# 餐厅食品供应工作总结(必备5篇)

来源：网络 作者：悠然小筑 更新时间：2025-01-19

*餐厅食品供应工作总结1一、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...*

**餐厅食品供应工作总结1**

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、全年就餐人数大概五万人左右，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：

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。

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。

**餐厅食品供应工作总结2**

在公司以及部门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了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行小结。

一、初步建立了食堂骨干队伍，明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面。责任到人。工作有序开展。

二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查，保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求。食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

三、饭菜质量有比较大的提高，增加花色品种，特别是在8月期间推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善。经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

四、加强成本管理，从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。使食堂从每月亏损三万多元到略有盈余。

五、加强了食堂设备管理、保养、维修，达到了基本正常使用。对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修，改变了过去无人管理、无人保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

六、建立和建全了班组正常的学习制度和工作制度，开展一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量。营造一种力争上游的管理氛围。

七、建立食堂五常法管理制度和办法，用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

八、加强基础建设，建立食堂冰库冷藏库，对稳定公司食堂价格，调节供货品种、减少浪费、保障应急使用有了一个非常好的基础。调整各个仓库的实际功能，扩建了洗涤和收残间，使食堂使用功能更趋合理和完善。

九、建立了食堂员工的绩效考核办法，对多元化工人也进行了绩效考核，走在了公司前面，是一种管理上的加强和突破。

问题和下季度的打算：

1、食堂餐饮品种要创新，还要保持传统的品种不流失。既要有当家的饭菜点心品种，也有创新。引进优秀的面点师，在面食上有所突破。服务上加强培训，请专业人员进行实地培训。绩效考核激励机制的制度要完善，并严格执行。

2、食堂设备已经使用了五年，由于多年没有保养和及时维修。设备老化情况严重，必须分批、分次、分重点进行更换、维修、保养。锅炉烟囱需要改造。现在已经影响锅炉的启动。前方食堂没有热水供应，需要安装供热水设备，解决冬天洗涤碗筷的困难。

3、在公司机关食堂开店，解决有些职工消费卡用不完问题，并可以调节职工供应不同需求。

4、目前食堂每天平均就餐人数2100左右，外送每天200份左右。共计2300左右。每天四餐。解决食堂吃饭排队时间较长问题，把食堂售菜窗拆除，在每扇窗口增加一名服务人员和一台消费机，如果增开六扇窗口，就要增加6名服务员，并把供应面食的窗口移到外面销售，又腾出一扇窗口，也要增加一名服务员。加快人员流量。减少售饭菜等待时间。把增设的人员再安排到面点组制作特色面点。

5、前方食堂工作环境改造，仓库地面增高和屋顶防渗漏、洗涤间设备移位、粗加工迁移、盘碗餐具的洗涤，有一个较规范的操作间。切配的工作环境，墩、刀、台等的合理配置，使操作得心应手。灶台的工作环境，一个食堂灶台配置合理与否是决定一个食堂的重要组成部分。

6、十六路作业人员的增加和相应前方食堂的窗口增开，人员的增配。一名厨师，两名服务员。

7、为了食堂食品安全起见，要安装门禁系统和电铃，防止外人投毒。因为周围的环境和人员太复杂了。

8、龙门吊、桥吊、外理送饭菜的调羹每次都有10多只无法收回，一个月下来，也有400到500的损耗。可以用一次性调羹，或者发给他们每人一把调羹由他们自己保管。

9、在生活楼增设一座供应热水的水箱，这样可以解决冬天食堂使用和浴室使用两不误。

10、浴室沐浴需要安装计时设备，可以为公司节能，防止不必要的消耗。

11、对办公大楼正大门一块绿化地进行改造，建成一个符合和提高我公司形象的一个亮点区域。

**餐厅食品供应工作总结3**

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\_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。现将有关情景汇报如下：

>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，层层落实职责。

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，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接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，为全校住校生供给一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，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，食堂管理严格执行《^v^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，每一天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情景、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。可是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

**餐厅食品供应工作总结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《^v^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。

**餐厅食品供应工作总结5**

为认真落实xx市食品药品监督管理局下发的《关于加强机关企事业单位食堂食品安全监管工作的通知》精神，我局继年初开展的机关、敬老院食堂专项检查后，再次于今年五月份开展了为期一个月的机关企事业单位食堂食品安全专项检查“回头看”工作，现将此次专项整治工作总结如下：

>一、基本情况

（一）机关食堂情况。全县共有机关、企事业单位食堂56家，其中县直机关、企事业单位食堂26家，就餐人数约1490人；乡镇机关、企事业单位食堂30家，就餐人数约1170人。

（二）检查基本情况。此次共出动执法人员45人次，共检查机关、企事业单位食堂56家，覆盖率达100%，其中持有效餐饮服务许可证的食堂18所，持证率32％；食堂从业人员数178人，持有效健康证明上岗人数127人，持证率71％。通过检查下发当场行政处罚共计14家，责令改正48家。

>二、全县机关、企事业单位食堂食品安全基本状况

近年来，通过深入开展食堂食品安全专项整治和负责人培训工作，我县机关、企事业单位食堂食品安全状况陆续得到好转。各单位领导开始重视食品安全工作，均建立健全了食堂安全管理制度及组织，制定了突发食品安全事件应急预案，均配备了食品安全管理人员，并积极的给予资金投入，完善食堂内部的配套设施建设，食堂操作人员经过培训后也能基本把握食品质量关，在加工过程中注重食品卫生，在现有条件下遵守餐饮安全操作规范。目前，大部分机关、企事业单位食堂食品采购索证索票、进货查验登记、餐具消毒保洁等管理正逐步规范，但仍存在以下几个方面的问题：

（一）持证经营餐饮服务率尚不够高。我县机关、企事业单位食堂持《餐饮服务许可证》经营的单位18家，占全县机关、企事业单位食堂数的32%，仍有38家机关、企事业单位食堂未持有效《餐饮服务许可证》从事食堂餐饮服务。

（二）基础设施不完善，发展不平衡。大多数机关、企事业单位食堂普遍存在布局不合理，功能分区不清，没有按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理分区，如库房和粗加工间设在食品加工操作区内，备餐专间没有设置通过式预进间和传递窗口，没有空调设施；各单位对食堂建设投入不均衡，呈现出县直单位食堂条件普遍较好，乡镇单位食堂条件普遍不达标的现象，主要表现在：大多数乡镇单位食堂食品处理区面积过小，没有设置备餐专间，室内水池数量不足；没有配备纱门纱窗等防蝇、防尘、防鼠设施，没有专门的食品仓库和食品留样设备；食品原料及餐具清洗水池均在室外，没有标识用途；没有配备食品专用留样设备和满足需要的消毒保洁设备。

（三）食品安全制度执行不到位。大多数机关、企事业单位食堂管理制度未严格按餐饮食品安全操作规范制订并执行。如食品仓库未分区、生熟容器及用具无明显标志，没有做到分类使用、存放；采购食品及原料验收进货台账记录未执行或记录过于简单；食品留样量不足并未及时做好记录；从业人员健康证到期后未能及时进行体检。

>三、下一步具体措施

针对我县机关、企事业单位食堂的基本情况和存在的问题，下一步我局从以下几方面入手，不断提升机关、企事业单位食堂餐饮服务食品安全管理水平。

1、加大对机关、企事业单位食堂基础设施的建设。建议相关机关和企事业单位把食堂建设作为重要的基础设施建设项目来抓紧抓好。加大对基础设施设备的升级改造，在新建、改扩建食堂前将食堂图纸设计送我局进行前期监督审核，我局将组织人力对新建、改扩建食堂在设计施工过程中进行技术指导。

2、加强日常监督管理。我局将每年对全县机关、企事业单位食堂食品安全管理开展监督检查，对监督检查中发现的动态性食品安全问题，责令及时整改，有违法违规行为的，依法进行查处。对于存在问题较多、食品安全隐患较大的机关、企事业单位将实施“回头看”工作，以督促问题整改到位。

3、全面推行机关、企事业单位食堂食品安全监督量化分级管理制度和食堂食品安全示范单位创建工作。我局以开展机关、企事业单位食堂食品安全监督量化分级管理工作为切入点，促进各机关、企事业单位食堂按照食品安全监督量化分级标准不断提高自身管理能力。以开展机关、企事业单位食堂食品安全示范单位创建工作为载体，充分发挥示范引领和辐射作用，逐步提升全县机关、企事业单位食堂的食品安全整体水平。

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！