食品的安全卫生工作还任重道远。只有我们食堂工作人员高度重视，不断加强学习，才能将食堂工作做得更好。为了学生的一切，为了一切学生，我们将以饱满的工作热情，健康、卫生、绿色、环保的思想理念，投入到未来的工作中，为学生健康、快乐、幸福的成长奉献出我们的爱。为学校未来的辉煌作出我们的贡献。

**食堂提标工作总结7**

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xxx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xxx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制度(索证制度等)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，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，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、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，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、防投毒、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，全员监督，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制度，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，管理制度齐全，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。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。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。

>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。

**食堂提标工作总结8**

>一、关于全年主要工作指标

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。

**食堂提标工作总结9**

自上学期开始申报xx市学校食堂“A级示范”单位以来，我们幼儿园按照各级主管部门的文件精神，对园内的食品卫生情况进行了自查，现将自查情况进行报告。

我园是一所乡镇幼儿园于9月正式启用，现有幼儿食堂一个，在园用餐幼儿共335余人，专职食堂员工4人。20\_年8月，为创建xx市优质幼儿园，我园对食堂进行了大力的整顿和修整，重新对流程布局进行了修改，修改后做到了生进熟出、人流物流完全分开，按照规定规范了各类食堂功能操作间。幼儿用餐在各班教室进行。

我园在食品卫生工作方面做到了：

一、学习食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。

二、按照食品监督部门的要求设置了加工间、烹饪间、配餐间、消毒间、仓库、更衣室。装有沙门纱窗，有防蝇防鼠设施，有消毒柜和蒸汽消毒煮沸消毒等物理消毒设施。盛食品的容器一律加盖，食品与物品的仓库分开，厨房、库房禁止闲人进入。

三、在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。

四、建立健全有关食品卫生方面的规章制度，从食品加工到幼儿用餐等方面都做到了有章可循。

五、证件齐全有效，幼儿食堂有《餐饮服务许可证》，从业人员有《健康证》，《食品安全管理员证书》。

六、食品采购严把进入关，所有的菜品和调味品一律由和教育局签订食品安全协议的供货商宏盛单位提供，每天都有相应证件及检疫证明，不购变质食物和野生菌、四季豆等有中毒可能性的食物给幼儿食用。

七、食品储存和餐具消毒工具、食品加工工具齐全，餐具做到餐餐消毒，教室和厨房地面每天定时进行消毒液清洗消毒，食品加工工具即用即洗。

八、厨房卫生每日定时打扫和随时保持干净双重目标同时进行。

九、生熟食品分类存放，隔餐剩食不给幼儿食用，未加工熟的食物不给幼儿食用。

十、对幼儿园进行灭鼠除蟑，清除各种寄生虫，防止各类传染病的发生。

办园4年以来，我园在\_门和教育管理部门的领导和督导下，严格循规加工幼儿食物和指导幼儿正确食用食物，严把餐、饮具和食物加工场地与幼儿用餐场地的消毒关，没有出现幼儿食物中毒和园内传染病流行的事件过，这是我园应保持的。限于场所条件限制，我园目前食品从食堂到班上的运输过程还存在安全隐患，一些食品加工具还需不断添置，这些问题我园正在不断改进中，在\_门的指导下，相信我园今后在食品安全卫生工作方面会越来越做得好。

**食堂提标工作总结10**

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点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，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，以维护我们项目工作秩序和社会稳定，解决领导和员工们的后顾之忧，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、树立全心全意为项目服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

一直以来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“三心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，领导放心。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。我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弟兄一样苛护，树立了良好的员工形象。

>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法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了一系列安全计划，并与食堂有关人员鉴定了饮食卫生安全责任书，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。做到责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量。购买新鲜的蔬菜,鱼,肉等，做到品质到家,价格便宜。.为项目节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，严格把握好份量，做到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，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，还防止他人放毒。食堂还经常开展安全检查，主动排除水、电、火不安全隐患，注意热饭、热汤的保管。因此，一直以来，食堂工作无一例不安全隐患发生，项目生产秩序稳定。三、不断提高饮食质量，让领导放心。

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平时工人的喜好，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，在制作上从食品的味道、颜色上下工夫，保证每顿四荤一汤荤素搭配,不断改进。在早餐中尽量增添花样。食堂里饮食卫生做得不错，受到领导和职工的好评。

总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为我们把项目看成是自己的家，一方面，我们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，我们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护职工们，在服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

**食堂提标工作总结11**

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！

**食堂提标工作总结12**

>一、加强领导、全面摸底，认真制定实施方案。

自县食安委“长沙县XX年餐饮业专项整治方案”下发后，我们召开了专门会议，认真落实长沙县建设食品安全县的工作要求和餐饮业专项整治方案，确保学校饮食安全。

1、教育局成立学校食堂食品安全专项整治工作领导小组，由教育局主管局长冯武斌同志任组长，教育科体卫专干王自力、县校产办兼学校食安办主任杨根全、县校产办书记吴连奇任副组长，领导小组下设办公室，办公室设校产办，杨根全同志兼办公室主任，各乡、镇中心学校和县属学校一把手亲自抓整治工作，明确一名负责人主抓整治工作。

2、认真做好学校食堂摸底工作，于4月28日下发通知，就全县公立学校食堂基本情况进行重新统计，从统计的情况看，全县有学校食堂230个，其中有学生寄宿就三餐的学校食堂64个，只有寄中餐的学校食堂166个；全县学校食堂从业人员702人，其中有37人没有健康证，持证率为95%。66个寄宿制学校食堂有10个学校主要因硬件难以达标而没有获得卫生许可证，持证率为75%。

3、认真制定学校食堂食品安全整治实施方案，4月17日，县教育局以长教通字[XX]19号通知印发了《长沙县学校食品安全专项整治实施方案》，要求各县属学校认真贯彻落实，各乡、镇将《方案》印发至各中小学校，并认真组织实施，《方案》分指导思想、整治范围、重点整治目标和内容、时间及步骤和工作要求等几个部分，明确分三个阶段进行，第一阶段为无证无照清理和自查阶段，时间为4月17日至5月8日；第二阶段为联合集中整治阶段，时间为5月11至5月14日。第三阶段巩固提高阶段；时间为5月18日至5月29日。同时还印发了自查表。

>二、加强宣传发动，认真开展第一阶段的整治活动。

为提高工作效率，使学校食堂从业人员和师生员工的食品的食品安全意识不断增强，消除学校食品安全隐患，杜绝群体性食物中毒事件发生，确保学校饮食安全。首先我们与卫生局于XX年4月24日下午联合召开了全县中心小学以上学校的总务主任和各乡、镇中心学校食安负责人会议，与会人员86人全部到齐。会上县学校食安办杨根全同志阐述了开展这次食安专项整治工作的重要意义。县卫生局卫生监督所李主任进行了食品安全知识培训，最后县教育局主管食安工作的局长冯武斌同志就整治工作进行了布置。会议印发了学校食堂各岗位卫生责任制，食物采购台帐，食堂食物留样登记本等。其次是各县属学校、各乡、镇认真贯彻了会议精神，对照自查表认真组织了自查自纠工作，各乡、镇对所辖学校进行了地毯式的检查，对检查和自查工作进行了认真总结、对存在的问题进行了认真整改，并以书面形式对县学校食堂专项整治办进行了汇报，如黄花镇将各学校的对照自查表的各个环节认真落实，并在自查表上加盖了公章汇总到县学校食安办。再次是很多学校在第一阶段进一步健全了管理制度，如蒿塘中学、梅花中学、天骄幼儿园等单位做得较好，还有的学校添制了设备，如县六中，石常中学等添制了留样专用冰箱。第一阶段整治行动开展得有声有色，已经初见成效。

**食堂提标工作总结13**

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，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，深感到职责的重大，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，现就一年来的工作状况总结如下：

>一、工作态度

今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，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干部职工满意的场所。个性是我们能够根据本单位的\'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。

>二、服务质量

职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。

在这种状况下，我们没有因为自我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，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，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，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件。

>三、饭菜种类

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，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。

此刻，职工食堂以一日三餐供应，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带给满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。

>四、卫生状况

我们本着用心负责的态度，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要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

>五、人员协调

协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的资料。

首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境，对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，到达协调的目的。第三，协调务必要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

>六、下一步工作计划

第一，要进一步认识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我们公司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们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，为公司的可持续发展作出自我应有的贡献。

第二，要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。

下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、到达四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而到达凝心聚力，促进发展的目的，突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。透过我们的努力，真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

到达四个满意率，就是透过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入到达“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有必须距离。个性是在公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善。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，逐步构成一个爱岗、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。

**食堂提标工作总结14**

光阴似箭，一学期转眼就过去了，回顾过去的工作，在校长和校委会的领导下，在学校全体后勤工作人员的勤奋努力的工作下，学校总务工作取得了必须的成绩，现将20xx年后勤工作总结如下：

>一、服务教育、和谐无私

后勤工作，是保证学校教育教学工作正常进行的后勤保障。作为后勤工作人员必须树立为教育教学服务的思想，主动、热情、全心全意为教育教学服务。为了做好这项工作，总务处重新修订了管理制度，根据后勤每个人的特点作了合理分工，明确了每个岗位的职责，充分调动了他们工作的进取性和主动性。半年来，总务工作人员进一步树立了“服务育人”的意识，能积极主动地为教育第一线的教师、学生服务，自觉地为教师学生排忧解难，保证了学校教育教学工作的正常开展。各成员之间分工合作，团结协作，相互支持，无私奉献，为各项任务得以圆满完成打下了坚实的基础。

>二、同心协力、齐抓共管

今年春季，结合学校的工作计划，为使学校环境进一步优化，为教师、学生营造优良的工作、学习环境，主要做了如下工作：

1、新年伊始，就接到教育局通知，正月十二要开始拆除老办公楼，于是电线、广播线、电话线的拆除和重新安装工作立即展开，整栋楼的办公用品和实施两天全部搬完，保证了全体师生学习生活的正常进行和办公楼的顺利拆除。

2、为了保证新教学楼建设的顺利进行，后勤处抽调一人专门负责基建工作，从破土动工开始一向严格管理，目前进展顺利，主体已完工。

3、对原办公楼前的绿化植物及时进行移栽，目前全部成活，起到美化学校环境的作用。

4、加强食堂商店管理，定期对职工进行食品卫生安全培训，层层签订职责状，从原料的进购、加工到销售全程监控；

每月对食堂商店进行安全排查，确保不发生任何食品卫生安全事故；食堂商店员工齐心协力，任劳任怨，一心扑在学校工作上：陈佑贵身体一向不舒服，早就应当到医院看病，怕耽误工作，苦苦忍受着病痛的折磨，之后还是在学校领导的强烈要求下才到医院治疗；齐菊英的女儿在北京生病住院，她出钱请人代替自我也不缺岗；韩兴国是从学校校长、党委书记的位子上退下来的老领导，今年59岁，本学期被安排到食堂担任事务长，他放下身段，踏踏实实的工作，起早贪黑从无半句怨言；丰建平、方玉喜两位班长工作职责心强，做事以身作则，处处为学校着想，在她们的带领下食堂商店超额完成了学校定的销售任务。

5、教学楼内的门窗玻璃、电灯，宿舍楼的床铺、水管龙头等设施设备每周一进行检查，如有损坏，及时修理，保证了学生学习生活的正常进行。

6、男生宿舍楼一二门窗防盗网因年数久远，腐蚀严重，曾有校外青年撬窗而入，严重威胁到学生的人身和财产安全，我们对破旧门窗全部更换，对三四五楼加装了防盗网。

7、为管好、用好现代化教学设备，和教导处协作，制定了相应的规章制度及考核办法，由于措施得力，基本保证了设备的完好率，确保了信息技术在课堂上发挥作用。

8、食堂添置了馒头成型机和蒸柜，淘汰了用了近20年的木蒸笼。

9、为了维护学生的学生的身心健康，加强预防新型流感工作，学校对教室、办公室、各处室以及学生宿舍定期进行消毒喷洒。

10、完成了学校网的布线、安装和调试工作，随时可投入使用。

>三、热情周到、节俭为先

总务处认真准备，科学筹划，为实验、体育和文化中考等教育教学活动的顺利开展供给了充足的物资保障和热情周到的服务。

总之，过去的一学期，在校长和校委会的领导下，学校总务工作做出了一点成绩。新的一年，学校还将面临着艰巨而复杂的工作任务，我们有信心把工作做的更好，为学校再上新台阶贡献我们的力量。

**食堂提标工作总结15**

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、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。

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

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。

**食堂提标工作总结16**

1.大冰柜一台5100元 2.冰箱一台4150元 3.小冰箱1台1420元 4.搅面机一台2900元

5.付全年餐厨垃圾费4800元 6.自付冬夏两季工作服费用11000元 7.购和面机一台6500元8.购验钞机两台5300元 9.购商店收银机一台2500元10.购售饭机一台3800元 11.购各种餐具大概3万元左右 12.全年给职工送生日蛋糕近万元.为医院节约资金11万元左右，创造了利润增加了经济效益。

**食堂提标工作总结17**

今秋食堂工作在学校领导正确指导下，在全体员工共同努力下，，以规范过程管理，达标升级创建省级满意食堂为目标，突出重点，精心组织，克难奋进，取得一定成绩。主体表现在；

我校食堂在县教育局食品监督局多次亲临指导下，今秋在硬件及规范建设上迈出新步伐，场地重新布局地面换成水磨石，添置灶具、配置标准化餐具，师生进餐一律刷卡，，在达标升级创省级放心食堂活动中，对照创建的各项指标，做到了逐条落实并有新意。档案记载规范，台账真实准确，每天有食品留样并做好记载。采购大宗食品实行公开竞标，所进食品四证齐全有购物索证及检验报告，食堂本学期对家长进行开放让家长体验学生生活，向学校提出改进意见。加强了食堂工人管理，签订劳动合同，分工明确，任务明确，着装规范，加强食品安全管理。进出库过三关，杜绝了事故的发生，加强食堂常规管理，手续严格规范帐物相符，做到了勤检查，勤记录，勤交流，勤学习，勤总结。加强了业务指导和培训饭菜质量味道好。在规范管理上突出做到几点：一是每周一次会议进行学习培训，注重工作人员思想教育。二是统一着装做到晨检，卫生责任到人，三是加强劳动纪律，严格执行六不准特别是上班不准做私事下班空手回家。四是食品质量多人把关，有购物索证，杜绝三无产品进食堂，清洗存放干净卫生，确保师生放心。五是科学安排保证学生营养，六是实行仓库月清查，七是注重节约控制好各班饭菜分量浪费少。八是食堂购物公示接受监督，九是工会组织调查市场行情粮油等比以往比节约很多钱。十是用设备档案规范，质检，卫生监督等来检查评价较高。

食堂工作既要有强烈的责任心。还要能务实创新，工作中每一个细节开动脑筋细心留意 比如星期天下午部分人员做准备，遇到停电停水都有应急措施，洗菜、切菜、消毒等都有要求。 加工中则以人工切菜为主，烹饪以小锅菜为主。注重抓好生食熟食的存放，肉馅自己加工，食堂创新虽然难，本学期改革创新变化大每天食谱品种花样多。有八宝饭，有臭豆腐。炸鱼块 青豆玉米红萝卜 萝卜煮牛肉 等 各种特色菜等。早餐有糍粑 炸油饼 ，发糕，肉片汤，绿豆汤。还有烤馍、黑米馍、粘米元，发糕蛋糕等，包子馅多次更新、汤粉 炒热干面间周一次。小食堂小有名气，小客厅配置装饰高雅温馨。食堂安全措施具体有效，建立了食堂安全预案，

本学期食堂师傅敬业团结好于任何一年，工作中虽有分工但大家更重合作，搞卫生工作量很大，有时来客工作量很大并未影响主要任务，人少事多效率非常高，圆满完成任务，食堂领导能关心员工疾苦为他们排忧解难特别是工作中的困难，安排福利待遇，让员工感受集体的温暖。这也是管理者理念的俱进。工人素质不断提高成绩也很突出，赵吕张王三位参与管理及业务精积极主动发挥很大的作用。赵吕师傅吕师傅关键时候勇挑重担，承受压力，虚心好学，责任心强吃力不少苦，张管程精明能干特别是来客办菜内行香甜可口不怕麻烦客人满意，会做事是食堂非常优秀的员工，裴学忠诚实勤快随叫随到从未空闲，下无偿加班，\_香业务能力强性格好时刻想到如何把事做好，好共事，程菊英心直口快不管做什么做得好效率高，王、鲁 李 师傅很实在送饭工作量大从未误事，夏晓琳师傅虽刚来但做事很投入，分配事情完成出色。李君师傅朱师傅很难得为人诚实做事实在，任劳任怨，积极主动，万师傅刘忠林黄珍王凤莲洗菜切菜很认真有难处从不叫苦。食堂成绩是主流的，也存在一些问题；管理细节未到位，成本偏高，用量有些随意，花样单调，财产管理不严如果改进这些不足，发扬成绩相信我校食堂会更及出色。

**食堂提标工作总结18**

县食安办：

为切实加强我乡学校食堂及周边食品安全监管工作，全面提升学校食品安全保障水平，预防、控制食源性疾病和群体性食物中毒事件的发生，维护广大师生的饮食安全和身体健康，根据县食安委（金食安委办发[20xx]1号）精神，我乡及时组织了财政所、教育辅导站、派出所、民政办、农业服务中心、卫生院、安监站等单位，自20xx年2月20日至3月5日，利用近半个月的时间，对学校食堂及学校周边食品开展了一次安全专项检查，重点对太平中学、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、饮食摊点等进行了检查。现将开展的具体工作总结如下：

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。

**食堂提标工作总结19**

新世纪的办学格局，给学校的后勤工作增加了难度，提出了更深层次的要求。众所周知，后勤工作繁乱复杂，且时刻体现着紧迫性和重要性，而且该项工作是服务性工作，直接影响到学校教育教学工作，所以我充分认识到，在新形势下，更应具有强烈的服务意识，服务到位，在工作上主动积极，不断创新。

>一、严格制度，管理规范

如何使食堂工作有秩序地进行，那必须严格按照管理制度，让每个食堂工 作人员，懂得《食品卫生法》，做到分工负责，责任到人，认真安排一天三餐，并特别注意清洁卫生工作，坚持洗菜间与洗涤间分开，生菜与熟菜分开，坚持食堂工作的拖、扫、冲、擦，认真消毒，从全方位考虑全体师生的健康。

>二、提高服务质量

在学生用膳上，根据学生的心理状态，中、晚餐灵活掌握，使每一位学生 能吃上新鲜可口的饭菜。特别是冬季与夏季，在冬季时，为学生热菜、热饭，在夏季时，注重饭菜的卫生与新鲜并且全天提供热水，服务到位。

>三、身作则，作好表率作用

作为食堂工作人员的班长，要做好食堂的后勤保障工作，真正起到服务育人作用，必须自己以身作则，严以律己。我与全体工作人员一起，树立全心全意为学校师生服务的思想。在休息日，也时而到学校转一转，看一看，发现问题及时处理，并定时地向学校领导汇报后勤食堂工作情况。

>四、认真接待，热情服务

我校与社会接触面较广，且与省、市校有一定联系，所以临时安排的招待次数频繁，这样势必增加不少工作量，我与食堂工作人员齐心协力及时周到地完成每一次招待工作。精心配置菜肴，做到热情服务，使用膳同志有宾至如归的感觉。

总之，我与食堂工作人员团结工作，和睦相处，严格要求，生活上互相关心，以积极的姿态去做这份长期持久而又艰辛的工作。当然，在今后工作中，我会不断探讨工作套路，增强创新意识，为我校生存发展多做贡献。

**食堂提标工作总结20**

我们没有停留在仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照食堂管理的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。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及其病人和家属提供满意和优质的服务。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距广大干部职工和病人家属的期望还有一定距离。特别是在医院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。

因此我们会积极负责、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要对广大医院职工及其病人、家属的生命健康安全负责。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。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工、病人及其家属吃到放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日益步入正常化，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，共同为医院的发展而默默奉献。

>食堂工作总结怎么写（18）

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有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。

**食堂提标工作总结21**

一、在政治上能积极响应院党委号召传达周会精神，认真执行完成科室布置的各项工作和任务，不断加强对职工各方面的思想和素质教育，树立后勤服务意识加强职工的凝聚力，坚决维护民族大团结，同志之间真正做到了互相帮助互相关心互相团结。全年没有出现民族纠纷事件，大家认真、安全、无事故的做好每项工作。

二、全年就餐人数大概5万人左右，其中包括本院职工就餐人数达万人左右，住院病人就餐人数达万左右。

三、全年伙食收入大概290万左右，伙食支出大概270万左右，盈亏率为。

四、在盈利基础上食堂自购设备有：

大冰柜一台5100元2、冰箱一台4150元

3、小冰箱1台1420元

4、搅面机一台2900元

5、付全年餐厨垃圾费4800元

6、自付冬夏两季工作服费用11000元

7、购和面机一台6500元8、购验钞机两台5300元

9、购商店收银机一台2500元

10、购售饭机一台3800元

11、购各种餐具大概3万元左右

12、全年给职工送生日蛋糕近万元、为医院节约资金11万元左右，创造了利润增加了经济效益。

五、节约废旧利用

为了降低开支，可是工作人员加班加点维修了搅菜机、压面机、搅蛋机、送饭车、蒸箱，自做了货架、案板、切菜墩等厨具，节约了开支，降低了成本。

六、为提高服务质量增加服务意识，我们牢固树立对病人的服务理念“一切为病人服务，对待病人像对待亲人一样，服务热情、细致、周到。”送饭订饭到床头、微笑服务，加强职工以院兴我兴、院衰我耻的意识，不断提高职工的凝聚力和综合素质。

七、为提高饭菜质量，食堂采取了请进来、送出去的培训方法，对每个厨师进行了技术培训，不断提高厨师的烹调水平并挖掘个人潜力，让每个厨师献计献策拿出自己的特色菜，并给与奖励。这样做更多更好的增加了花色品种，并从各个方面入手勤俭节约、杜绝浪费、降低陈本、节资增效、严把质量关、保证提高饭菜质量，赢得了广大职工和患者的好评。

八、和前期相比食堂今年改变了经营模式，从质量管理到服务理念再到经营范围都比前期有很大的改善和提高，同比去年盈亏率在左右比去年增加了3%，为医院节省了经济开支，创造了利润。

本年在院领导的大力支持和职工的努力下，食堂顺利的完成了本年的各项工作，在今后的工作中听从领导的指挥，更好地完成各项工作和任务，搞好饮食的供应工作，满足职工和病人的需求，为医院多做贡献。

**食堂提标工作总结22**

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到\_一用一消毒\_，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注意用气安全。

5、增强了食堂财产管理。每学期开学时，各人领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。总之，我们本着思想到位、管理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

>食堂工作总结怎么写（8）

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。

>食堂工作总结怎么写（9）

我校是一所寄宿制初级中学，目前共有教学班14个，学生700名左右，全部为住宿生，设有一个食堂。学校按上级有关文件指示精神，采取了由学校经营食堂的方法，对食品的来源采取定点采购的方式。对经营的食品，严格食堂食品经营准入制度，实行公开招标，通过现场考察、索证等程序严格审核其资质标准，食堂定点采购实体的选择、准入十分慎重，了解掌握供货方的实际能力与社会信誉程度，择优选定供应方，签订供应协议书，保护学生的利益，有效提高食堂服务于学生的质量。

现将一年来的工作总结如下：

1、安装了较为标准的厨房设备，使我校食堂标准得到一定提升；改建原有食堂，增设功能间，改进烹饪流程，食品品种和质量进一步得到了提高。

2、认真听取学生意见，不断改进伙食质量，在学生食堂里，学生就是上帝。根据学生的口味，食堂不断更新饭菜的品种，翻新花样。以便让学生吃饱吃好。专管人员每天检查伙食卫生，领导不定时检查，在检查中发现有问题，追查食堂管理者的责任。

3、食堂管理做到分工明确，任务到人，责任到人。定期体检、培训，持证上岗，统一着装、统一体检，对有传染病的人员严禁进食堂工作。

4、食堂划分卫生区，做到炊具、器械专人保洁，所管卫生区随时清理，使食堂的清洁卫生、环境卫生有明显提高。

5、保证及时为学生供应开水，做到有开水喝、有热水用。

6、高度重视安全，做到随手锁门，严禁无关人员进入食堂，专人负责食品留样。

我校的食堂管理还不够成熟，还有很多不完善、不科学的地方。我相信在上级领导的支持下，我校的食堂管理会越来越科学，越来越规范，我们的工作会更上一层楼。

>食堂工作总结怎么写（10）

一、严格服从幼儿园管理，听从园领导的安排，遵守各项规章制度。

二、严格执行食品卫生法规，把好食品采购的卫生关和数量关，按食谱要求采购必备的新鲜的原材料，及时供应食堂需物品；采购物品如数交专人验收入库。

三、不用腐烂变质的原料加工食品；餐具用具定时消毒，并做好记录；生熟食品妥善存放，生熟用具严格分开，杜绝食品中毒事故。

四、食物中毒事故时，必须立即向上级主管部门报告，并保留造成中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，以便开展事故的调查和处理。

五、严格遵守开饭时间，按年龄班人数分配膳食和餐具；并依据不同气候提供温度适宜的膳食。

六、负责厨房的环境卫生及灭“四害”工作。定期清扫消毒、放置灭害药品，保证食物、餐具用具不受污染。

七、爱护厨房的设施设备，进行文明操作，掌握其性能，正确使用各种电器，避免安全事故发生。

八、保持个人卫生，做到勤洗澡、勤换衣、勤洗手、勤剪指甲，上班戴工作帽、穿工作服，操作前用肥皂洗手，工作时不准涂指甲油、不戴手饰。

>食堂工作总结怎么写（11）

需要树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有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、要以人为本，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。</

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！