# 202\_年度学校食堂工作述职报告（精选）

来源：网络 作者：青灯古佛 更新时间：2024-01-26

*随着个人素质的提升，文明的进步，越来越多的事务都会使用到报告，不同的报告内容同样也是不同的。下面是小编收集整理的20\_年度学校食堂工作述职报告（精选），欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇1】我...*

随着个人素质的提升，文明的进步，越来越多的事务都会使用到报告，不同的报告内容同样也是不同的。下面是小编收集整理的20\_年度学校食堂工作述职报告（精选），欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

**20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇1】**

我校根据上级有关要求，深入贯彻落实上级文件的有关精神；进一步加强了学校食品卫生安全管理，预防和控制学校食品食物中毒的发生，维护师生的生命财产安全。

一、主要做法及经验

（一）领导重视，责任明确

首先，学校成立了食品卫生安全领导小组，切实把学校卫生防疫与食品卫生安全工作纳入工作职责，实行“一把手”负总责，分管领导具体负责，明确专人具体抓的工作责任制，确保工作落实到位，责任到人。二是领导经常深入校园进行检查，督办食品卫生管理制度的执行情况，监管学校食品卫生管理工作，提出整改意见和制订方案。三是积极采纳学校、学生、家长意见，不断改进工作，提高服务质量。学校把学生食品卫生安全工作的管理纳入学校议事日程，纳入常规管理的轨道，将卫生安全、学生健康与教育质量同等对待。

（二）制度健全，管理规范

我校牢固树立“学生健康安全第一”的思想，落实和完善学校食品安全责任制度，增强责任意识。一是签订了学校食品安全工作责任书，明确学校在食品安全工作管理、设施设备管理、活动安全管理及健康教育等方面的具体目标，把学校“卫生管理合格食堂”创建情况纳入年度综合考评内容，实行安全责任事故“一票否决”； 二是坚持实行食品统一配送，加大食品安全管理。学校食品都建立了管理制度、

卫生制度、岗位责任制度，并张贴上墙，接受监督。食品从业人员须持有卫生许可证、健康证。食品原料贮藏、制作间及饮水设施有专人、专锁管理;学校食品的器具及时、定期的做好消毒工作，保持室内外清洁，杜绝了重大传染性疾病的发生、流行。三是加大对学校食品、饮水卫生等卫生设施的监管力度，建立学校食品以及饮水卫生安全工作的长效机制;监督学校研究制订重大传染病流行、群体性食物中毒等突发公共卫生事件的报告、应急和预案制度，层层落实责任目标。四是坚持专项治理，落实督办检查。主要领导亲自参与，真正做到安全无小事，确保了师生的人身安全，家庭的安宁，教育的稳定。

（三）加强宣传教育，提高认识

根据《学校卫生工作条例》及食品安全监管领导小组关于食品安全宣传“四进”活动的要求，我们将食品安全知识教育列入学校健康教育授课内容，利用《食品安全知识读本》，上好食品安全教育课。学校采取召开主题班会、讲座、广播、专刊等形式，对学生进行以食品卫生为主题的宣教活动，切实提高了学生的食品安全意识和自我保护能力。充分利用多种途径开展食品卫生宣传，邀请疾病控制、食品卫生监督等部门的宣教人员进校讲座，让学生更多地了解食品卫生安全常识，切实增强学生自我防范能力。

二、存在的问题及下一步工作思路

虽然学校食品卫生安全工作总体良好，但由于学校工作开展不平衡，致使学校食品卫生管理工作仍然存在不少问题，如学校食品卫生设施设备简陋，管理机制落实不彻底。因此，学校食品卫生安全工作

任重而道远，还需要我们继续加大力度。为此，我们将加倍的努力，在今后一段时期，重点加强以下几个方面的工作：

一是进一步提高学校领导对食品卫生安全的意识，切实树立“学生健康安全第一”的思想，进一步落实和完善学校食品卫生安全责任制度。

二是研究制定食品从业人员培训要求，逐步建立学校食品卫生管理人员及从业人员上岗培训制度。

三是坚持以学校食品卫生为重点的学校卫生工作专项整改。 四是建立学校突发公共卫生事件风险排查和报告制度，进一步完善食物中毒和重大传染病流行等学校突发公共卫生事件的报告及应急处理机制。

五是加强学校食品卫生安全知识宣传教育工作，提高学生的自我保护意识和能力。要求学校利用健康教育活动、校园板报、广播等多种宣传形式，对学生进行食品卫生安全教育，树立食品卫生安全意识，增进自我保护意识和技能。

**20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇2】**

“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，主任，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。20\_\_年食堂把创建A级食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，铜山县卫生监督所将对我校食堂进行评估验收。

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《中华人民共和国食品卫生法》，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。

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，就餐人数由2200多人上升到2600多人。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。调整了4间操作和消毒房并改造和更新了售饭系统，大大提高了售饭效率。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11月底，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，在网上开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的网上留言。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。

尽管如此，对照师生需求和A级食堂的标准，由于先天结构和硬件问题仍然还存在一定的差距，暑期将对照卫生要求，进一步完善软硬件建设。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。这是我门在食堂工作中的又一个重要体会。

**20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇3】**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，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。下面把学校食堂工作总结如下：

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，学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。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。

**20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇4】**

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任岗位。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。

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，在总务处主任领导的带领下，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。

**20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇5】**

20\_\_年里，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化，受到了上级领导的多次好评。下面就一年来食堂管理工作总结如下：

一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组

学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，后勤负责人、政教处、团委、学生会干部为成员的管理领导小组，重点抓食堂规范化的管理与食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、食堂工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定与发展，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，实行全方位的管理与强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，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，赢得了社会的认可。

二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《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与食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生与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“三关”：第一关是把好进货，我们食堂主要原料、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；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；食堂进货必须登记验收，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，做好食品留样。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，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上与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，保证师生健康。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表与食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

1、严格用工制度

食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利与义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力与创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2、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、法规条例与学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识与食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂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，通过岗前培训与加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平与质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

3、提高意识，精心打造优质服务品牌

学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

四、设备现代，争创示范

我校食堂使用面积150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区与精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。

我校食堂建设与管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量与服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

**20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇6】**

为确保师生安全就餐，根据郑州市教体局及荥阳市教体局镇中心校领导的要求，对我校食堂进行了严格的自查。

在这次自查活动中，发现尽管我们做了很大的努力，但和上级领导的要求还存在一定的差距，其问题主要表现在：

一、操作间墙裙不足1.5厘米，餐厅用具虽然分开使用，但标志不明显。

二、食堂没有使用自动售饭系统。

三、主副食仓库防鼠措施不到位，缺防鼠板及机械通风设备，冰箱没有温度显示装置。

四、洗消场所学生有餐具保洁柜，但消毒记录不健全。

五、更衣间没设置更衣柜。

六、对从业人员进行了业务知识培训，但次数不够。

七、饭菜品种比较单一。

以上是我校在这次自查过程中发现的问题，我们将在较短时间内进行整改，对照细则，逐项落实。以确保全校师生能吃上放心饭，健康饭，从而为学校的持续发展提供有力的后勤保障。

**20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇7】**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近期末，转眼间我料理食堂仓库已经一学期了。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，所以作为学生的食堂这也是很重要的。我们树立了学校食堂不能“只算经济帐，不算政治帐”，要千方百计让学生吃好、吃满意的理念，改变以往一味“把家”，不能亏本的思想和做法，在这种观念的指引下，学校食堂每周都精心编制菜单，确保菜肴品种的合理搭配并降低菜肴价格，把荤菜由市场价变为3.5元，蔬菜为几份1元。同时，增加食堂硬件设施的投入，更换了台布、快餐盘，餐桌上增加了面巾纸、牙签，安装了餐柜纱窗。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同学的身心健康而考虑，现我对这段时间的工作作以如下总结：

一、监理炊事员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、监理炊事员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、监理炊事员对餐具做到：

食堂建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

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、和炊事员一起在环境卫生方面做到：

作为一个集体食堂，严格落实学校食品卫生安全是关系到师生健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都必须进行上岗前的体检，体检不合格不上岗。其次，注重学习，先后学习并贯彻落实了教育部、卫生部第14号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《江苏省学校集体食堂基本卫生要求》等。通过学习，提高员工们在工作中的服务质量，切实做好学校食堂的食品卫生、餐具的“一洗二冲三消毒”工作，工作场地坚持每天三小扫，每周一大扫。定期对熟食间进行紫外线消毒工作。如发现不到位，立即指出，勒令改正，及时到位。再次，抓住食品来源关也非常重要。这么多人用餐，需经常外出采购各种荤、素菜，这都是由总务主任和我一起进行的，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的一律不采购，存放时间长、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。另外，严格财务纪律，采购时总是及时记好帐，互相监督，不乱开乱支，所有经费实行统一管理，抱着节约为原则，做到价廉物美。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、规范化，后勤部门连同所有食堂工作人员正逐步形成了一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的集体，共同为创建一个文明卫生的学校集体食堂而努力。

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，能及时清除。

4、排污沟保持通畅。

六、在财物方面：

1、全心全意为教育教学服务，为师生服务，严格执行学校的财产管理制度。

2、管理好学校固定财产和非固定财产，及时入财、登记，发票签字，做到账物相符，账账相符。

3、建立财产档案，对各处、室、班级财产定期检查，清理；发放的各种物品，根据使用情况报损破旧、淘汰的物品。

4、建立财产发放登记制度，并做好换人换班交接手续。每学期使用情况统计上报主管主任。

5、坚持修旧利废、勤俭节约的原则，减少开支。服务热情及时，不影响正常教学。

6、充分发挥学校物品在教育教学中的作用，建立使用借领登记制度。

7、认真摆放库存物品，做到物品摆放整齐，质量、数量心中有数。

另外，积极配合伙食团长做好食堂的一切工作，虽有一些不足之处，但是均是尽力而为。

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。

**20\_年度学校食堂工作述职报告（精选）【篇8】**

食品安全重于泰山。学校食品卫生安全工作，事关我校师生的身心健康和生命保障，也关乎社会和家庭的和谐稳定，是办人民满意教育的前提和保证。坚持以人为本，预防为主，常抓不懈的方针策略。努力做好我校食品卫生安全工作。\"民以食为天，吃饭是第一件大事“。学校食品卫生安全关系到学生的健康与学校的稳定和发展。各地学校食物中毒事件的频频发生为我校敲响了安全警钟。学生是祖国的未来，他们的饮食安全牵动着千万家庭的心。也影响学校正常的教学秩序，因此把食品卫生安全工作，当作头等大事来抓，显得尤为重要。

一、领导重视，责任明确，构建食品卫生安全工作网络。

为了把食品卫生安全管理工作落到实处，学校成立了以校长为组长，管理员为副组长，具体负责食品安全的管理和督查工作。为学校食品卫生安全管理工作有序开展，提供了强有力的组织保证。

二、建立规章制度，重抓落实。

根据《中华人民共和国食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，《学校食堂与集体用餐卫生管理的规定》等法律法规的要求，我们制定和完善了符合本校实际的各种食品卫生安全管理规章制度和工作职责。做到了食品卫生安全工作有法可依，管理工作有章可循。确保落实，监督到位。学校还层层签订《学校食品卫生安全责任书》。并为每个工作组配备一名监督员，严把食品安全质量关。由于制度健全，职责到位，责任落实，更加有效的保证了我校食品卫生安全管理管理工作的有效开展。

三、堵住源头，规范采购。

把住食品采购关，将不合格食品从源头堵住，是确保学校食品卫生安全的关键。为此，我们根据学校食品卫生安全共合作的要求，食品采购中，始终坚持对供货商的《食品卫生许可证》，《工商行政管理登记证》，《健康证》，《税务登记证》，《质检报告》等进行严格审查。大宗商品的采购，实行“集体考察，集体定点，集体定价”的采购机制，对小宗商品及蔬菜的采购由组长，副组长共同询价，把关质量，通过阳光采购，从源头上堵住了不合格食品流入学校，保证了进入学校的粮油蔬菜价格合理，质量可靠，新鲜安全，保证了师生的饮食健康，为学校的食品安全卫生工作奠定了基础，创造了条件。

四、加大投入，着力改造食堂及卫生设备标准化，规范化。

我校在教委的大力支持下，自筹资金，对学校食堂，根据卫生监督所的规划要求进行

了全面整改，食堂建有“三池”（洗菜池，清洁池，消毒池），三房（主厨房，烧火房，库房），对所有窗户添加了防蝇罩，购买不锈钢餐具，添置垃圾桶，消毒喷壶，让每位炊工穿戴制服口罩上岗。

五、关于学校从业人员。

学校从业人员目前都有健康证和上岗培训证。

六、饮用水安全管理。

目前学校正在使用的是井水，自来水管道已完成，师生可饮用安全放心的自来水。

七、小卖部食品卫生情况。

校园内现有3家小卖部，学校按照食品卫生安全部门的相关规定对他们进行严格管理，卖部严格进货渠道，销售商品以笔墨纸砚为主，食品为辅，并按照国家有关规定索取票证，不销售“三无产品”。

今后我们将认真贯彻上级部门关于进一步增强学校饮食、饮水、食品卫生安全工作的精神，按照《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐管理规定》的要求，切实加强对学校饮食、饮水、食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我校的教育事业健康发展做出新的贡献。

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！