

学校食堂负责人最新述职报告5篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zhuanti/fanwen/175999.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。怎样写报告才更能起到其作用呢？报告应该怎么制定呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

学校食堂负责人最新述职报告篇一

一、在精细管理上下功夫

食堂事务复杂繁琐，服务对象，多需求广泛，众口难调。为切实抓好食堂工作，我就在细致管理上下硬功夫，摸索出了一套适合校情的管理办法。

1、健全机制细致化。在分管校长的指导下，我们建立了食堂管理的责任机制，确保各项工作落实到位，责任到人，消除管理盲区。结合食堂实际，制定和完善了各项管理制度，对食堂整体工作流程进行细化分工、定人定岗，对食品加工，安全卫生实行一周一评议，从而推进了工作流程的细致管理。

2、把好“五关”严管理。一是严把职工健康关，开学初，对炊事人员进行健康检查，杜绝身体不合格人员上岗。二是严把物资采购关。大宗物资按上级要求，实行定点配送，集体采购，蔬菜、肉食采购坚持定期了解市场行情，根据市场变化，调整物质价格，保证质优价廉。三是严把食品入库关。物资入库坚持由我和保管员负责检查质量、核定数量，专人负责、出入有据，四是严把食品储存关。尽力做到零储存，坚持当天消费多少购进多少，对少量的库存物质实行安全存放，杜绝腐败变质。五是严把财务管理关。在食堂财务上实行两人采购，做到账目、现金、条据、物质四相符。

3、改善环境促管理。卫生环境、就餐环境的好坏直接影响到食品加工的安全，师生的食欲，也是餐饮行业关注的焦点。为了改善食品制作和师生用餐环境，我特别强化了内部管理。一是食堂地面、墙壁、灶台、案板、桌椅坚持每天先用热水、碱水搓洗，再用清水冲洗，每周进行一次搬家式大清洗。杜绝卫生死角，实行一天一检查，一周一总查。二是在餐具消毒方面，建立并落实餐饮具清洗消毒制度，严格做到一洗二刷三冲四消毒，责任落实到人，每天进行检查与记载。三是食品安全警钟长鸣，常抓不懈。蔬菜仔细清洗后才准许加工，加工后的食品在出餐前坚持用纱布罩盖。四是所有餐具清洗后，按不同的规格分类，按指定的位置摆放整齐，尽量使操作间清洁、宽敞、合理有序。

二、在科学配餐上动脑筋

由于幼儿和小学生生理代谢旺盛，生长发育快，对营养的需求也日益增多，为此，我和食堂工作人员坚持以科学营养理论为指导，为学生提供丰富多样的食材，做到营养配餐，达到主食、蛋白、蔬菜、油脂的均衡摄入，以促进学生的健康和生长发育。

- 1、满足营养需要。坚持营养配餐原则，实行1月制定一次菜谱。早餐设置多种配料，中餐保证一荤一素，荤菜的配料一周不重复两次以上。
- 2、注重花样翻新，为了提高学生食欲，做到合理搭配，科学搭配，坚持随季节变化，参照市场供应，及时进行食品调整。再副食上秋冬两季略加大肉食品及豆类食品的比例，配备部分肉类半成品2次加工，补充学生热量。春夏季侧重于新鲜蔬菜供应，增加维生素含量，提高学生免疫力，促进学生肠道吸收。
- 3、避免食物营养损失。为尽量减少食物在加工、烹调过程中的营养损失，提高食物利用率，尽管食堂每天加工量很大，但尽量做到蔬菜手工刀切，蔬菜长短保持适当，土豆等含淀粉量大的食品尽量减少浸泡时间，豆制品减少冲洗次数，葱花、豆瓣等佐料掌握好下锅油炸时间，尽量减少食品营养损失。
- 4、确保食品安全。一是对四季豆等皂素含量多的食品，实行两次加工，先开水煮熟，再加工成成品，二是严禁让季节生芽的有毒食品进食堂，不供应凉菜。三是不加工含色素的散装食品，不加工无“qs”质量鉴定标志的食品。

三、在师生满意上想办法

- 1、增强服务意识。我坚持加强职工的岗位培训和职业道德教育，以增强员工的服务意识，坚持和职工一起把学生当做自己的孩子，把老师当成自己的家人。
- 2、严格成本核算。在物价上涨的情况下，为兑现饭菜不涨价的承诺，我和工人们向内挖潜，控制购入成本，精细核算每一份食品实际耗用的主料、辅料、调料、天然气费用，尽量减少加工成本，定期对食堂的账目进行审核，做到保本微利。
- 3、提高制作水平。不断加强对饭菜质量的监督，督促员工提高烹饪技艺，提高食品制作质量，增加食品花样品种，菜肴讲究色香味俱全，特别是增加早餐的品种，改善早餐质量，科学合理地安排每天的膳食，尽量满足不同层次的需求，

在领导的支持下，在老师的帮助下，我和食堂工作人员共同努力，学校食堂越办越好，在工作中，我有三点体会：

一是“德乃做人之本”。本人一贯注重自己的品行，做人做事都能以德为先，真诚相处、宽厚待人是我为人处事的准则。律己足以服人，量宽足以待人，身先足以率人。

二是“人和”是做好工作的保证。“环境宽松、处事宽容、待人宽厚”的工作方法极大地调动了工作人员的主观能动性和服务积极性，改变了“要我做”和“我要做的”被动局面。和则心齐，和则事顺，和则畅通，凝聚产生力量，团结缔造和谐。我的工作就得益于凭借和，依靠这和谐的集体智慧和力量来积极应对师生们众多的服务要求。

三是“手勤、腿勤、眼勤”是我做好后勤工作的前提，把师生的呼声当作第一服务信号。

把师生服务要求当做第一选择，把师生满意当作第一标准。这就是我做好后勤保障工作的切入口，在服务中，吃力不讨好的事情在所难免，但对我而言，为师生谋利不仅是我的一种承诺，更是一种责任。

天道总是酬勤的。我辛勤的付出得到大家的认可，我将不负众望，更加努力工作，没有最好，只有更好!

学校食堂负责人最新述职报告篇二

在园领导的关心与指导下，本学期我园坚持以服务师生为宗旨，进一步加强食堂人员素质，提高服务质量，提高管理水平，团结一致积极工作。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。

为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好，同时还为体弱儿童增加了营养菜、肥胖菜。每月我们还及时做出营养分析，我们对营养分析结果，及时让幼儿园伙委会了解，广泛听取伙委会成员的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天菜肴向家长展示，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。定期有保健医生、营养员巡视幼儿进餐情况，了解食物是否符合幼儿的口味，发现问题及时改正。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时由保健医生严格督促营养员严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在各条线的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

规范日常操作细节，不断提升营养员工作质量。加强营养员的理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。认真组织全体人员参加每月一次的理论实践学习活动，通过现场观摩、案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好活动记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。组织全体食堂工作人员认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确各岗位的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。在膳委会的监督指导下，根据每月营养分析，不断改进，取长补短，使幼儿园的营养工作质量不断提高。

高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开，用专用工具、专用冰箱存放食品。

- 4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂各功能间、餐厅及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。
- 5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。营养员按照一条龙操作程序进行。
- 6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作!

学校食堂负责人最新述职报告篇三

为规范学校食堂管理，确保师生伙食质量，积极调动广大教职工的民主管理意识，不断深化学校食堂管理体制的改革，坚持“三公开”(即管理办法公开、管理过程公开、运营情况公开)的原则，结合我校实际情况，制定本方案。

食堂运营模式：

- 1、学校食堂采取在学校领导下的食堂工作人员集体协议管理模式。
- 2、教师伙食按每天核算价格照实付款(含米饭)，伙食标准不低于每天一荤两素一汤。学期结束后对全体教职工实行一次性就餐补贴，补贴金额由学校根据食堂盈余情况研究决定。
- 3、学生伙食按现行价格，必须保证每天一荤两素一汤。

食堂人员管理职责

- 1、学校食堂设采购人员2名(其中1人采购，1人记帐)，核算报帐员1名，其他人员参与监督管理，另设司务长1名，负责食堂日常事务的安排和管理。具体分工每学期初经学校研究后公布。
- 2、采购人员严格按照卫生部门的相关规定实行定点采购，记帐人员必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全。采购人员应及时将当日帐单交核算报帐员。
- 3、核算报帐员每天开饭前及时公布今日菜价，并及时做好帐目、报表，上报学校伙食领导委员会。
- 4、食堂工作人员集体管理，必须保证师生饭菜质量，要精打细算，严防铺张浪费，积极提高服务水平。
- 5、学校将根据食堂盈余情况按一定比例给予食堂工作人员集体奖励。

管理监控措施

- 1、学校成立伙食领导委员会(以下简称伙委会)负责实施对学校食堂的监管。学校伙委会成员组成：校长室成员1名，中层1名，工会委员1名，普通教职工代表1名。期初学校经教师会议推荐后

将予以公示。

- 2、学校伙委会每学期初负责与食堂人员签定食堂集体管理协议，进一步明确奖惩办法。
- 3、学校伙委会必须定期或不定期对食堂经营管理进行抽查，并作好相关记录，及时在教师会议上进行公布。
- 4、学校伙委会成员要平时注意收集学生、教师合理化的意见和建议，及时反馈给学校和食堂，促进学校食堂管理质量的提升。
- 5、学校伙委会每月向教职工公布食堂盈余情况和相关帐目。
- 6、期末教职工伙食补贴和食堂人员的奖惩由学校行政扩大会议集体商定后公布，由学校伙委会监督执行。
- 7、食堂净盈余额用于奖励学生就餐情况好的班主任、改善食堂就餐条件、设备添置及提高教师福利待遇等。
- 8、对学校日常招待和会餐费用，食堂根据学校提供的标准按实与学校结算。

执行办法

- 1、本方案经教代会通过后本学期可试行实施。
- 2、本方案解释权在校长室。

学校食堂负责人最新述职报告篇四

尊敬的各位领导、同志们：

一年来，在上级领导的关怀、指导下，在全体员工的帮助配合下，我圆满地完成了所分管的各项工作任务，下面从三个方面向各位领导和同志们汇报如下：

一、自身建设与主要业绩

今年以来，我根据自身工作实际需要，坚持理论学习不放松，一是始终坚持共产党员先进性教育的学习及时掌握党在新时期的路线、方针、政策，认真领会十七大精神实质，并将其贯彻落实到工作中；二是加快知识更新，提高能力水平，我作为一名共产党员，注重学习各级领导的优良作风，学习先进员工的智慧和经验，学习经营管理知识和技能，不断提高解决实际问题和做好本职工作的能力，努力使自己成为本岗位上的行家里手，尤其是努力提高自己的政治素质，能够较好的掌握员工的思想动态，做好员工的思想政治工作，能够做到公道正派、服务热情，在员工中树立了好的形象；三是当好经理的助手，自学维护班子团结，能够从大局出发，为搞好服务部各项工作出主意、想办法。

二、严格执行各项规章制度，做好分管工作

在工作中，我首先能够做到摆正自己位置，按照领导要求完成各项工作任务，在工作中能够作到严格把关，以精益求精的态度对待工作，同时也注重倾听职工群众的意见，群策群力的把工作作好。

作为副经理，我负责分管职工食堂的工作，中心食堂承担着700多名职工与领导的就餐及接待任务，饮食安全的重要性显而易见，不能有一丝疏忽;为此，我组织制定了各项管理制度与措施，从采购、验收、入库、出库等各个环节严格把关，做到万无一失。同时，在饭菜的花色品种上，我组织厨师及相关人员认真制定每周班中餐及窗口餐食谱，努力做到品种不重复、花色时时新。在接待任务工作上，我们根据各项接待标准，制定出菜谱，做到了标准虽有高低，但是质量、口味不变的原则。

20____年10月，生产服务中心食堂改造工程完工，新购置了一批高性能、高科技的设备，为此，我本着硬件升级、软件不能落后的原则，由供货商对厨师、服务员进行设备使用培训，使员工全面掌握各类设备的使用方法和操作规程。同时聘请专业人员对服务员进行了礼仪培训并严格进行筛选，把讲礼仪、懂服务的人员应用到工作岗位上，使食堂的服务达到了规范化。

同时，我还分管环卫及绿化工作，能够做到六净一整齐六净即墙壁净、门窗净、屋顶净、地面净、用具净、悬挂物净;一整齐即室内外物品摆放整齐。同时加强场区巡查，做到无废旧物品，垃圾日产日清，在全面清扫后，要求环卫工人必须随时进行保洁。绿化工作方面，坚持对草坪和花卉进行定期施肥、浇灌，并指定专人进行养护，做到了草绿花香。

三、存在的差距及努力的方向

虽然在过去的一年里做了一些工作，但是仍存在很多不足，主要有以下几方面：

- 1、在员工的业务学习上抓得不够，投入的精力不多。
- 2、管理工作不够细致，缺乏创新意识。

在今后的工作中，我要把为主业搞好服务做为第一要务，发扬认真负责、扎实苦干优良作风，对领导交办的工作，保质保量完成，更加积极、努力的工作，为主业的发展与综合服务公司再上新台阶尽自己的绵薄之力。

以上，是我对一年来的工作总结，请各位领导、同志们给予批评指正。

学校食堂负责人最新述职报告篇五

一年来，作为食堂主要负责人，我和我的同事们更加努力地探索食堂的新路子，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

1、机构设置及人员管理

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(2)伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，学校有权对其进行行政和

经济制裁，直至中途解聘。

(3)建立健全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度。

发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排;对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实。

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

4、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)上班时间所有职工，一律要穿工作服。

(2)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。

(3)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

(4)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。

(5)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

5、严格检测与监督，创名牌效应。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

(1)控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

(2)由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

(3)有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过(节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支)，以确保师生的伙食。

存在问题：

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

- 1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重;
- 2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，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，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

更多 范文大全 请访问 <https://xiaorob.com/zhuanti/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发