# 大学食堂保洁工作总结(推荐24篇)

来源：网络 作者：明月清风 更新时间：2024-07-21

*大学食堂保洁工作总结1一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，学校食堂自然是不可或缺的。作为学校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，所以作为单位的学校食堂这也是很重要的。作为...*

**大学食堂保洁工作总结1**

一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，学校食堂自然是不可或缺的。作为学校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，所以作为单位的学校食堂这也是很重要的。作为学校食堂管理人员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，现对这段时间的学校食堂工作作以下总结：

>一、持证上岗、消除安全隐患

我校是一个近五仟人的大学校，作为一个大集体的大学校食堂，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，每位学校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。切实做好我校学校食堂的食品卫生、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，保证了学校食堂工作的正常运转。

>二、强化软件管理

学期开学，学校食堂管理人员和员工一起学习《\_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，从制度上保障学校学校食堂的安全和规范。定时定期对学校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，办好学校的集体学校食堂。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，学校非常重视学校食堂内部管理，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校园外。

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，分别对学校食堂的食品卫生、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工作的转变.

>四、加大硬件投入

我们在学校食堂的管理工作中深深地感到，目前学校食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

>五、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

学校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，学校食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对学校食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模最大、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。并坚持索证制度，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、后勤主任不定期检查。同时加强学校食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心学校食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为学校食堂工作，无私心杂念。学校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，穿戴统一的工作服、工作帽。由于学校各级领导对学校食堂工作的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，使我校学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。学校食堂从未出现过任何安全事故，学校食堂工作受到上级领导和\_门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制学校食堂零利润，不篡学生一分钱。

>六、存在问题

随着人民的生活水平提高，给我们的极少部学生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;

2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别学校食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，这都给学校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，在校领导的关心和监督下，在全体学校食堂工作人员的共同努力下，我校学校食堂一定会越办越兴旺发达。

**大学食堂保洁工作总结2**

卫生局于20xx年11月6日对我园食堂进行全方面的检查，针对我园的现状，提出了相应的整改条例，同时，在检查人员的指导中，让我园分管人员，深刻地了解到自己的不足和责任的重大及不足的危害，更明确了自己工作的内容，为了孩子和职工的健康我园现结合实况制定了整改方案。

>一、首先召开了领导、主管、炊事员、采购人员的会议

通报了检查结果，并作了深刻的自检，又一次明确了各岗责任，强调工作范畴和应履行的责任，要求要整改的内容最快执行落实，指定具体落实后的实施流程，所有工作人员要按指定的要求执行，形成常规工作。

>二、各岗按各自的工作内容进行马上整改、落实、上报园长，再由园长马上落实今后工作的具体实施和考核细则，并统一执行。

1、餐饮卫生许可证到期，我们马上到卫生局办理，园长督办。

2、幼儿园饭菜坚持留样48小时，留量不低于100克，并根据每餐在留样容器上标注留样的日期、时间、餐名，用保鲜膜封闭，保证食品的原样。

3、粗加工间的蔬菜存放处，要在离地面和墙面上制作隔离板，保证蔬菜不着地、不靠墙，且将蔬菜按类有序存放，隔离板要在每周五进行晾晒，粗加工间要每日通风，以防蔬菜的变质。

4、所有采购的食品类全部都要在验货后上台账，要求按上级表格内容逐项填全，并将采购的发票复印后张贴在相应的台账页码上，进一步健全台账。

食品安全是教育机构重中之重的安全工作，我园将在上级部门的督察和自己的.工作反思与实施中大力改进，使食堂工作正规化、合理化、安全化。

**大学食堂保洁工作总结3**

>一、食堂现状

1、食堂现最主要的问题是菜品质量但是关（主要指色、香、味、卫生）评判标准为饭菜浪费较多。

2、食品卫生不够好反应在食材存放和厨房、库房、餐厅环境卫生和厨师个人卫生方面。

3、食品安全也是首要思考的，用餐时间过后食堂不能完全封闭的状况，对于存放于厨房的食物和调配料是不安全的，担心人为做手脚，引发用餐人员的身体不适。食材清洗不够达标，个性到夏季，蔬菜等食材内含超多农药，需进行反复清洗，才能保证入口卫生，保证用餐人员食用健康食物。

4、食材存放，冷藏的食物完整的直接进入冰箱和冷柜。食用时不利于冻住的不利于清洗，部分量比较大食物化开后分割不用部分再进入冰柜食材的不新鲜会引起浪费。

5、食用餐票引起的局限性，餐票设置目的是避免浪费，和便于统计用餐人数。

引起车间工人的不便和不满，导致工作很忙的没有票饿肚子，有票的可能吃不饱，还有不愿意吃倒掉，有票不用最后在宿舍吃泡面等。

公司免费给员工带给吃住，虽然不是不计成本的，但公司不在饮食上刻扣大家，既然钱花了，大家没有吃好，就是浪费，这就需要对厨房工作进行整改。

>二、食堂现有人员配置及工资水平（共6人，月工资支出预计17700元含保险）

炒锅3人（负责回汉灶早餐、中餐、晚餐、夜宵的制作）1人已转正3500元/月，1人20xx年1月待转正工资3500元，1人还未到期工资2700元。帮厨2人（负责回汉灶厨房、餐厅卫生清理，洗捡菜、配菜、打饭、1人20xx年1月待转正预计工资1800元，1人还未到期工资1500元。

车间送饭员1人（负责中晚餐夜宵配送，食堂垃圾的清运，送餐车的维护，卫生的打扫）未转正工资1500元。

>三、整改方案

1、首先厨房、餐厅环境卫生整改，厨房内部物品重新整理摆放，清理地面不长期摆放食材小件用具，所有物品上架入柜，工具、器皿摆放整齐，每一天清洗，定期（10天一次消毒，夏季5天一次消毒）。厨房操作间在用餐时间结束后不存放任何食材及成品食物。

购入的食材入库保存前需进行初次清洗和分解，袋装存入冰箱和冷柜。肉类购入后，统一初清洗后，按照每次的用量袋装，每顿用一袋，能够杜绝食物反复融化导致的不新鲜。其他蔬菜等食材购入后也应初步检摘后保存。需使用时食材清洗也要遵守操作规程，行政部随时抽查。

2、厨房出品的食物即便是大锅饭也要精细做，切块要精细，（多以片、丝及小块丁状肉为主，蔬菜切段、丝等根据蔬菜形态决定）食材的切法决定食材的使用量和口味。大锅食物多，不易成熟，块小成熟快，易入味，更能够节省食材。（可节约量要食堂经过10天—15天的数据收集来确定）

3、厨房回汉餐厅的通道，回餐厅通道封闭，二区三区间的汉餐厅通道从早8：00点开放到晚21：00关掉。厨房没有工作人员时无论工作间及餐厅门窗锁好，关掉电源、燃气，食材、调料收藏保存好，环境卫生整理好。

4、厨师个人卫生提出标准，行政不定期检查。服装是否干净、头发是否干净、身上是否有异味，手指甲是否干净等。

5、餐票的实行为了减少浪费，浪费与否表现为泔水桶内的剩菜饭量，布置厨房厨师关注浪费量，行政督促协助改善菜品质量，菜品味道好，浪费就会减少。大力培训和贯彻节约精神，打饭提倡少盛勤打，不知自我是否喜欢可先少打些，吃了不饱，还能够再打，这样才能够保证员工吃好，吃饱。送进车间的饭菜一样实行少盛勤打，送餐人员要观察剩饭量和，大家吃饭状况，吃的香，主动询问是否要再加些饭菜。避免饭量大的员工，因为没有餐票而吃不饱。

6、加强全体员工素质培训。订立详尽的员工行为规范（宿舍、食堂、公共娱乐室、工作岗位、公共卫生间、淋浴间的使用和行为）集中培训和班组车间的培训和学习。

员工素质提高了，公司内部餐票制度就能够取消了，对于外来人员用餐，购票金额早中晚餐实行不一样餐标，并餐票购买费用要提高一些。餐票上写上时间。避免超计划人员吃饭，导致的饭菜不够。外来用餐人员。（个性指有施工项目在公司内停留有必须时间段的，用餐要告知用餐开始时间和截止时间，每日大概用餐人数。厨房才能更合理制作食材数量。）

7、所有正式入职的厨房工作人员，务必进行体检。体检合格留用，不合者辞退。

>四、人员配置方案

在现有人员基础上增加1名炒锅，1名面点师傅。帮厨1名。现有人员的增加为了提高厨房的工作质量和菜品质量，现阶段厨师和帮厨均没有休息，工作量大无法调休。帮厨人数不够，食材的清洗和捡摘工作不到位，食物杂质多，不能保证食品安全。增加面点师傅可减少外卖量，每月定的馒头的金额数近乎与一个面点师傅一个月的工资，面点师傅还可制作其他食物，所以从成本上来讲，聘请一位面点师更合算。

**大学食堂保洁工作总结4**

一个学期又过去了，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這也是很重要的。作为食堂管理人员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，现对這段时间的食堂工作作以下总结：

>一、持证上岗、消除安全隐患

我校是一个近五仟人的大学校，作为一个大集体的大食堂，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，食堂管理人员和员工一起学习《\*\*\*\*\*\*\*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。同时要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校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时要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，学校今年长假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

>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，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模最大、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。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，及时的记载，分管校长、后勤\*\*不定期检查。同时要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成绩，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级\*\*和\*门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格\*\*食堂零利润，不篡学生一分钱。

>六、存在问题

随着人民的生活水\*提高，给我们的极少部学生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；

2、个别学生\*\*生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，這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。

**大学食堂保洁工作总结5**

我校长期以来始终把食品安全卫生工作放在第一位，把食品安全作为学校工作的重中之重，抓平时，重细节。根据马龙县教育局、马龙县食品药品监督管理局的要求，结合国家食品有关文件精神，我校本着对教师对学生高度负责的态度，2xxx年9月对我校食堂展开了全面、认真的自检自查和整改，现将自检自查和整改情况报告如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对师生集体用餐、食品卫生的安全管理，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了膳食工作委员会：范礼发校长为组长，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学校安全卫生工作的重要性。

二、对代炊人员进行培训，持证上岗。

三、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由张光林老师做好对食堂每天不少于一次的检查督促，做到有记录。

四、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

（1）把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

（2）把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温消毒。

（3）把好“个人卫生”关。代炊人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须穿工作服。

（4）杜绝非工作人员进入灶房操作间。

五、严格搞好营养餐管理。切实按旧县中心校的要求做好营养餐食品的签收、交加工等管理工作。

六、建立校长陪餐制。

七、建立学校膳食委员会，专门负责收集和反映师生对学校食堂的意见和建议，定期和不定期对学校食堂进行检查、督促。

八、整改措施

（1）加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校和食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

（2）加大管理力度，食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。

（3）全面停止使用一次性碗、筷，杜绝食源性疾病的发生。

（4）学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。

（5）要求保证厨房地面排水沟畅通，及时清理积水。

（6）做到生熟食分开存放，生熟食盆分开使用并标明生熟字样。不得为学生提供隔夜、变质的食品。冷藏柜内要做到生熟食分开存放、要保持清洁。食品储藏间不得存放有毒、有害物品及个人用品。

（7）必须建立和完善食品、原料采买的索票、索证及登记制度。

八、存在问题

现在我新校食堂条件有些差、特别是房子较拥挤，较难开展工作。但是，我们要持之以恒做到上述几条，坚决杜绝食物中毒事故的发生，再接再励，把食堂卫生工作做得更好。

**大学食堂保洁工作总结6**

为加强学校食品安全监督管理，预防食品安全事故发生，落实学校食品安全管理责任，保障学生的饮食安全和身体健康根据《\_食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》以及食药监办食[20xx]16号文件《关于开展春季学校食堂食品安全专项检查的通知》要求，我局按规定及时对辖区内学校食堂及托幼机构食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

>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。

**大学食堂保洁工作总结7**

临近期末，各项工作即将告一段落，食堂在本学期工作情况在此也做一个总结。

从总体来看，本学期食堂工作相比上学期有了很大进步。

1、管理更进一步：

对工人的操作要求到对工人的日常行为都得到了近一步的延伸，如对工人着工装方面、吃饭方面、上下班时间方面等都比上学期有所进步。

2、节约更精细

a、特别是一些可有可无的调味料我已经不再进货，这样重复使用调味料不仅不会对菜口感有所提高反而影响了菜的质量，同时每天还增加了不少开支。

b、减少剩菜的浪费，上学期每天仅扔的剩菜就有200多份，这学期多次责令相关负责人一定把最后一顿饭控制好，每天不能扔40人的菜（一盆）。现在每天在剩菜上基本达到不扔的效果。

3、财务管理责任化

近期我和相关负责人对食堂财务进行了登记，由于最初的财务和现有的财务存在或多或少的不匹配，为了使物品丢了有人负责，我把财务登记分为几片：

a、操作间（负责人）

面点：菜点：汤点：二层大厅：三层大厅：

b、休息间由各宿舍负责人负责

c、其余由我和保管共同负责

这样在谁那片出现了问题追究谁的责任，轻者批评，重者处罚以至开除。

4、饭菜花样样化

这学期不断新加花样，不仅延续着画卷、糖包和面条等，自己的包子上来了，油条上来了，豆沙包上来了，有时偶尔出现饺子和炸馒头片。下面我们马上要上葱油饼、烧饼、巧克力馒头、黑米馒头等。使师生确确实实感觉到我们在为他们服务。

5、其它

在食堂四楼开设了档案、监控一体室，可以监控到部分的操作和售饭情况；同时配备专用电脑进行电子台账和市药监局联网，让其网上监督我校员工情况、进货和出库情况、供货商情况、其它证件情况。

对下学期的展望：

1、以上好的不断巩固，同时不断挖掘工人潜力使其发挥的热量。

2、使各点工作量衡化，这样减少矛盾的产生。

3、对一些不能很好参加工作的给予严肃处理。

**大学食堂保洁工作总结8**

一个学期又过去了，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。作为食堂管理人员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、消除安全隐患。

我校是一个近五仟人的大校园，作为一个大集体的大食堂，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，食堂管理人员和员工一起学习《\*\*\*\*\*\*\*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\*\*上保障校园食堂的安全和规范。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，办好校园的集体食堂。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。

校园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校园外。

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。

本学期校园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，校园今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

>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。校园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，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模最大、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。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、后勤\*\*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。由于校园各级\*\*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成绩，确保了校园的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级\*\*和\*门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，校园严格\*\*食堂零利润，不篡学生一分钱。

>六、存在问题随着人民的生活水\*提高，给我们的极少部学生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；

2、个别学生\*\*生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能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。

**大学食堂保洁工作总结9**

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照开发区教育工作办公室要求，认真对市教育局、卫生局文件的要求，对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

>一、成立领导机构，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、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：校长为组长，老师专管，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

组长：

副组长：

成员：

>二、自查情况

在学校食堂用餐的：现有学生500余人，教职工20余人。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

(一)卫生制度：

a、食品卫生：

1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购和销售腐败、变质、过期食品以及不符合卫生标准的食品。

2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。

3、生熟食品分开存放，切生、熟食品的刀具及砧板分开使用。

4、加工前，菜必须洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。

5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品必须使用食品夹，不得随意用手取食。

b、个人卫生：

1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，符合要求者才能上岗。

2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。

c、环境卫生：

1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围必须每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。

2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等必须经常清洗，保持清洁。

3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池(桶)要经常清洗、清扫。

4、餐桌椅用后要擦干净。餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。

5、食品及原料的贮存应符合卫生、安全、整洁的要求。

6、发现采购、销售病、死、变质肉类(包括母猪肉)米面等食品，对人体健康造成危害的，司务长负主要责任责任。

7、采购的食品应符合食品卫生标准，大宗食品必须提供该食品的有效证照及发票。

8、司务长应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，采购价廉物美的物品，尽量降低成本，减少支出。每餐尽可能多的，制作多个品种，力求每个学生都能吃到可口的饭菜。

9、对剩饭剩菜，严格按要求进行处理。

(二)就餐制度

1、严格按学校规定的就餐时间准时开饭，无特殊情况不得提前或推迟开饭时间。

2、要礼貌待人，不得使用粗暴语言。

3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。

(三)食品验收制度

1、凡采购入食堂的食物，必须经验收后方可使用。要验质量。主要看食物的品质是否完好，有无污染变质，是否有齐全的生产厂家、商标、生产日期等标志，是否过保质期，有无产品合格证等;验数量。能称重量的，必须过称，以件计的，是否符合数量标准。

2、验收合格后，由验收人员在购货发票上签名，不合格的，及时向采购人员反馈，采购员必须与供货商联系退货，严禁不合格食物进入食堂。

3、未经验收的食物严禁进入食堂，在验收过程中，验收人员必须严格认真。

4、食堂工作人员要根据季节变化和当地实际，努力提高操作水平，力求做到菜肴多样化，配餐科学化。严格按照相关规定制定价格，食堂不得擅自提价。

(四)安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒工作，门窗无人时要上锁。食堂晚上实行值班制。

2、食堂操作场所和贮存室禁止非工作人员进入，不准在厨房卖小食及点心。学校教职工及学生未经工作人员允许，不得进入食堂，更不准进入操作间、原料间。

3、发现从业人员有可疑传染病者应立即向学校汇报采取相关措施。

4、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。物资出库时保管员应填写好出库单，并要求领取人签名。保管好食堂物资(含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料)。

5、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

6、必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。不准随意移动电器设备;不准随意改变电器功能;不准乱搭、乱拉电线、电源。使用电动电器设备前使用者一定要先学习设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。如不按以上规定操作，造成事故后果自负，设备受损个人赔偿。

7、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

8、积极做好预防和控制食物中毒，一旦发生情况,立即向学校分管领导及校长汇报，并保护好现场，封存可疑食品，以便查清事故原因，追究责任。

9、每餐都及时留有样品。严谨销售剩饭剩菜。

10、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

(五)违犯学校规章制度的\'情况，司务长要配合总务处及学校查清责任归属，对直接责任人，严格按照学校规章制度处理，属司务长管理责任的，要加重处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六)学校设意见箱，由总务处定期收集师生对饭菜、卫生、服务态度等方面的意见和建议，定期组织学生代表进行测评、检查饭菜质量及数量。

(七)严格执行学校的管理制度。管理员要建立健全收支流水帐和采购、支出明细账，每月向校委会汇报一次当月的收入、支出明细账。

>三、存在的问题：

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求;出售食品时，工作人员卫生防护措施不到位;个别工作人员对教职工及学生的`疑问解释不到位，容易造成误解。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

>四、整改措施：

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对学生进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：一要看好食品色泽，二要嗅一嗅食品气味，三要看清生产日期和保质期;一不喝生水，二不买过期食品，三不吃发霉变质食物。搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

>五、克服不足，再上台阶

对照检查标准，我们在自查中发现，尽管我们付出了相当的努力，在工作中还存在一些不足，今后，学校将以这次检查为契机，进一步加大监管工作的力度，不断改善，使学校食堂食品安全工作，乃至学校整体工作再上新的台阶。

**大学食堂保洁工作总结10**

学校食品安全事关广大师生生命健康安全，事关学校正常教育教学秩序，为了全面贯彻落实《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，加强学校食品安全的规范化管理，确保学生在校期间就餐的食品安全，为学生健康成长创设良好的条件。

11月6日上午我校积极\*\*食品安全相关人员观看《学校食品安全管理与操作规范》教学片，该片系统介绍了学校食堂需要具备的基本条件、应建立的食品安全管理\*\*、食堂从业人员食品安全操作要求、食品加工关键环节的操作规范以及发生食品安全事故后应采取的基本措施等，可视性强、通俗易懂，是加强学校食堂从业人员培训的好教材。在学习讨论中，与会人员结合本校食堂布局实际和自已在食堂管理、食品操作中的具体做法对照教学片进行了全面对比，对存在的问题进行了深刻反思，并就如何有效整改提出了意见和建议。

11月7日，学校食品安全管理人员及从业人员齐聚校办公室，结合我校实际进行《学校食堂食品安全管理与操作规范》培训。

培训会上，分管副校长魏国震\*\*学习了扎鲁特旗教育局关于\*\*观看《学校食品安全管理与操作规范》教学片的通知和旗教育局的`文件精神，要求与会人员认真看、专心听、用心体会。观看教学片后，魏国震副校长认真结合本校实际，就食品购买、贮存、加工、销售等环节如何规范、安全操作进行了详实讲解。

本次的培训中，学校分管后勤及食堂的邵明仕\*\*简单总结了上学期对食品安全工作的管理经验和具体的做法，并要求全体餐饮人员一定要进一步\*\*思想，提高认识，切实增强做好食品安全工作的使命感和责任感，突出重点，做好查漏补缺工作。接下来，全体人员共同观看了教育部体育卫生与艺术教育司\*\*研制的《学校食堂食品安全管理与操作规范（20xx年版）》教学片。该教学片分为序言、资质篇、管理篇、操作篇和应急处理篇等五部分，比较全面地介绍了开办学校食堂需要具备的基本条件，学校应建立的食品安全管理\*\*、管理\*\*，食堂从业人员应具备的卫生要求，食品加工重要环节的操作规范，以及发生食物中毒后应采取的基本措施等方面的法律法规要求和知识。该教学片内容丰富、知识点明确，符合食堂从业人员的认知特点，以视频、动画和图片为主要呈现形式，可视性强，通俗易懂。

校长刘彦军在总结发言中强调，“民以食为天，食以安为本”，不管是食堂管理人员，还是食堂从业人员，都必须清醒的认识到食品安全是关系到师生生命安全的天大的事，不可能也不允许有一丝半毫的马虎。他要求，一要开展食堂、小卖部管理及从业人员自查活动，对安全意识、管理措施、操作细节等方面进行全面总结，特别要深入剖析存在的问题，形成书面材料；二要进一步加强精细化管理，对食堂、小卖部相关人员的操作细节进行严密监管，规范操作流程，保证食品安全，绝不能因一个小环节酿出大事故；三要进一步加强营养餐安全，要严格把好食品采购、验收、贮藏、加工、尝试、分发等关口，食品加工必须程序化，绝不能简化任何一个应有环节。四要进一步加强考核，从本期起，学校配备了一名专职食品监管员，食品监管员要严格\*\*从业人员每一个操作环节，一旦发现“不讲规矩、不听招呼”的一律予以重罚；食品监管员\*\*\*\*，监管不到位、操作不在场、督促不得力，甚至纵容、包庇从业人员不良行为的将予以严惩。

此次培训活动既是学校食品安全管理工作现场会，又是一个安全管理工作培训会，通过这次会议，使相关人员进一步明确了目标，增强了信心，同时也规范了食品管理和操作的流程。

**大学食堂保洁工作总结11**

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20\_年xx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20\_年xx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20\_年xx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、20\_年xx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、20\_年xx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，20\_年x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，限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

**大学食堂保洁工作总结12**

本学期，我校在教育局的直接\*\*下，在保健所的大力\*\*下，以 面向每个学生的发展，为成功的人生做准备 为办学理念，以学法序列化实验为载体，以小课题研究为\*台，全面提高了教师和学生素质。以《学校卫生工作条例》为准绳，全面贯彻落实学校卫生工作，促进学生身心健康发展。

一、制定可行计划，发挥\*\*机构作用，确保各项工作目标的实施。

为确保《学校卫生工作条例》的贯彻落实，充分发挥学校卫生工作\*\*小组作用，使小组成员责任清楚，分工明确，工作中讲究方法，注重实效性。

如：我校本学期在全校学生体检时，从卫生工作\*\*小组的组长(校长)、副组长(教导\*\*、卫生教师)到成员(各班\*\*)，都\*\*\*\*。体检前副组长提出明确、细致的要求;体检时\*\*小组成员全部提前到校，\*\*安排学生体检;体检后学校对体检工作进行总结。上下一盘棋，使我校的体检工作有始有终，保质保量。

针对学校卫生工作实际，进一步完善卫生工作\*\*，并制定相应的卫生工作计划。使分管卫生工作的\*\*及管理人员在日常工作中做到了事必躬亲，布置各项工作有质量、有创新，不照办照抄、不流于形式，有实际的指导意义。为全面开展好学校卫生工作奠定了基础。各班级在日常开展工作中有章可循，有据可查，做到心中有数。

二、做好卫生宣传与普及工作。

1.搞好宣传，普及卫生知识

本学期，我校采取了多种形式进行卫生知识的宣传，在全校师生中广泛普及卫生知识，并收到了较好的效果

(1)采用红领巾广播站、《 校报》、板报、手抄小报等学生喜闻乐见的方式，开展经常性的卫生宣传工作。做到：每周一广播，每月出一期板报。每学年宣传活动达到20次以上。使卫生宣传工作从校内走向校外。

(2)结合每月的卫生宣传主题进行主题宣传，开阔视野。

三月以爱眼为主题，四月以爱国卫生为主题，五月以营养为主题，六月以预防传染病为主题。学生通过办健康手抄小报、学校卫生宣传板报等，不仅增长了学生的卫生知识，培养了学生主动实践的能力，而且开阔了学生的视野，培养了学生的合作意识与社会意识，使知识与实践有机进行了整合。

(3)发挥课堂主渠道作用，进行卫生知识学习与实践。

通过《学校公共卫生》课和《小学生心理健康教育》课的课堂教学，使学生对生活卫生、饮食卫生、疾病预防、环境卫生等常识有了更系统的了解，能自觉运用于日常的学习、生活之中，学生收益很大。

2.加强教学卫生的\*\*、指导，随机对学生的文化课、体育课进行卫生\*\*，对发现的问题及时提出合理的改进意见。

(1)通过会议提出要求，引起全校教师对学生用眼卫生的\*\*\*\*，\*\*近视眼的新发病率。通过随机检查，多数教师在授课过程中，能随时提醒学生用正确的读写姿势学习，注意养成学生正确的用眼卫生习惯;一、二年级基本保证3分钟的课堂律动时间 ;眼操能及时做好。

(2)重视体育课和体育活动及课间游戏的安全教育。使体育教师和班\*\*教师在日常教学中注意指导学生进行正当、健康的游戏活动。本学期，无一例课间学生安全事故发生。

3.加强对卫生员的培训、指导

本学期，加强对卫生委员培训、管理，根据低、中、高不同年段特点，有针对性进行培训。选择的内容也与卫生工作实际紧密联系起来。如怎样做眼操，怎样找穴位，怎样刷牙，怎样清扫等;对中高年级卫生委员还指导他们放眼保健操、处理伤口等方法。

通过这些培训活动，挖掘了小卫生委员们的潜能，对学校环境、卫生工作扎扎实实的开展起到了促进作用。

三、加强课堂教学，引导学生形成良好的卫生习惯。

1.搞好《公共卫生》课和《小学生心理健康教育》课的备课和课堂教学研究。

虽然我校的《公共卫生》课和《小学生心理健康教育》课目前都由班\*\*担任教学，但是学校加强对备课与上课要求。针对小学阶段卫生与心理健康教育课的学习目标，定期对授课教师进行培训。

开学初，\*\*教师学习了《学校卫生工作条例》中关于备课、上课等内容，使大家按照要求写好教学计划、课时计划(教案。教师们能按照学校要求，在授课过程中结合孩子们的生活学习实际，采取灵活多样的形式，不拘泥与教材，上好间周一次的卫生与心理健康课;\*\*学生学习、实践，提高自身的分析问题、解决问题和处理问题的能力，为明天能更好地驾驭于生活，创造生活，打下坚实的心理基础。

通过课堂教学，学生能主动运用知识解决生活中的问题，养成良好的卫生习惯。

四、进行疾病预防工作，搞好学生体质健康体检，促进学生身心健康发展。

1.加强教学卫生\*\*，搞好 六病 的防治

开学初，对全校学生及时发放了 近视灵 眼药水和护牙素，并进行具体使用指导，随机进班跟踪检查，收到良好效果。

针对我校近视眼发病率偏高的实际，加大对教学卫生的\*\*力度。我们要求课堂上学生必须做到 三个一 ，继续进行眼操的指导，每天进行眼保健操检查。对患近视眼者，加强矫治，指导学生正确使用近视灵。利用各种宣传渠道教育学生养成早晚刷牙、饭前洗手、饭后漱口的良好生活习惯，入口食物必须保证干净卫生，防止病从口入。提出一人一巾，防止交叉传播、感染。教育学生不挑食、不偏食，摄取多种营养，保持营养均衡，提高生长发育质量。结合教育局保健所下发的卫生宣传内容，为每位学生印发了小学生必会操作项目，指导学生日常生活。

2.搞好传染病的预防工作。

根据季节变换和传染病特点，及时通过会议、通知等形式进行宣传和开展预防工作。及时对发病学生进行隔离治疗，对发病学生所在班和邻班及走廊进行了全面、彻底的过氧乙酸消毒，切断了传染病源。在第一时间内向教育局保健所进行了传染病上报。由于措施得力，本学期在水痘爆发期间，我校仅有4例水痘发生，确保了全校学生健康。

五、进一步规范卫生档案，搞好卫生室建设。

新学期，教育局保健所对卫生室的档案管理提出更规范化的要求。按要求，对学校现有的卫生档案再次进行逐本逐页检查，对一些内容进行充实、整理，对缺少的项目进行补充。如： 爱国卫生 工作计划、总结;学生体检情况分析;各年级的《心理健康教育》、《公共卫生》课教案等。对食堂食品卫生档案进行规范。按照卫生保健所要求把原30多本卫生档案资料全部分类装盒，帖上标签。使我校的卫生档案管理质量又有提高。

定期对所购药品进行检验，凡是变质、过期的一律作废。对每次检查做好详细记录。

六、进一步美化校园，发挥环境育人作用。

校园文化建设是学校建设的内容之一。我校抓住召开 市小学校本教研现场经验交流会 的契机，舍得投资，在教学楼内形成了艺术、科技等特色长廊，为学生营造浓郁的校园文化环境。提升了校园的文化质量。在4月26日召开的 市小学校本教研现场经验交流会 中，我校的校容校貌受到与会\*\*的高度称赞。

为营造洁净幽雅的育人环境，养成学生良好的卫生习惯，对学生提出了 责任到人，物放有序，一尘不染，处处亮点 的卫生 十六字 要求，形成了《卫生清扫\*\*》，并作为学校环境卫生检查评比依据。以此引起全校学生对卫生的重视，规范个人行为。

充分发挥值周检查评比工作的作用。对校园内的每一块分担区都划分到班级，落实到个人负责，学校还要不定期地进行检查，特别是厕所、水房等公用场所及室外分担区，学校有明确的要求和规定，采取检查、打分、评比相结合的方法，严格按照检查标准进行。

凡是三好班级 、 三好学生 、 先进班级 等评比都有相关的卫生标准要求。每周的流动红旗评选都将卫生与纪律情况作为依据，使全校师生自觉维护学校的公共卫生。

由于我校重视卫生工作开展，对学校的发展起到了促进作用。学校多次接待外校的参观、学习。6月份，在省爱国卫生检查中被教育局指定为必检单位。

——学校食堂卫生自查报告3篇

**大学食堂保洁工作总结13**

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。

第一，严把采买准入关。对原料的购入日期.产品商标.生产日期.保质期.健康证.经营许可证.产品检验报告等都要认真登记.验收。不合要求的坚决不准进入原料库房;严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料.半成品和成品;严禁采购无生产厂家.无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料;食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档.所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

第二，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门.沙窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。

第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手.消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净.消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间.消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第五，严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员，坚持定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发.勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手.消毒.上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗;售饭时载口罩;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。

**大学食堂保洁工作总结14**

4月14日下午，我们部门对食堂外部卫生进行了一次检查，我也接受任务，对二号食堂进行检查。而我也对这次检查做了总结。在这次检查中，我们也采访了几个同学，主要采访的内容是学生对食堂工作人员及食堂卫生的一些看法。在采访结果中，学生总体上对食堂工作人员的服务态度表示满意的，对饭菜质量也给予了肯定。当然，这首先得感谢食堂管理人员和工作人员。希望您们能继续保持下去。

当然，在检查和采访过程中，还是存在一些问题的。以下便是我在检查和采访过程中发现存在的问题以及一些意见和建议：

一、在检查过程中，发现在1楼和2楼都存在地板边角都是比较脏的。这或许是员工工作的一个失误。细节决定成败，希望食堂管理人员能重视这件事。

二、炎炎夏日要来了。学生吃饭也就有吹风扇的需求了。或许不仔细看不知道，食堂的风扇都沾满苍蝇屎和尘埃。这样，在学生吃饭时会不会偶尔丢下一些东西来呢？希望这个问题能尽快解决。我的建议是，隔一两周清洗一次。

三、还是一个细节问题，这个天花板有很多蜘蛛丝。怎么在进行卫生清洁是没对天花板进行打扫的吗？希望能尽快改善。

四、在采访过程中，同学们对饭菜也有一点意见。就是青菜，没油，很淡。让人感觉就是，那些青菜直接在开水里捞出来的。这不是一两个同学的意见反馈，而是有很多。青菜不给力。希望厨师们能给点力啊。以上便是我对这次卫生检查的总结。希望食堂和校生活部能越办越出色！

**大学食堂保洁工作总结15**

我校一直比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理\*\*，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。在具体的食堂管理中，我们采取了以下的一些措施：

>一、在原料质量及粗加工方面做到：

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

>二、在食品贮有方面做到：

1、食品分类存放，排列整齐。

2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。

3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

>三、食品制作及餐间做到：

1、通风透光良好，给、排水方便合理。

2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。

3、粘贴有白色瓷砖墙裙。

4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。

5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。

6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

>四、对餐具做到：

1、有专人负责洗涤，消毒餐具。

2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

>五、食堂卫生人员方面做到：

1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证

2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露

3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指

4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物

>六、在环境卫生方面做到：

1、室内水池加盖上锁

2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰

3、高有垃圾桶并加盖，能及时\*\*

4、排污沟保持通畅

>七、存在问题是：

由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

**大学食堂保洁工作总结16**

一、在政治思想方面

我坚决拥护党的领导，热爱党的教育事业，时刻不忘一个\_员所应担负的职责。平时我认真学习，积极参加学校组织的政治、业务学习，树立教书育人，全心全意为全体师生服务的思想，扎扎实实地开展工作。

作为一个后勤管理者，要多干实事，少说空话。在后勤工作方面主要做了一下几方面的工作：

第一，保障学校教育教学工作有序正常开展，努力做好教师的后勤部长。学校的中心工作的教学，我作为主管后勤服务的总务主任，一定要保证学校各项设施、设备的正常运转。学校很多设施比较新，但毛病却不可避免。比如厕所里的水箱，教室里的电灯、电扇，还有一些电教设备，如录音机、投影仪等。我放弃休息时间，自己对这些设施设备进行维修，虽然苦一点，累一点，但为学校节省了不少开支。看着师生们能够正常的使用这些设施、设备，我感到无比的高兴。

第二，创设良好优美的校园环境，努力搞好学校的环境卫生工作，是我这个总务主任不可推卸的责任，我们学校比较大，校园环境卫生是件大事。开学初，根据学校的实际情况和学生的年龄特点，我首先把校园划分为若干个区域，包干给各班负责。每天，我都要在校园的各个卫生包干区进行发现问题及时进行处理。进过我和全校师生的共同努力，校园环境面貌良好，给上级领导和来宾留下了深刻的印象。其次，进一步搞好学校的绿化工作。平时，我组织人员定期给学校绿化带进行除草，给花草树木进行施肥、除虫、浇水，有时我自己利用星期天休息的时间亲自来干。

第三，进一步完善食堂管理制度，强化质量和服务意识，努力为全校师生提供优质高效的服务。在食堂管理员岑旭东教师的配合下，学生在校就餐人数逐渐

趋于稳定。食堂管理井然有序，食堂工作人员朴实勤劳，工作责任心强。工作人员能按食堂操作规划，并能做好清洗消毒方面的工作，真正使在校用餐的师生吃上了放心饭、放心菜，食堂工作人员以他们吃苦耐闹得精神和全心全意为师生服务的思想，赢得了广大师生的认可。本学期为进一步完善食堂制度，提高食堂工作人员的服务质量，我组织他们学习了有关卫生方面的条例和知识，和他们签订了合同，使他们进一步明确了自己的职责，加强监督，严把进货关。食堂每次买菜，我都亲自参与，既要买卫生新鲜的菜，又要考虑菜的价格，因此，我们每个星期要到浠水城北大市场买菜。虽然跑的路多一些，人累一些，但是买的既便宜又能保证质量，我认为这也是值得的。为了合理使用好食堂的经费，进一步完善食堂财务制度，能做到食堂账目分明，帐、物、钱分别管理，从物品入库到饮用，都要进行登记，做到帐、物、钱相符，同时每月认真审核。

由于本人水平有限，对后勤管理还不够精通，很多事情做得还不尽人意。主要原因是思想上还存在着一些问题，办事能力不强，思路不宽，还存在着一些依赖心理，希望广大教师能在今后的工作中帮助我、监督我，使我在工作中少走弯路，我也将认真学习先进的管理方法，适应当前教育发展的新形势，为了学生，我们将共同努力。

**大学食堂保洁工作总结17**

在院所\*\*的正确\*\*关心扶助下，在行政处\*\*的直接\*\*和大力\*\*下，在院所各级\*\*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\*\*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。

>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\*\*，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进\*\*创新

1、从XX年4月份起，建立了以班组主管为核心的\*\*群体并根据院所相关规章\*\*，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\*\*上，思想上确立了职工食堂要以\*\*求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从XX年4月起，坚持以班组主管为核心的\*\*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\*\*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XX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、XX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、XX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\*\*。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门\*\*。

8、最重要一环，从XX年8月起在院所\*\*\*\*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\*\*对职工的关心落到实处。

>三、\*\*依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运（残奥会）等重大\*\*活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。

在膳食科长的直接\*\*下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据院所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16：00至16：50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，\*\*了职工后顾之忧，院所职工对此较为满意。

>四、\*\*重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。（院所职工喜闻乐见，争相品尝，供不应求）。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月（周）做好主副食供应计划，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目了然，减少了工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决了以往加工的产品口味不佳等问题。

2、增加了大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进了工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

>五、\*\*挂帅，骨干把关，全员参与，加强职工食堂成本核算管理，积极化解不利因素努力做好餐饮供应的同时，确保供应价格保持稳定、经济收入稳定，盈亏标准符合院所制定的范围。

为了迅速扭转\*\*来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自XX年4月以来，几次重点\*\*各供应厂家，商家（商贩）开会签订供销合同，有效\*\*主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持了较好的经济收入水\*并始终确保月收入盈亏标准不超院所规定范围。

>六、一些问题和今后设想

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很多必须急办的事项只能议面不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对院所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来院从事本职工作时间长，有一定\*\*管理能力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养（培训）力度，增加投入，定向培养，签订使用合同（协议）明确责\*\*，充分发挥他们的聪明才智为院所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水\*不断提高，院所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显见不可或缺的重要性，尤其是在维护院所正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为院所职工服务。

4、鉴于职工食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题丞待更新，建议院处\*\*在统筹下年度院所经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，职工食堂工作人员团结一心，全力以赴，在为院所职工做好保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，展望明年，职工食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全院职工的期望和院所\*\*的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为院所发展做出更大的贡献。

**大学食堂保洁工作总结18**

很荣幸来到\_\_医院担任保洁员，这份工作对于我来说来之不易，从上岗的第一天开始，我就以严谨的态度来对待这份工作。

做保洁工作在很多人眼里都是不值得一提的工作，我原先也是这么想的，但是自从真正的接触到实际工作中的时候，才发现并不简单，平时根本不注意的地方，对于保洁员来说，绝对不能马虎，墙角、拐角，窗内窗外，犄角旮旯，都是自检的重点。

在\_\_医院，怀着真诚服务的心，努力做好本职工作。(楼道清扫)由于工作努力，成绩有目共睹，并且得到领导的肯定和认可。

到\_\_医院任职期间，我从摸索到熟悉，从茫然到自信，在我前进的每一步，都得到了公司领导和同事的热情相助，得到了大多数前来离院就诊人员的谅解与支持。如果说这期间的工作还有一些可取之处的话，那绝不是因为我个人有多大的潜力，而应归功于我们有一支高素质的保洁队伍，有一群有热情、肯于奉献的管理人员。作这个小结的目的，也决不是给自己涂脂抹粉，而是期望能到达冷静回顾一下自己这段时期的工作得失，总结经验，吸取教训。

这一阶段的工作，一方面是尽快掌握医院的基本状况，另一方面确保医院各项工作的正常进行。由于交接时间较短，很多事情只能边干边学习，在此期间，保洁的日常工作主要靠的是医院领导的有效指挥，靠的是管理人员的高度自觉。这一时期的工作，在大的事件处理上能用心向领导汇报，迅速采取措施，未出现严重错误，但在工作细节上还存在不少问题，好在有领导和同事及时指出并补救，均未产生严重后果。

这一年的工作，也暴露了自身存在的一些问题，如在自身要求上还比较放松，对一些细节注意还不够，有待在今后的工作中予以改善。同时，期望能有机会到比较成熟的保洁公司去学习、掌握更多技能，提高自己的专业水平。决心在岗位上，投入更多的时间、更大的热情，完成医院布置的各项工作，不辜负医院领导的期望。

**大学食堂保洁工作总结19**

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</stro

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！