

食堂争先创优工作总结必备10篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/fanwen/zongjie/257610.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

食堂争先创优工作总结1

食堂工作是学校后勤保障服务体系中的一个重要组成部分，是学校保持平稳运行和正常开展教育教学工作的重要保证。我校食堂建成于20xx年5月，总建筑面积达平方米，其中餐厅面积约6337平方米，厨房和操作间面积约3430平方米，目前就餐人数约在2500人左右。自20xx年秋季以来，学校聘请了具有多年餐饮工作经验的公司进行学校食堂的管理服务工作。在区教育局、区卫生疾控中心、区卫生监督所等部门的关心支持与管理指导下，食堂的食品卫生安全管理工作日臻完善，饮食服务质量和工作水平不断提高，20xx年被评为南京市首批餐饮A级单位，20xx年11月又被南京市_门推荐参加江苏省百佳餐饮A级单位的评选，并通过考核、复查、社会公示等阶段，最终被确定为江苏省百佳餐饮A级单位（全省共95家单位），这是全区参评的唯一一家单位，也是南京市8家获评单位中唯一的一家学校食堂。现就近几年来食堂管理工作的各个方面总结如下，与大家交流。

学校伙食管理工作的好坏往往直接关系到学校的稳定和发展，同时也关系到师生的切身利益，因此，我校领导一贯重视和关心食堂伙食服务工作，密切关注食品安全卫生。学校专门成立了食品安全工作领导小组，校长任组长，分管校长为副组长，总务处分管主任、校安全督查员、校医、食堂承包人等为小组成员。每学期领导小组都要阶段性地召开有关会议，到食堂现场进行调研，汇总有关信息，反馈对食堂管理工作的意见和建议。同时，为了强化对学校伙食工作的民主管理，学校自20xx年1月成立了江宁高级中学伙食管理委员会，其成员由分管校长、总务处分管主任、校安全督查员、校工会委员、校医、各年级学生代表等人组成。伙管会建立有相应的章程和管理制度，明确其工作目标和任务职责就是本着“为师生服务”的宗旨、代表全体师生参与学校食堂的建设与管理并监督伙食服务工作，是联系学校伙食部门与全校师生的桥梁和纽带，是及时反映师生伙食方面的合理要求、提出可行性建议、并协助食堂改进和完善服务工作的重要渠道。伙管会运作以来，在食堂食品卫生检查、饭菜售价审核、窗口服务监督、师生意见和建议的反馈等方面进行了大量工作，同时，在对食堂强化内部管理、不断改进服务质量和水平等方面所取得的成效也给予客观通告，如上级_门对食堂的抽样检测报告、食堂获得的省、市、区A级食堂荣誉称号等，以不断增进师生与食堂之间的理解与互信，和谐供需关系，努力为师生提供满意的就餐服务。

>二、建立健全各项管理制度，并切实贯彻落实。

制度的建立健全，是实现管理理念人本化、管理流程规范化、管理方式民主化、管理手段科学化的重要保证。针对学校食堂的服务和学校食品卫生安全的工作实际，根据《_食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规的要求，我们建立和健全了食堂管理的各项规章制度，如：《食堂卫生安全管理制度》、《食品保

管制度》、《食堂从业人员卫生管理制度》、《食品加工卫生制度》、《食品贮存管理制度》、《食品原料采购制度》、《食堂环境卫生制度》、《学生就餐管理制度》等，各项规章制度全部上墙。为了能使各项规章制度切实加以落实，责任到人，学校与食堂分管主任、学校与食堂负责人、食堂负责人与食堂管理员、食品采购员、食品验收员、厨师、窗口工作人员等各类人员分别逐年签订安全工作责任书，把食品卫生安全工作的各项责任明确落实到人并建立责任追究制。同时，按照食品卫生的管理要求，我们建立并严格执行12项食堂工作台账制度。伙管会成员每周不少于2次的对食堂、超市食品安全卫生进行现场检查和台账检查。此外，我们还充分发挥与区中医院协办医务室的医疗优势，实行了24小时医务室值班制度，同时，结合学校行政、年级工作委员会和宿舍管理员的24小时值班等，进一步完善了学校食品安全等突发事件应急预案，并与中医院建立了食物中毒应急处置的绿色通道等。这些措施都为增强学校食品安全管理工作能力、提高饮食服务水平、应对突发事件的快速反应等提供了有效保证。

>三、坚持服务育人，尊重师生意愿。

在食堂管理工作中，学校一贯坚持“服务育人”的理念，以做好“两个服务”（即为学校的教育教学服务、为师生的生活服务）为管理工作的出发点和落脚点。因此，学校不断强化伙食工作的管理和监督，通过食堂员工的工作例会等形式教育全体员工要牢固树立为学生服务的思想，要把这些未成年的学生看作成自己的子女或弟弟妹妹，服务态度要热情，要关注学生的情绪迁移，遇到有情绪的学生要细心观察，有问题要耐心解释，用真情感染学生，有效化解问题和矛盾，以不断提高服务质量和水平。同时，实施信息公开，对涉及饭菜售价调整、伙食供应方式变化等重大事项，伙管会都能及时地进行市场调研、现场出样、成本核定等程序并将其结果予以公示，让师生了解相关信息和行情，理解食堂所做的工作。此外，努力顺畅信息反馈渠道，通过学生议事会、食堂意见箱、伙管会成员、年级值日和学生值日等多种渠道及时收集广大师生对伙食卫生、供应等方面工作的意见和建议，不断促进和提高学校食堂的服务工作质量。为了进一步强化食品安全卫生工作，我们还充实完善了学校医务室的职能，建立健全了各项卫生工作制度，在日常门诊时除了及时开展对消化道疾病诊治的同时，主动做好食品安全知识的宣传工作和日常卫生检查工作，例如结合不同季节利用宣传栏、健康处方、宣传单等形式向师生宣传常见消化道疾病的预防知识及保健措施，增进师生的自我健康保护意识和预防疾病的知识和能力。

食堂争先创优工作总结2

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

我校是一个近五千人的大大学校，作为一个大集体的大大学校食堂，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，做到时时规范，事事规范。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里。

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作社提供。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，给我们的极少数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共同努力下，我校学校食堂一定会越办越兴旺发达。

食堂争先创优工作总结3

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“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。工作总结如下：

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

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，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。并聘请防疫站等专业老师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

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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”，食堂供应的免费汤专人看管。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

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

- 1.建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。
- 2.在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。
- 3.千方百计控制成本，降低饭菜价格。
- 4.膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。
- 5.提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

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。

食堂争先创优工作总结4

我校根据《关于开展20xx年全省食品安全宣传周活动的通知》精神，以“社会共治，同心携手维护食品安全”为主题，大力开展食品安全宣传工作，动员各方力量，加强食品安全监督管理，确保了学校食品安全工作宣传到位，组织到位、管理到位，责任落实到位。

>一、领导重视，认真组织，积极发动，提高食品安全宣传周活动认识

领导重视，确保组织工作到位。一是学校成立了食品安全宣传周活动领导小组，为活动开展提供组织保障。二是积极开展食品安全宣传活动，在校园内张贴宣传标语，利用校园广播、板报、宣传栏等，积极宣传，广泛发动，在校园内营造食品安全氛围。三是组织有关人员认真学习《关于开展20xx年全省食品安全宣传周活动的通知》文件，让全体教职员工在思想上紧绷食品安全这根弦，保证大家充分认识食品安全宣传活动的重大意义，对食品安全工作引起足够重视。

>二、开展食品安全系列主题活动

在学生中广泛开展食品安全教育活动。利用班会开展知识讲座，宣讲食品安全小知识、小常识；召开学生大会，在学生中宣讲上级有关文件精神，教育学生提高对食品安全重要性的认识；发动学生从健康着眼，从自身做起，从细微入手，从小事做起，吃学校食堂，吃绿绿色食品，不到校外酒店、餐馆进餐，不买不吃零食，不喝带色饮料。通过开展系列活动，促进学生身心健康成长。

>三、以食品安全宣传周活动为契机，切实加强学校食堂管

学校进一步加强了食堂食品安全管理，保证学生吃放心饭，满意饭。定期召开食品安全工作例会，专题研究和讨论食堂有关工作，要求学校主任级以上干部关心食堂建设，参与食堂管理，了解市场信息，掌握食堂食品进货渠道、杜绝劣质食物进校园；充分发挥食堂管理委员会的作用，搜集师生意见和建议，解决存在问题，并不定期地对食堂卫生、安全、食品采购等情况进行检查，确保学校食堂各项工作的顺利开展。

>四、进一步完善食堂管理制度，确保食品安全工作职责到位

修订和完善了《炊管人员岗位责任制》、《食品卫生安全责任制》、《食堂管理工作责任制》、《食品采购监督检查制度》等；设立食堂食品安全监督员，对每天购进食物食品进行检查验收。食堂建有工作日历台账，对每天购进食物进行登记，防止不健康食品、变质食物进食堂。学校食堂供货渠道正规，做到长期有专门的定点、定人送货。要求供货单位和人员有资质证、健康许可证、营业服务证等。严格原材料采购索证索票制度,为学校食堂食品卫生安全提供了有效保障。

>五、强化内部管理，增强风险防范意识

学校对炊管人员管理严格，炊管人员上岗必须通过防疫部门出具的健康证明和有关证件，要求持有烹饪技术等级证上岗。在食品加工过程中，学校从不制作冷荤凉菜，不违规加工制作豆角，不采购、贮存和使用亚硝酸盐。新购了冷柜、消毒柜等。从而有效地保了食堂食品卫生安全。

食堂争先创优工作总结5

20xx年上半年是紧张的半年，也是忙碌的半年，也取得了一定的收获。回顾这半年的经历，经历了公司从来没有的策划模式，也完成了开始觉得不太现实的销售任务。让我对营销策划有了新的认识，也看到了大胆的广告推广方式。回顾这半年的工作，我在公司领导和同事们的支持与帮助下，提高自己的工作要求，按照公司的要求，认真的去完成了自己的本职工作，半年转眼即将结束，现对20xx年上半年的工作情况总结如下：

>一、销售部日常管理工作

销售部门是公司对外展示的形象窗口，代表的是一个公司外表，也是公司最赚钱的一个部门，是一个先锋部队。销售部工作也是最直接的，拿业绩说话。天天跟形形色色的人打交道也是最难的一件事情，特别有些客户不讲道理，死缠烂打。面对这些工作，为了完成任务目标，自我强化工作意识，提高工作效率，细化工作内容，冷静处理客户问题，力求达到客户的满意度，创造良好的客户口碑，力求各项工作准确，避免疏漏和差错，至今基本做的还是比较完善。

1、认真做好市场调研工作。对市场的信息掌握，对竞争对手的产品细致分析，每周调研做好记录，及时和团队分享，给公司产品定价提供依据，做到知己知彼百战不殆。

2、营造火爆的销售氛围促进销售。配合策划部门的活动作出应对调整，在销售现场做好总控，盯紧销售案场的每一组客户做出调整，应对突发情况，核对房源、价格、优惠等确保准确，避免疏漏和差错。

3、做好客户问题的处理。客户多了什么样的情况都有，要退房的、要优惠的、有对合同条款不满意的等等。在保证公司的利益不被侵犯的前提下，与客户_，洽谈，不但要完成签约，还需要客户满意，提高公司的美誉度，提升老客户推介率。

4、做好与其他部门的工作协调。加强与公司各个部门的沟通，向行政部申请办公用品，车辆使用计划等;与客服部做好合同备案，贷款政策信息等相关信息的及时掌握;请工程部工程师为销售人员解答专业知识等工作，提高工作效率，掌握更全面的知识。

5、做好顾问的培训学习工作。及时捕捉政策信息，专业知识，课外知识等信息给销售人员分享。组织召开专题分享会使销售团队共同学习，共同进步。新员工的培训学习安排，考核。

>二、加强自我学习，提高自身素养

公司加大了推广力度，更新了推广方式，不同新异的推广方式让我目不暇接，在这半年里我不断加强自身的学习，专业非专业知识不停地学习。

>三、工作中存在的问题

在这半年来，取得了一些成绩，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

第一，脾气太急躁，个人心理承受能力不是很好，对某些事情个人感观较浓，说话的尺度把握有所欠缺，办事的分寸掌握的不够完美。这中性格会造成本部门和其他部门的同事造成误解，亟待改之；

第二，不细心，考虑问题太少不够精细，该考虑的问题没考虑到，有些工作还不够过细，一些工作协调的不是十分到位；

第三，管理方式有些“粗犷”，不够细腻，管理制度的严密性与连续性没有监管到位。

>四、下半年计划

- 1、希望xx能顺利收盘并结清账目。
- 2、收集xxx的数据，为xxx培训销售人员，做好xxx的客户积累、分析工作。
- 3、参与项目策划，在xx这个项目打个漂亮的翻身仗。
- 4、争取能在今年通过经纪人执业资格考试。

新的半年开始了，我应努力做到加强学习，拓宽知识面，努力学习房产专业知识和相关法律常识。加强对房地产发展脉络、走向的了解，加强周围环境、同行业发展的了解、学习。与大家共勉，共同进步！

食堂争先创优工作总结6

自**年进厂以来，通往**的路途我已走了16载春秋。这十六年来，感谢厂领导对我的关怀，感谢同事们对我的帮助，是大家的鼓励与肯定之下，才让我在工作上取得了一点成绩。老百姓的话中有这样一句“干一行爱一行”，虽然在别人眼中，有可能我的工作过于平凡普通，但是，正是抱着对伙房的热爱，才让我在平凡的岗位上努力做出自己的精彩。XX年已经过去，我也将自己的工作进行了梳理，向厂领导和同志们汇报一下。

>一、做好卫生工作，创造温馨环境。

从进厂至今，我一直担任伙房班长一职，在电视上看到过许多因为食物而引发的中毒事件，所以对这方面，厂领导很重视，我自己也始终未能松懈。从选菜到淘洗再到烹食，可以说，我们伙房严把各个关口，十六年来，未发生一起因食物而导致的中毒事件，很好的响应了厂里安全生产、安全管理的号召。每次用餐之后，我们总是第一时间清理垃圾、残留食物，定期的对食堂进行打扫，做到小扫除天天有，大扫除不间断。为全厂职工创造了干净卫生的就餐环境。

>二、降低购菜成本，翻新菜式花样。

作为食堂的第一关——购菜来说，我的任务是很艰巨的。厂里本着为员工谋福利的原则，菜价是低于市场价格的。所以说，我必须要在购菜的时候，将成本压低，才能协调厂里的工作。既要保证菜的新鲜度又要买到价低的产品，很多时候，我是从市场的这头一直挑到市场的那头。虽然这项工作比较的艰巨和辛苦，但是看到大家能吃到可口的饭菜，我自己苦点心里却是高兴的。

针对菜谱，我们伙房班也是定期召开讨论会议。通过不断的学习，我们也一直在提高自己的能力。做到了每天饭菜不重样，饮食结构合理化，荤素搭配菜色多。尽伙房班最大的努力，让大家吃好。

>三、起好模范带头作用，努力让大家满意。

我作为伙房班长，除了协调内部工作、分工搭配之外，做日常工作每次都是身先士卒，并不是我比别人的境界高，而是既然是一个小的领导，那就应该在任何时候做好榜样。你不干，别人就会有所懈怠。总之，我尽自己最大的努力让大家对我们的伙食满意，对我们伙房的工作满意！

XX年已经到来了，我伴随着工厂的成长也在不断的进步，我会努力做好本职工作，在新的一年里，为大家创造更满意、更舒适的饭堂环境，让大家吃的好，身体棒，为**厂做好后勤保障工作！

食堂争先创优工作总结7

根据学校本学年的工作安排，自己承担学校的出纳、工资会计、食堂会计、一、三、四年级写字教学等工作。为更好开展自己今后的工作，现对自己本阶段的工作作一简要总结。

>一、政治思想

长期以来，自己不断努力学习，提高自己的政治思想水平，坚定自己的人生信仰。拥护中国_的领导，热爱社会主义祖国，在工作中爱岗敬业，严于律己，以高尚的师德要求自己，努力工作，为构建和谐社会贡献自己的一份力量。

>二、工作情况

1、出纳工作：

票据管理：自己能够依据学校票据管理制度严格管理学校票据，认真及时登记支票使用登记簿，努力规范学校的票据管理工作。

登记日记账：自己能够依据相关规定严格审核学校财务支出原始凭单，审核每一项会计事项，正确、合法、合理地记录每一笔会计事项，做到日清月结，账目清楚。

与学校会计协作完成学校财务工作：学校财务人员对学校各项财务数据必须清楚，心中有数，要能够随时关注各项财务数据的变化，及时汇总各项财务数据的变化，及时编制学校财务状况报表，为学校领导财务管理提供依据，并积极提出合理化建议，这是学校财务工作能够平稳健康运行，保障服务于教学工作的重要前提，也是学校财务人员的重要工作职责。为此，自己积极协同学校会计完成学校预算编制、预算执行监督、年末预算调整、决算报表填报等工作，保证学校财务工作的顺利进行。

2、工资会计工作：

工资编制：工资表册编制工作直接关系到教职工的切身利益，每一个数据，每一个项目，每一张报表，都必须准确无误，这就要求自己工作时必须细致精心，确保每一张报表数据的正确。一百三十多人的工资数据编制工作，真的很累心。

个人所得税核算：按规定科学核定每个教职工的个人所得税缴存额，维护广大教职工的利益。

住房公积金核算：按相关标准核定每一位教职工的公积金缴存数额，保障教职工的切身利益。

工资统计、核定、变化报表编制：按要求编制教师工资统计、核定、变化报表，保障教师的切身利益，为领导决策提供依据。 教职工保险工作：认真审核职工参加保险信息，按时完成职工社会保险参保工作，及时办理保险报销事项。

公示与答疑：工资是教职工关心的一件大事，每有工资数据的重大变化时，自己都及时进行公示，教职工无论什么时候要看工资表，自己都会无条件地提供，耐心解答教职工的疑问。

3、食堂会计工作：

食堂情况：我们学校的食堂分为三个部分：学校、小卖部、幼儿园。根据领导要求，这三个部分要独立核算，各个部分都要有自己的收支数据，便于了解情况，科学管理。报表上看到的虽然只有几个数据，但是要核算出这几个数据却不是简单的事，需要做很多的工作。 账务编制：依据教委关于学校食堂核算管理相关规定建立学校食堂账套报表，认真严格审核每一张原始票据，根据审核无误的原始票据编制会计记账凭证，精确记录每一笔会计事项，处理每一笔账务，确保核算准确无误，月末依据账簿编制食堂资产负债表与收支表，及时报送食堂主管领导，为科学管理学校食堂，服务师生提供准确的财务数据。

4、财务档案：按要求及时整理财务档案，确保档案按时完整交送学校档案室。

5、教学工作：根据学校工作需要，自己承担一、三、四年级的写字教学工作，为把此项工作做好，自己虚心向身边的教师请教，深入钻研教材，认真备课，认真上课，认真批改学生的作业，积极参加写字教学研讨活动，努力让自己成为一名出色的写字教师。

6、临时工作根据学校工作需要，积极与相关人员配合协作圆满完成临时性工作，推动学校整体工作的顺利开展。

>三、履行职责

自己从事的工作，头绪繁多，基本上都是与数字打交道，每一个数据的计算，每一张报表的编制，都必须用心去做，不允许有出错的机会，因为这直接关系到学校、教师、学生的切身利益。因此以有利于学校的利益，有利于最广大教师群体的利益，有利于学生的利益为指导思想开展自己的工作，这是自己的根本。在工作中自己根据工作标准，认真履行岗位职责，积极开展工作，完成工作。虚心向他人学习，不断提高自己的业务水平，在业务上精益求精。

>四、工作业绩

半年以来，在领导和同志们的帮助下，经过自己的努力，自己承担的财务工作健康平稳的运行；圆满完成了一、三、四年级的写字教学工作；为构建和谐校园、学校发展做出了一份贡献。

在今后的日子里我们的学校里有很多事情需要我们用心全力去做，努力做好自己的工作，尽自己应该承担的责任，这是自己的本份。

食堂争先创优工作总结8

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

一是明确xx食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对xx食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励xx食堂管理考核制度。xx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xx食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

五是完善xx食堂管理应急预案。包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的xx广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从xx粮食公司进

来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实xx级、xx级大学生补贴xx人，共计xx元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

食堂争先创优工作总结9

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们xx小学现有xx人，分xx个教学班，在岗教师xx人，厨房聘用职工xx人。学生在校早餐人数在xx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、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xx人，炊事员xx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。

>二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人

我们制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

>三、切实加强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。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。

首先是严把采买准入关。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，由事务长把关。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。其次，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，所有门窗都安装纱门、纱窗。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，我们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。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。

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，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，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xx分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸xx分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。

近几年来，市卫生监督局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

要求所有食堂操作人员实现定期体检，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；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，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。

食堂争先创优工作总结10

根据xx生活党发[XX]15号文件要求，食堂福利支部以争创“四强四优”及“转观念、抓改革、调结构、促发展”等主题实践活动为载体，深入开展了纪念建党“八十九”周年活动。现总结如下：

>一、积极开展争先创优活动

向中心党委上报了“先进党支部”、“优秀党员”事迹材料。参加了中心党委组织的“七一”纪念大会。出了一期纪念建党89周年黑板报。上了一次反腐倡廉专题党课。福利党支部被中心党委授予先进支部，现代餐厅经理xx荣获优秀党员。支部做好形势任务教育，组织党员深入学习了任书记在建党89周年大会上的重要讲话，要求广大党员结合全年工作任务，进一步解放思想，自觉地用科学发展观武装头脑，适应不断发展变化的新情况，以降本增效为主题，查找工作差距，更新思想观念，树立过“紧日子”的思想，在完善健全管理体制机制、优化资源配置、加强市场营销、扩大社会市场、降低运营成本等重点工作和关键环节上取得新突破，努力提升服务能力和管理水平，尽最大努力挖掘自身潜力，开源节流，提高盈利能力。

>二、深入开展主题实践活动

以争创“四强四优”活动为载体，开展了以“深入一线保指标、深入职工促和谐、深入基层办实事”为主要内容的“三深入”活动。

“三深入”活动和“党员奉献日”、“向劳模学习、向劳模致敬”活动相结合，以降本增效为目标，充分发挥广大党员的模范带头作用和业务优势，为基层排忧解难。活动中，党员干部深入基层一线，深入班组岗位，发挥经营管理、业务能力和人才优势，协助基层解决在开拓市场、食品安全、市场营销及降低能源消耗等方面的经营难题和管理难点，帮助基层扩大客源市场，提高盈利能力。食堂福利还结合自身实际，制定五条措施，改进服务水平。一是坚持为职工服务，以微利经营的理念办餐饮；二是坚持饭菜数量足、色泽好、味道新鲜可口，品种齐全；三是坚持笑脸相迎，热情服务，工作中对于就餐职工提出的好建议及时采纳；四是随时保持食堂干净整洁，环境中无异味、无蚊蝇，出售的饭菜不过期、不变质；五是坚持食堂工作人员定期体检，只有取得健康证后方可上岗。

>三、深入开展“三创两保一促”活动

支部把“破解难题，加快发展”放在首位，突出降本增效这一工作主题，集中力量开拓市场，千方百计增加营业额。

比如食堂部和福利部积极转变工作方法，在夏季这个经营淡季，树立“先要市场，后要效益”的思想，积极开展全员促销活动，制定出营销计划，让每一名员工都参与到销售工作中来。他们在抓好婚宴业务的同时，把提高个体就餐率作为难题进行攻关，根据职工就餐需求，推出多个特色套餐。职工一食堂、二食堂不断创新饭菜品种，开办了小吃夜市，和夹皮沟、四市场等夜市进行对标，派人到河津的夜市进行观摩学习，引进大众喜欢的小吃品种；朝霞舞厅在经营淡季积极更换舞曲，改善舞厅环境，开展促销活动，确保客源不流失；一食堂由党员带头抽出部分人在街头售餐服务上下班的职工，满足了不同层次就餐者的消费需求，既方便了职工又提高了营业额。

更多工作总结 请访问 <https://xiaorob.com/fanwen/zongjie/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发