# 2024年洗碗工作总结(共19篇)

来源：网络 作者：烟雨迷离 更新时间：2025-04-01

*20\_年洗碗工作总结1为加强我镇学校食堂食品安全监督管理，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。我镇对全镇中小学校及幼儿园的食堂卫生工作展开专项督查自检，现将检查情况总结如下：>一、镇党委、政府高度重...*

**20\_年洗碗工作总结1**

为加强我镇学校食堂食品安全监督管理，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。我镇对全镇中小学校及幼儿园的食堂卫生工作展开专项督查自检，现将检查情况总结如下：

>一、镇党委、政府高度重视学校食堂卫生工作

根据县食安办要求，我镇于11月26日组织召开了学校食堂食品安全管理人员会议，成立了以分管领导牛望同志为组长的学校食堂食品安全检查领导小组，落实了工作责任，明确了检查任务、检查重点。

>二、突出重点，全面开展检查

按照镇党委、政府相关会议要求，各中小学及幼儿园从即日起全面开展自查自纠，落实好食堂食品安全制度。镇食安办于9月30日联合镇派出所、镇卫生院、镇中心校、镇工商所的工作人员开展了对全镇中小学及幼儿园食堂食品安全的专项检查。检查中，发现食品安全隐患3处，现场要求整改6处，均已发放安全隐患整改通知书。通过检查进一步提高了各中小学及幼儿园食堂食品安全意识。

>三、下一步工作打算

1、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。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。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。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。自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。

2、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校;食堂生产加工的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业，加强卫生监管，严格操作规程。

3、全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

**20\_年洗碗工作总结2**

第一、严格把好食堂卫生关，因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。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》规定的各项要求。经过学习，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各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每一天对厨房间都要进行大清扫。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。

第二、严格把好食品安全关，每学期都要和食堂工作人员一齐学习《^v^食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。还制定了各项规章制度并上墙，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。还十分重视食堂内部管理，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)。

第三、严格把好食品进货关，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，职责到人，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学校外。

第四、尽力把好烧菜技术关，在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取师生的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求到达丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每一天的饭菜力求到达“色、香、味”俱全，让师生吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达;在创立省级平安学校中，我校食堂获得了专家的好评;在市级食堂评比中获A级食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在学校领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂必须会越办越好。

**20\_年洗碗工作总结3**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间过了半年了。

回顾过去的每一天，我作为后勤主管，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，很有可能会影响到全体员工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就最近一段时间的工作情况总结如下：

>第一、作为食堂自然是离不开饮食

食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为中心的食堂这也是很重要的。作为后勤主管更应多为饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

>第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位员工身体健康的大事。

首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是员工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体员工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的管理人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂工作人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐员工带来了愉悦。

>第三、把住食品进货也非常重要。

二百多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位员工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

>第四、在菜谱的安排方面：

1、首先对大多数员工的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意；

2、员工喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次；

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒；员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了；

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。在空闲时间关闭不用的设备，这样算下来一年也可以减少很多电费。

>第五、就餐方面，

我们没有停留在使员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，员工食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

>第六、在菜品的采购和管理上：

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

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

>第七、加强卫生管理，增强忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态;我们要求每一位职工必须做到：

(1)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

>第八、是设备管理规范、保证安全。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日煤气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好员工食堂，以方便大家就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大员工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，我工作还有做的不足的地方，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保大家吃到放心的食品。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、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

**20\_年洗碗工作总结4**

尊敬的领导：

首先，非常感谢您这几年来对我的信任和关照。

这段时间，我认真回顾了这半年来的工作情况，觉得来xx宾馆工作是我的幸运，一直以来我也非常珍惜这份工作，这半年多来老板对我的关心和教导让我感激不尽。在xx宾馆工作的半年多时间中，我学到很多东西，无论是交际方面还是做人方面都有了很大的改善，感谢老板对我的关心和培养，对于我此刻的离开我只能表示深深的歉意。

非常感激这份工作给予了我很好的锻炼机会，但同时，我发觉自己从事这份工作心有余而力不足，长时间的工作让我有点吃不消。故我决定辞职，请您支持。

请您谅解我做出的决定。我将做到年底结束后离开宾馆，以便完成工作交接。我很遗憾不能为xx宾馆辉煌的明天贡献自己的力量。我只有衷心祝愿宾馆的业绩一路飙升！老板及各位同事工作顺利！

敬礼！

签名：xxx

日期：xx年xx月xx日

**20\_年洗碗工作总结5**

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《^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。同时要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，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，及时的记载，分管校长、后勤主任不定期检查。同时要加强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，穿戴统一的工作服、工作帽。由于学校各级领导对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，食堂工作受到上级领导和^v^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，在校领导的关心和监督下，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。

**20\_年洗碗工作总结6**

吃过晚饭，我和爸爸做在沙发上看电视。看着妈妈工作了一天，累得筋疲力尽的。心想：妈妈平时上班很累，下班回家后还要做饭、洗碗，多辛苦呀!我决定帮妈妈洗碗，让妈妈休息一下。

我先把碗一个个地摞到一起，再把筷子收拾好，放在碗上，然后把桌子擦干净，就抱着碗和筷子进了厨房。我把碗放在水池里，打开水龙头，帮碗浑身上下洗了一个“冷水澡”，然后在每个碗里放上一点儿水，在台子上一字排开，又往每个碗里挤了一些洗洁精。我拿起钢丝球，把每一个碗都好好洗了一遍，然后又好好冲了一遍，这碗总算洗好了。我把碗放到柜子里，又拿起一大把筷子洗了起来。洗筷子比较简单，我一会儿就洗完了，可我的袖子却湿了一大半儿。等碗碟、锅、筷子和小勺都变得干干净净的时候，我已经累得满头大汗了。看着自己的“战绩”，我高兴极了，感觉终于帮妈妈做了什么。

**20\_年洗碗工作总结7**

尊敬的领导：

您好！

我是餐厅的一名洗碗工，我叫xxx，今天是郑重向您提出辞职的，在此我真的很歉疚、很难过。来餐厅工作已经差不多半年了，因为我也已经到了中年了，再找一份工作真的很不容易，我很感谢餐厅经理愿意给我一次工作的机会，让我也收获到了一份生活中的充实和满足，真的很感谢。

在餐厅工作的这一段时间，是我非常开心的一段时间，因为我认识了很多优秀的人，认识到了很多不错的朋友。是餐厅这个平台给我这样一次经历，让我的生活也变得更加丰富多彩了。这次结束这一份工作也实属是我的无奈之举，今年各个行业的发展都不是很顺利，加上一些其他因素的影响，每个人的工作也是有巨大压力的。

就像对于我来说，作为餐厅的一名洗碗工，你说我就没有压力吗？当然会有，我的家庭经济也不是很好，加上女儿嫁出去之后过得并不是很好，所以对于我来说，今年也真的特别的难。还好上半年能够找到一份餐厅的工作，给我的生活带来了一些生机，这是我最幸福的一件事情，但是我女儿前一周生了小孩，对方父母都是从商的，没有时间照顾她，所以我不得不想个办法去照顾她。

我就这么一个女儿，她也是我的心头肉啊。现在她做了母亲，不仅要照顾孩子，还要照顾这个家庭，我真的很心疼她。所以我想辞去这份工作，去照顾我女儿坐月子。希望能够让她减轻一些负担，开开心心的过每一天。希望领导您能够理解我这一份做母亲的心情，我也相信您一定会谅解我这次的决定的。

人生中分分合合的时候总有很多，以前女儿出嫁的时候，我就明白，不管是家人还是朋友，总会有分别的那一天，这一次我要和餐厅的各位兄弟姐妹们分开，或许也是冥冥中安排好的。所以我也只有坦然对待，坦然去接受现在所发生的一切。

领导，我知道您一直都对我十分照顾。我虽然是一名洗碗工，干的都是粗活，但是您并没有因此而看不起我，把握当做是一个老大姐，有时候也非常的关照我。您是一个很好的领导，充满了慈悲、在做事情上也非常的果断，我相信您会有一个广阔的前途。在这里，我就向您辞别了，希望您能够尽快处理我辞职的事宜，非常感谢！

敬礼！

辞职人：xxx

20xx年x月x日

**20\_年洗碗工作总结8**

伴随着公司xx周岁生日之际，20xx年也即将过去。这一年对我们红宝来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

xx年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

>一、全年厨房营业数据情况说明

在xx年前xx个月中xx店厨房营业额达xx元，同比20xx年增加xx元，增幅xx%。在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

>二、我们所做的努力

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

1、出品方面：

坚持公司理念，做宁夏特色风味厨房。依然重视选用宁夏风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们特色菜品如特色手抓、中宁清炖土鸡、沙湖鱼头、等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙红宝全家福的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的条件下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年xx月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降底估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去,协调各分部门做好出品供应工作,要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种及需要急推的产品设专薄记录,交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的.，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。

在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后，我们及时采取措施，把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视，把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

3、厨房设施设备调整。

这块在南昌店变动比较大，在二楼新建了冻库，起到的作用很大。由于南昌中厨和早茶产品比较多，原料多难以储存，冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很大的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具假和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小、大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。

**20\_年洗碗工作总结9**

转眼间大家工作生活在一起都有三个月时间，在这三个月的时间里，在单位领导的有力指导下，全班人员各个方面的成长进步是有目共睹的，完成好了单位交给的各项任务，作为班长我很欣慰，在此我从以下三个方面进行本班半年工作小结：

>一、思想方面

全班人员思想稳定，在工作中能够主动加强理论学习，能够坚持用政治理论知识来武装自己，使自己在思想认识和能力素质上有了很大的进步，开阔了视野，拓宽了知识，坚定了政治立常政治思想素质和理论水平有了明显的提高!首先是全班人员尊重领导，相互团结，使凝聚力、战斗力都得到了显著的提高;其次是全班战士能够服从命令、服从指挥，保持时刻听召唤，能完成上级赋予的各项任务，能够时时刻刻保持清醒的头脑，能够坚守保密守则，做好保密工作;第三在生活中能做到相互关心、相互帮助，共同健康成长，工作中能做到相互学习、相互鼓励、共同进步;第四存在的不足：理论学习不够经常，普遍存在侥幸心理，学习不系统、不全面、不规范、理论学习与实践结合的得不够紧密，没有达到学以致用，理论修为没有达到一个新的高度!

>二、作风纪律方面

全班人员作风纪律严明，工作和日常生活中都能够严格要求自己，不做违纪违规的事情，在六月颁布新三大条令之后，能够认真学习新条令，通过学习能自觉抵制腐朽思想的侵蚀，树立了军人的良好形象!

>三、工作方面

能够积极主动完成单位安排的各项工作，面对机场割草，全班人员能够不惧艰难困苦，很好的完成了这项重大任务，这正体现了本班不怕苦不怕累，勇敢顽强的优良作风;在上半年的飞行保障中，首先保证了车辆的行驶安全，在火灾防范方面，保证了零事故、零案件的发生!面对近期最大的任务——消防大比武，全班战士能够正确认识，把集体荣誉放在首位，并做到积极参加消防练习，同甘共苦争取取得好的成绩!存在的不足：没有经常做到装备的维护保养，对消防设施也没有做到定期与不定期的检查，对分配到个人的车辆卫生也没有及时进行打扫!

**20\_年洗碗工作总结10**

工作给我们带来了很多的欢乐，也收获了更多的知识，获取了更加丰富的经验，在xx年的上半年里，在领导及各部门的关心与帮助下圆满结束了我们本学期的工作。

每种职业都担负着一种特定的责任和义务，作为我们这种行业更要具有强烈的责任感，我们时时告诫自己，食品安全，是保障学生和教职工的健康安全，为保护师生员工的健康安全，维护学校和社会的稳定，在主任的指导和班长的带领下，我们了解了食品卫生安全工作的重要意义和重大责任，树立起以“健康第一”的思想，坚持“预防为主”的方针，把食品卫生安全工作抓紧抓实。有效的防止了食物中毒，从根本上杜绝了安全事故的发生，确保操作安全和食品卫生安全。

每周一下午三点是我们例会学习的时间，在主任们的督促和带领下，我们认真学习食品卫生知识、消防安全知识，以及时事政治，并定期对全体员工进行法律法规、工作规范的培训，6月份还重点学习了xx年6月1日新颁布的主席令《^v^食品安全法》，还进行了食品安全知识竞赛。大家积极认真的学习专业知识，努力提高思想素质和业务素质，树立正确的人生观和职业观，建设一支优秀的食堂队伍，给我们的工作打下了扎实的基础。

我们食堂员工精神面貌好，以“让学生健康，教职工满意”为宗旨。大家心系所有师生员工，有强烈的责任感和使命感，具有严谨的工作作风，高度重视并切实做好食品卫生安全工作，确保了我校师生员工的身心健康和生命安全。严格实施各种规章制度，我们制定了员工岗位责任制，对食品卫生、环境卫生、个人卫生、原材料的采购、验收、保管、加工、食品的留样、餐具的消毒以及货物的进出登记、台帐的管理等等，做到职责明确，责任到人。

我们的工作时间长，量大，责任重，环境差。为了能保证正常开餐，面点师傅们晚上两三点就起床做包点，特别是吃包子，他们经常十二点不到就开始工作。我们的保管员和班长也是每天早上五点多钟就要到校收货，六点钟我们的员工们就已经在食堂里歌舞升天了。特别是现在天气热，气温高，我们的制作间就如烘干房，一进食堂就汗流浃背，大师傅们每餐都要站在熊熊的大火旁工作那么久，自己都能闻到汗的气味，一天下来，大家饭也吃不下，还经常有中暑的现象。可怜的解切师傅们身上流着咸咸的.汗，手上滴着甜甜的血。洗碗师傅们也够为难的，水不热碗就洗不干净，在热气冲天的洗碗房里，她们还要穿着雨鞋、系着皮兜、带着手套工作。一餐下来，衣服不见干沙，连头发都是湿漉漉的。员工们除了干好自己的本职工作，学校领导下达的临时任务也是从不推辞，还有学校的执勤工作和维修工作大家也是尽力尽责。特别是每周五的中午，我们的师傅们刚从烤炉上下来，衣服都还在滴水，就又要冒着烈日去疏导交通，直到校车平安开走，员工们才可安心下班。可见我们的师傅们是多么的敬业。

主任经常利用休息时间组织员工大会小会，大家汇聚精髓，集思广益。确保主、副食齐全，品种花样多，为了食品的推陈出新，主任每期都组织面点师傅、厨师们外出学习。并千方百计控制成本，利用蔬菜的边角余料自制家常菜，做到了真正的节约。每当节气来临，我们都会制作关于节气的菜肴和食品，使大家有一种过节的气氛，也有一种似校如家的温馨感觉。我们食堂员工是最棒的，是一个和睦的大家庭，虽然我们的工作很累，但是我们的生活充满了欢乐和笑声。

总结过去的上半年工作，尽管有较大的进步和成绩，但在某些方面还存在着不足，我们深知，我们的这种工作是永无止境的，虽然不能说是最好，但我们一定会要求更好，我们会继续提高自己，完善自己，丰富自己。这有待于在以后的工作过程中加以改进！我们有一颗不断上进、积极进取的心，为学校食堂工作做出应有的贡献。

**20\_年洗碗工作总结11**

明天是“三八”妇女节，是女性的节日。

早上，爸爸悄然对我说，明天要帮妈妈做点事情，我问：“妈妈我帮您做点什么?”妈妈干脆地说“帮我洗碗吧”。

吃完饭，我自动地把碗收进厨房，把它们放进灶台上的锅里，再向锅里倒热水，把碗淹起来。然后我用抹布把桌子擦洁净。

开端洗碗了，我先把一张洗碗布浸湿，再用它蘸水把每个碗一圈圈的洗一遍，然后就用异样的办法洗小勺子，都洗洁净了就把水倒掉。

开端清洗碗和勺子了，这一步倒是很轻松，就是用预备好的清水，先把他们冲一遍就放在灶台上，再用干的抹布把碗和勺子的余水一个个擦干，然后把他们放进碗柜。最初把清洗洁净的抹布和洗碗布用预备好的滚开水烫一下，就半途而废了。

洗碗原来都是大人们的事情，明天我也学会了洗碗，当前还要坚持下去。

**20\_年洗碗工作总结12**

今天，妈妈下班回来，吃完饭后，就很少和我说话了。我看妈妈脸上显得非常疲惫。我心想:今天我来帮妈妈洗碗吧!这样可以帮她减少负担。

妈妈去睡觉了，我小心翼翼地把碗和碟搬到厨房里。先把洗碗弄湿,再把洗洁精倒在洗碗布上，就开始洗碗了。我学着妈妈的样子从里到外刷，刷了一个又一个碗，最后把碗冲洗干净，我还把洗干净的碗整齐地放进消毒柜，插上插座消毒。我心想:洗碗可真累呀!我以后要多帮妈妈做家务活。

我来到妈妈的房间，妈妈还没睡觉，我满脸微笑地对妈妈说：“妈妈，您怎么还没有睡觉呢?您赶快休息吧!我已把脏碗洗干净并消毒了。”妈妈走到厨房一看，消毒柜里果然摆放着整齐的碗，妈妈把我抱在怀里，激动地说：“孩子你长大了，懂事了，还懂得关心妈妈了!”

现在我一有时间就帮家人洗碗，大家都说我长大了，懂事了。我觉得干家务事可以锻练自己的能力，并且我在劳动中感到了快乐。

**20\_年洗碗工作总结13**

牢固树立全心全意为师生服务的意识。切实做好食堂工作的每一个环节，把学校食堂安全工作列为头等重要大事来抓，明确责任，层层落实。回顾一学期来，我校在上级主管部门、镇卫生所及学校的正确领导下，始终把学校食堂安全工作放在各项工作之首，重中之重。本学期，我们的做法具体如下：

>一、领导重视

1、学校成立食堂安全管理领导小组，由校长亲自担任组长，副校长任副组长，成员由食堂负责人、会计及采买人和验收人担任。明确责任，分工到人，各负其责，校长负总责。定期召开食堂工作人员会议及采买人员、验收人员会议，研究部署学校食堂安全工作，制订安全工作计划，注重落实，狠抓过程管理，将安全隐患消失在萌芽之中。

2、切实加强学校食堂安全管理。本学期定期对食堂工人、采买人员、验收人员进行安全培训，极大地了增强全体工作人员的安全知识和防范意识。

3、加强对食堂工作人员的安全意识的教育，提高食堂工作人员对安全工作的认识，并与全体食堂工作人员签订安全责任状，确保师生在校的饮食安全和身心健康。

4、定期与不定期地对食堂的设备、设施及餐具、调料、大米等进行检查。

5、关心师生饮食安全，在满足师生的前提下严把病从口入关。

>二、措施扎实

1、每周一的全体食堂人员例会上，我们始终强调按食堂操作流程环节进行。对违反学校规定的，考核中一票否决，更不得参加评先，同时还要追究其相关责任。对食堂临时工予以辞退。

2、请卫生监督所的同志给全体食堂工作人员做食品卫生讲座、国家法律和法规讲座。使全体食堂人员学法、知法、懂法，做合格的、称职的餐饮人员。

3、每天记好食品采购安全工作台帐、体检台帐、餐具消毒记录、备餐间的消毒记录、食品留样记录。

4、严格执行食堂采购制度。我们要求采买人员坚持购买索证制度;食品购回后，验收人员严把验收关、观察食品是否清洁卫生、是否变质、斤两是否准确，若发现问题，一追到底，决不姑息迁就。严把采购食品的源头关，确保师生每天能吃上既营养、卫生又经济实惠的可口饭菜。

5、对食堂从业人员要求严，所有从业人员都必须体检身体，对不健康者绝不录用，隔绝传染源。

严格食堂管理的操作流程，做好浸洗、消毒、切配、烹饪关，认真做好食堂和餐厅的清洁卫生工作，做到一刮二洗三冲四消毒五保洁，同时我们还安装了灭蝇灯、紫外线消毒灯、空调等设备，确保师生饮食安全，严防食物中毒。

5、更新餐厅内的设备，改善师生就膳条件。本学期投资两万多元添置不锈钢餐桌。

6、在下半年的创A级食堂工作中，我们加大食堂做硬件投入，同时也认真对照A级食堂的标准进行软件资料的准备。严格要求、严格管理，在验收过程中，深得南通和如皋专家组的好评。顺利通过A级食堂的验收，在市局及镇中心初中的工作检查中多次得到好评。

7、一开学，我们将收来的学生伙食费全部足额上交给镇中心初中食堂专户账上，严禁坐收坐支，严格遵守财经纪律，实行报账制，做到采买公开，问质询价，真正做到公开透明，公平公正，还大家一个明白，接受师生及家长的监督。

8、进行多种形式的饮食教育。本学期，我们利用晨会、黑板报、广播对学生进行饮食方面的教育，教育他们不要挑食，不要浪费粮食，使之营养全面，身体才能健康(用他们身边的实例来进行教育，如：挑食、偏食、厌食的坏毛病，导致身体欠佳的事例，有例有证，使同学们有了更清醒的认识)。

>三、配合工作

我们食堂工作人员配合学校中心活动，积极工作，如搬运图书室的橱、撤并学校的校产校具、清理车棚、挑杂草、打扫校园环境等等。为学校校园环境建设做出贡献。

当然，工作中我们还有做得不到位的和疏忽的地方，有待今后工作中去改正、去充实，更加完善我们的食堂工作，使我校的食堂管理更上一个新台阶。

**20\_年洗碗工作总结14**

尊敬的xx经理：

您好！首先感谢您在百忙之中抽出时间开阅读我的辞职信。

我是怀着十分复杂的心情写这封的。自从我进入了餐厅之后，由于你对我的指导和信任，使我获得了许多机遇和挑战。经过这段时间在餐厅的工作，我从中学到了许多知识，积累了一定的经验，对此我深表感激。由于我自身工作能力不足，近期的工作让我觉得力不从心，为此我作了很长时间的思考，我决定递上辞呈。

为了不因为我个人能力不足的原因影响了餐厅的正常运作，更迫切的原因是我必须在20xx年7月后参加计算机等级证的培训，较长时间内都不能上班，所以经过深思熟虑之后，我决定在\*\*年8月前辞去而我在餐厅的工作。我知道这个过程中会给你带来一定程度上的不便，对此我深表歉意。

感谢你和餐厅各位同事对我的教导和照顾，在餐厅这段经历对我而言异常的珍贵。将来无论什么时候，我都会以自己曾经是餐厅的一员而感到荣幸。我确信在餐厅的工作历程将是我整个职业生涯发展中相当重要的部分。

祝餐厅领导和个各位同事身体健康\'工作顺利！

再次对我离职给餐厅所带来的不便表示抱歉。同事希望餐厅能够体谅我的个人实际，对我的申请予以考虑和批准。

签名：xxx

20xx年xx月xx日

**20\_年洗碗工作总结15**

岗位概述

1.热爱酒店厨师工作,对工作认真负责,积极主动,作风严谨,不谋私利,为提高酒店人员的管理而尽心尽力；

2.负责对各种食品的加工制作，保证食品的质量。

岗位要求

a) 能够承受繁重的体力劳动。

2.经验

a) 具有两年以上酒店服务经验。

b) 能安全操作洗碗机,熟悉洗碗所要求的程序,具有维护所有洗涤设备的能力。

c) 熟悉食品卫生法。

3.操守

a) 维护集团和酒店声誉或利益。不得以任何语言或行为直接或间接对集团和酒店进行诽谤以损害集团和酒店的声誉或利益。

b) 严禁泄漏机密。未经许可情况下不得擅自使用、复印或以任何形式复制或对外泄漏集团和酒店的机密资料，包括但不限于软件、程序、操作手册及其他一切由集团和酒店提供的营运及操作资料。

c) 遵守安全操作规程，合理使用操作工具，节约能源等。

d) 自觉遵守酒店各项规章制度。

各项工作描述

1.将员工餐厅的餐具、用具清洗干净，并进行杀菌消毒。保证本职工作的卫生区域达到有关卫生标准和要求。

2.正确使用卫生工具、设备，爱护卫生工具，并能够进行日常保养几维修。

3.掌握正确的卫生操作方法及程序，防止在清洁中造成环境、食品等污染。

4.合理使用卫生清洁用品，以降低各种清洁用品的消耗。

5.将垃圾、废物倒在指定地点，清洁完毕后将卫生工具、用品放回指定地点，不得在公共

场所乱堆乱放。

6.严格遵守酒店各项规章制度，按时上下班，不擅离职守、不串岗、不干私事，尽自己最大的努力做好本职工作。

**20\_年洗碗工作总结16**

为切实加强我校食堂食品安全，保障全校区师生饮食安全，防止食物中毒事件发生，我校根据国家、省州县食安委《关于迅速开展中小学食堂食品安全检查的紧急通知》精神，对我校（营养改善计划实施学校）食堂食品安全进行了扎实的自检自查，现将我校食堂食品安全自检自查工作情况总结如下：

>一、工作开展情况

按照要求，我校食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、健康证明、索证索票管理、加工制作管理制度、清洗消毒、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了整改。

（一）完善食品安全监管整治工作机制

切实加强组织领导。我校都高度重视学校食堂食品安全工作，摆到更加突出的位置来抓。要坚持标本兼治、着力治本，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合起来，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

（二）具体工作

1.自查了学校食堂是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理之中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。

2.自查食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校食堂许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题，是否存在不具备条件而未及时注销许可证等问题。对新开办的食堂，及时联系县食品药品监督局严格按照规定办理许可证，对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全的及时整改，办理许可证。

3.自查学校食堂环境卫生是否整洁。积极主动、科学有效地做好传染病防控措施，认真核查了学校食堂环境是否定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

4.自查学校食堂从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否有效；是否建立从业人员健康档案；当从事直接入口食品工作的人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整到不影响食品安全的工作岗位。

5.自查学校食堂索证索票和食品添加剂等制度是否落实。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品的进货渠道和索证索票情况。认真核查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。

6.自查学校食堂饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。以供水设施卫生状况及饮用水水质情况为重点，认真核查学校食堂是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其它水池混用，消毒人员是否掌握基本知识；餐饮具消毒是否符合相关要求。

7.自查学校食堂加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，四季豆、豆浆等是否烧熟煮透；是否违规制售冷荤凉菜和豆角行为，操作人员是否佩戴口罩；严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

>二、下一步工作安排

一是深入开展教育培训。进一步加强对学校食堂的食品安全培训，认真组织后勤人员学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》培训结束后，要将相关资料整理、保存好，以备检查，主要负责人要切实承担学校食堂食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全、饮用水和传染病防治等各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

二是认真开展全面排查。继续组织本校、园的相关人员对学校食堂进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。

三是切实加强食品安全事故防控，开展突发公共卫生事件应急工作监督检查。要按照职责分工继续将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患；制定食品安全事故应急预案，结合传染病防控、饮用水卫生、食品安全等监管工作，及时发现风险隐患，督促排查，降低学校突发公共卫生事件危害，提高防控水平及应对能力。

四是切实做好信息报送工作。

**20\_年洗碗工作总结17**

“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《^v^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。

**20\_年洗碗工作总结18**

为有效预防食物中毒事件发生，保证广大师生饮食安全和国庆中秋节期间群众的身体健康，我局以文明创建为契机，在全县范围内开展了秋季学校食堂和餐饮服务食品安全专项检查，有效保障了广大群众的饮食安全。现将检查工作情况总结如下：

>一、高度重视、精心组织

我局召开专门会议，研究新学期和国庆中秋节期间餐饮服务环节食品安全监管工作。并成立了三个执法工作组。采取分片包干的形式，划分责任区域，落实监管责任。

>二、以点带面、突出重点

1、加强对餐饮服务企业持证情况进行检查。重点整顿县城主要街区、旅游景点、车站码头等重点场所的餐饮服务单位。加大对学校食堂、大中型餐馆、有固定门店的小型餐馆和职工食堂无证经营行为。重点对熟食卤味、盒饭、冷菜等高风险食品和餐具清洗消毒等加强监督。

2、严格餐饮服务环节食品安全许可准入、严格索票索证。监督落实食品安全管理制度和从业人员健康体检制度，督促餐饮单位履行餐饮加工不添加非食用物质和不滥用食品添加剂，规范餐饮企业的经营行为，严防食物中毒事故发生。

3、共出动执法人员98人次，执法车辆26台次，检查餐饮服务单位176家，学校食堂35家。下达监督意见书28份，责令整改通知书15份，指导督促办理《餐饮服务许可证》35家。立案查处餐饮服务环节食品违法案件4起。

>三、加强宣传教育、确保专项检查收到实效

在开展专项检查的同时，还加大了食品安全宣传教育力度，做到了两个结合，即把专项检查与食品安全法律法规教育有机结合起来，一方面加强《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的宣传教育，切实提高企业负责人和从业人员的责任意识，印制了《食品安全法》及《食品安全法实施条例》的宣传册和宣传单，共计发放宣传材料50余份。积极联系有关新闻媒体跟踪报道，营造良好的执法环境。另一方面密切结合秋季群众饮食特点，加大食品安全常识宣传，上门服务，发放餐饮服务单位食品采购验收记录样表100余份，向100余户小型餐饮业主现场讲解办理餐饮服务许可证流程和要求，并指导其填写申请书，努力提高群众的满意度。

**20\_年洗碗工作总结19**

工作总结

xx年即将到来，我在\*\*\*\*\*工作已近\*\*\*\*月。回顾这几个月的工作历程，我在单位领导及各位同事的支持与帮助下，按照公司的要求，严格要求自己，较好地完成了自己的本职工作，工作上也有了较大的改变，总结过去几个月的工作经验，扬长避短，现将xx年工作情况总结如下：

首先是个人的心态，有了正确的心态才能有正确的工作态度，我一直认为工作不该是一种任务或是负担，应该是一种乐趣。人是为了责任而活，我既然选择了这份工作，身上就多了一份责任。而作为服务行业，首先考虑到我是为顾客们更好的服务，洗干净每一个碗筷，让客人吃的放心，吃的安心！

通过实践结合自我学习，快速提升个人能力，积累丰富的工作经验，并及时的总结和调整；同时提升个人的素养和个人服务意识及水准。

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！