

洗碗工工作总结结尾实用39篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/210366.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

洗碗工工作总结结尾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50000万人左右，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：

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。

洗碗工工作总结结尾2

尊敬的政府领导；

在过去的一年中，我严格按照XXXXX精神，认证贯彻落实XXXXXX”要求，尽职尽责，认真履行好本职工作，落实好上级领导工作要求，切实将洗碗工作任务完成，现将20_年度工作总结如下：

一、认真履职，切实完成各项工作任务。

20_年，本人出勤天，从无迟到早退，洗碗个，盘子个、锅个等等，确保了各项接待任务圆满完成。

二、清洁卫生，全年无安全事故发生

20_年，本食堂共接待干部职工 xxxxx 人，完成接待任务XXXX起，整个食堂开展食品安全卫生检查xxx次，整改问题xxx个，有力确保了全年没有发生一起食品安全卫生事故，做到安全卫生清洁，保障了干部职工的身体健康啊！

三、廉洁清正，无贪污腐败案件发生

20_年，本食堂共支出 xxxxx元，其中 xxxxx元，xxxxx元，xxxx元，全年收入支出有据可查，没有出超规格超标准接待现象，没有出现违法乱纪现象，做到了真正的廉政食堂。

四、存在问题及下一步打算

- 1、干部职工服务意识不强，急需进一步加强学习。
- 2、业务能力有待提高，特别是洗碗速度和质量啊！
- 3、学习不够，在新菜品和营养上需要进一步提升。

针对存在的问题，我一定加强整改，一方面苦练本领，另一方面提高认识，全力做好服务保障工作啊！

纯属扯淡啊！洗碗还要总结！我打那么多字好歹点赞采用啊！娱乐一下！

洗碗工工作总结结尾3

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管理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。

洗碗工工作总结结尾4

为做好学校食堂工作，维护学生切身利益，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

>一、制订并完善了各项管理制度，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、餐具消毒严格要求，做到环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

>二、加强自身学习，提高素质。

课余，对食堂专业知识学习，懂得消防安全知识，认真学习预防食物中毒专业知识等。对食堂食品卫生、消防安全进行认真落实，做到不遗漏。

>三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用周末，对食堂进行全面检查、清扫卫生死角，努力达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。每天进行各种安全巡查，操作间布置合理规范，食堂各类物品、食品分类安放，生熟分开，并定期对自身身体进行体检。工作中，我全力以赴，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。

以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生正常伙食供应的过程中，不断拓展管理理念和服务理念。

由于学校各级领导对食堂工作高度重视和常抓不懈，使我的食堂工作能有条不紊地开展，进一步确保了学校的稳定和发展。

目前针对现在食堂各种情况和条件，我将更加知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，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。

洗碗工工作总结结尾5

“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。20xx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《_食品卫生法》，在每位工作人员的思想提高认识。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。20xx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。这是我们在食堂工作中的又一个重要体会。

洗碗工工作总结结尾6

1 根据一楼宴会厅改造后和客人的用餐服务要求的提升和服务的细节化将对员工的技能培训，开口服务意识培训、VIP接待服务流程培训和亲情化服务，会议接待服务流程进行培训和提升服务水平、

2 将一楼宴会提升到多功能行的，在没有大型宴席时推出VIP接待，大型会议、高规格的分餐制、自助餐等接待、开拓经营,发展增收渠道,扩大营业收入。

3 提升员工的开口意识和推销意识，增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。并要求员工付之行动。

4
对“徽州美食节”的接待工作做好准备，并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点，才能更好的去推销给客人。

5 在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人，对客的熟悉并与客人交流，提升营销能力。不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

6 将零点餐厅，在原来的基础上打造出一个使宾客用餐，更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。

7 因餐饮服务行业人员流动量较大，所以导致我们酒店服务人员缺少新员工较多，新员工作为餐厅的重要部分，能否尽快的融入团队，调整好心态将直接影响整个团队及服务质量，根据每个员工的不同性格特点及入职情况进行交谈，目的是调整好员工的心态正视工作，认识餐饮行业的特点使员工在心理做好充分的思想准备，加快的融入集体当中来。对新员工上岗前的仪容仪表，礼貌礼节，服务流程，技能的强化培训，让他们深刻的意识到，是代表着酒店的形象，严格遵守四星级酒店操作的规范性。

8 前台也是检验员，把控好每一道菜肴的质量品质、出菜速度和出菜顺序。

洗碗工工作总结结尾7

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，我校食堂开展了“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。具体做法有：

>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。

我们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。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。

我们食堂餐厅布局合理，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，每天管理员防火巡查，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”。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。

我们做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生中餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

我们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。

洗碗工工作总结结尾8

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。

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。

热门文章：

[网站地图](#) | [手机版](#)

洗碗工工作总结结尾9

遵守餐厅制定的各项规章制度，做到不迟到，不早退，按时上下班，处理好家庭和工作的关系，全年无请假记录，做到全勤上班。

严格按照工作流程及领导要求搞好服务，做到房间打扫时不留死角，一尘不染，整洁干净，为客人服务时，能够正确使用文明用语，做到细心、热心、耐心，对于客人提出的要求尽量满足，不能满足的，为客人解释清楚，取得客人的谅解。查房时，发现餐厅物品有损失时，及时和客人一起进行核对，需要赔偿时，说清事实，讲明理由，让客人满意。

洗碗工工作总结结尾10

遵照县卫生监督局、教育局、教办有关学校卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范学校食品卫生管理工作，从师生的健康安全出发，以维护学校正常教育教学秩序和社会稳定，解决师生及家长的后顾之忧，使学生有一个健康的体魄。具体做以下几个方面的工作。

>一、树立全心全意为师生服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

一学期来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，学生吃的欢心，教师工作安心，家长放心。食堂工作人员形成一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把外小的学生都当成自己的孩子一样呵护，树立良好外小员工形象。

>二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”

为确保学生的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实

饮食卫生安全条例，制定系列安全计划，并与全体员工鉴定饮食卫生安全责任书，成立饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到“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。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。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。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，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免多次送货老板的乱报价，为学校节约许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让学生吃好、吃饱，但又不浪费。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，因此，一学期来，食堂工作无一例不安全隐患发生，教育教学社会秩序稳定。

>三、不断提高饮食质量，让领导、家长、教师放心。

为真正解决师生及家长的后顾之忧，确保师生吃得放心、开心、舒心，根据一年多来的实践经验和观察平时学生的喜好，对菜谱进行创新，从而对午餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及家长的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下功夫。通过一学期来的努力工作，食堂工作真正做到服务育人，后勤工作为教育教学服务，让领导、家长、教师放心，学生满意。

总之，学校食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把学校看成是自己的家，把学生当成自己的孩子，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从学生身体发育要出发，不断研究和改进学生就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护学生，注意工作方法和技巧，做到让学生高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

洗碗工工作总结结尾11

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xxx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。

洗碗工工作总结结尾12

- 1、账款回收的难度较大，客户拖欠账款，导致部分呆账、坏账的产生。
- 2、对客户的回访不够，客户档案整理不够完善。
- 3、培训工作的实效性不强，员工的技能没有得到明显提高。
- 4、由于员工的流动性较大，导致了新员工对本职工作操作不熟练。

在这一年里，我们虽然取得了一定的成绩，但我们也深刻地意识和体会到，有些工作还没有做到位。在今后的工作中，将会进一步加强自身建设、加强制度建设、加强业务和专业技术培训，提高服务意识和水平。在上级的领导下，创造餐饮部美好的明天。

这个月，xx酒店在集团公司的正确领导下，围绕年初提出的工作思路和目标，坚持以开拓经营、提升企业服务质量为重点，狠抓经营管理。在全体员工的共同努力下，营业收入：x万元，较去年同比上升;经营利润：x万元，同比下降12%;(利润下降原因为：1、工资成本增加，2、原材料成本上涨，3、工程维修费用增加，4、酒店新增客房布草床上用品，员工服装更新，客房床垫更新，客房增加食品柜，餐厅台布更新，餐厅部分餐具更新等)以前我们是宣汉综合设施和地理位置最好的酒店，有一定的市场优势;现在随着市场竞争的加剧，不断有新酒店的开业，我们也将及时的调整经营思路，力争做“宣汉服务最好、最宾至如归的酒店”我们将不断总结上半年工作的成败，力争完成集团下达的全年目标任务。

一、加强教育培训，强化员工队伍素质

经过这个月的运作，xx酒店已基本步入了成熟的发展道路。为了更好地努力打造服务品牌，进一步树立“一切以宾客为中心”的服务理念。上半年，酒店以文明规范活动为突破口，以“培训是酒店永恒的主题”、“质量是酒店产品的生命”为切入点，先后采取“请进来，走出去”的方法，狠抓酒店员工的培训教育，强化员工队伍素质，不断提高服务水平。

- 1、采取对员工集中培训、专项培训、个别指导培训等方式，促进了员工酒店意识得到较大提高，服务理念进一步深化，有声微笑已成为员工的自觉行动。对什么是个性化服务，从感性到理性已有了形象的认识，整个酒店形成了“一切工作都是为了让客人满意”的良好氛围。从而加深了员工对前期的岗位培训、部门培训、班组培训从理论到实际的全面梳理和提高。
- 2、加大对部门经理以上干部每周例会培训，学习现代酒店管理专业知识，通过系统的培训教育，极大拓展了管理人员的知识，提升了业务技能和管理意识，经营管理素质得到进一步提高。
- 3、为促进劳动力资源的合理节流，加强岗位间的协作与配合，着力培养多面手，以有效应对和解决可能出现的某特定岗位人员临时短缺而产生的应急情况，做到有备无患。我们要求由人力资源部尝试一专多能的交错培训，并建立相应的培训记录。这项工作开展至今我们已有收获。

4、将“首问责任制”落到实处。各部门根据各自的实际情况，自行整理了一些“应知应会”知识的资料，对员工进行适时培训。尽可能解决客人提出的所有问题，做到有问必答，杜绝扯皮推诿现象。同时，还通过各岗位每天的培训晨会，告知当天酒店将举行的会议名称、重要客房、餐饮等信息，以便客人进店询问任何一位员工都能得到回答。

5、为保证培训有的放矢，我们开展了日常不间断的全面质量检查。并建立落实部门、主管、领班三级检查制度，规范检查内容，促使每项服务到位。同时，值班经理每天对公共区域的卫生和员工的礼节礼貌等进行督查，总经理室率领各部门经理不定期实行抽查。通过质检，进行适时适地的教育，使培训工作不仅仅局限于课堂，而更具有其实用性和针对性。

6、根据酒店实际情况，结合有关火灾等案例，落实酒店、部门、班组三级安全生产培训教育。参加培训人次占酒店总人数90%以上，使员工真正掌握消防、安全工作的“三懂三会”和应急预案的处置方法。为提高企业的管理水平，提高队伍的整体素质起到了积极的作用。

7、我们在抓好业务培训的同时，注重强化员工职业意识，提高职业道德和职业素质。使广大员工明白为客人提供热情、文明、细致、周到的服务既是职业道德要求，也是我们应尽的义务；明白“一切以宾客为中心”的服务理念；明白我们要以热情和诚信感动每一个来店客人，才能赢得客人充分的理解和尊重。

二、加强市场营销，不断调整客源结构

为从长远出发，酒店认真做好在经营销售中谱好经济增长和持续发展的平衡乐章；做好均衡价格、调整客源结构的文章，致力对新客户的开发，保持客源群体的稳定和扩大。并做好以下几方面工作：

1、做好旺季的合理预定，最大限度地提高销售额。

2、落实协议单位的回访制度。酒店根据每月销售报表的排行，设计了客户回访表，有针对性地选择协议单位进行回访。通过回访拉近了与客户之间的情感距离，有效地推动了销售业绩的提升。

3、认真做好上门散客的销售工作。实践证明，随着市场竞争的加剧，客人选择酒店余地增多，要提高酒店“营销竞争力”，首先应革新观念，及时调整经营策略和政策，优化和设计自身产品，使策略求新多变，经营政策按不同季节，不断灵活推陈出新，才能在严峻形势下继续保持较高水平。

三、细化服务措施，提高宾客满意度

服务质量的好坏，直接关系到酒店的声誉和经济效益。为此，我们提出了服务工作要向细化、优化方向发展，不断强化服务意识，进一步提高宾客的满意度。

1、为不断提高员工的业务技能和综合服务水平，增强员工之间的业务交流，形成比、学、赶、帮的良好氛围。上半年，我们开展了以“练内功，创品牌”为主题的“酒店技能”比武。各参赛选手纷纷利用业余时间练兵，相互之间切磋和交流。通过比武，使各部门上下形成共识，即：良好的服务态度和过硬的业务技能是赢的顾客、提高酒店经济与社会效益的根本保证。只有不断提高全体员工的综合素质，使每一位员工的行为都能自觉与酒店的利益结合起来，才能确保酒店在激烈的市场竞争中永远立于不败之地。

2、为了更好地引导服务人员，正确树立酒店意识、服务理念，以客人的满意作为衡量我们的工作标准。我们从树立窗口形象入手，提高商务接待水平。例如：总台员工以“工作在我手中，服务在我心中”为宗旨；以特有的甜美微笑，问候、接待每一位客人；以“首问责任制”，解决客人提出的所有问题；以“关心、爱心、放心、细心、诚心”的优质服务，赢得“回头客”。呈现出争先创优，爱岗敬业的行业新风。

3、为推动个性化服务工作的开展，各部门利用早会时间，相互交流“我为客人做了什么，有何收获和体会”等业务技巧，使员工之间取长补短，共同提高，不断的拓展个性化服务的新路子。同时，要求各部门将各自身边发生的质量案例进行解剖，从不同的角度、不同的侧面对收集的具有代表性的经典案例(投诉或表扬)进行剖析和点评。通过经典案例分析，从客人的角度审视我们的服务，从中了解为顾客提供服务还存在哪些不到位的地方，以便找出服务质量中存在的问题根源。使其他各部门在今后的服务中减少重复的错误，形成资源共享。

4、为提升酒店的服务和管理水平，我们在抓好标准化管理和规范化服务的同时，进一步体现服务的细微、细节之处

。要求员工在客人开口之前，善于通过观察把握最佳服务时机，了解客人喜好，为客人提供超前卓越的个性化服务。例如：每当客人到店时，我们的服务员主动热情地与客人交流，以掌握更为详细的资料，便于向客人提供有针对性的服务。当有怀抱婴儿的客人入住时，无论总台还是楼层服务员看见都会主动询问是否需增加婴儿床。入住客人过生日时，服务员就会主动送上一份水果，一份衷心祝福。有的长住客人每次入住后，服务员都会记住他的生活习惯，及时为他提供服务。正是有了这些细致而又充满人性化、个性化的服务，却让客人感受到酒店提供的硬件与软件服务自然得体，使身处外地的客人感受到“家”的温暖。

四、规范管理，促进企业健康有序发展

1、上半年，根据酒店的实际情况，制定出台了《酒店管理实务》;修订完善了财务管理制度，加强了对财务的监督和控作用力度;规定落实了对公关接待审批权限及款待标准和审批程序;对总台的帐务操作在原有规定的基础上作了进一步的规范;同时对“四实登记”、“总台登记”、“涉外登记管理”制度也加以落实，确保住宿登记全面、周详。使酒店的管理工作更加规范，接待能力更加过硬，力求与现代企业管理制度相接轨。

2、充分利用内部信息管理系统，建立了客史档案。通过客史档案，加强了对客人的特征和历史消费情况进行量化分析，挖掘客人消费潜力，提高销售额和销售利润，为管理层提供有利的决策依据。同时，通过客史档案知道客人情况，有利于更好地向客人提供个性化服务，做到使客人有“到家的感觉”。

3.干部的素质好坏是决定企业发展的关键。我们在抓好员工素质的同时，十分重视干部队伍建设：加强酒店领导班子自身素质，从抓学习、抓团结、抓廉洁等方面增强班子的工作活力。严格按照“集体领导、民主集中、个别酝酿、会议决定”的原则，以企务公开、源头治理为重点，充分发挥职工的监督作用，促进集体领导规范化。做到廉洁自律，规范行事，确保企业各项工作有序开展。

回顾酒店和物业服务中心这半年的工作，我们还有非常多的不足，尤其是物业服务中心，对此我深感歉意，在以前的工作中对总公司和各兄弟分公司没有做好后勤服务和配合的地方，我代表酒店全体员工给大家说声对不起。

洗碗工工作总结结尾13

新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，想在市场中站稳脚跟，并有利润，这是我们餐饮行业管理者务必去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的一项重要工作。就去年酒店餐饮部接待的状况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的状况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了必须的成绩。在新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。

洗碗工工作总结结尾14

一学期来，我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，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。

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开民主生活会，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盟芽状态；

>一、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。

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，也才能吸引更多的家长了解学校，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，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。

>二、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8%（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。

>三、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。

洗碗工工作总结结尾15

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，极大地增强了全体

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。

洗碗工工作总结结尾16

各班组销售情况对比表（1月26日-2月20日）

单位：万元班组自助餐本期销售额去年同期34%增减(%)本月指标10完成情况(%)112%额高于去年；潮坊香江南厅大堂吧西海岸合计原因：

- 1.自助早餐，每天具有一定团队数量的客流量
- 2.潮坊香与江南厅营业额下降，主要是xx年的春节为2月1日，而xx年的春节为2月12日，这11天正是接待高峰季节。
- 3.根据xx年工作目标经营预算，部门按月份摊分指标，2月份截止20日，完成总指标的99%

洗碗工工作总结结尾17

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，通过食堂全体员工辛勤的努力，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。

洗碗工工作总结结尾18

“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《_食品卫生法》，在每位工作人员的思想认识上提高认识。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。

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，广泛

开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的留言。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。

>五、收费透明，支出合理

学生伙食费160元/月，全校80多人就餐，伙食费按月收取，及时公布。开支透明，实行集体采购，手续齐全，票据集体审核，彻底杜绝不合理开支，不规范票据。每月生活费收入全部用于学生生活，学校还贴补水电费、维修费。

通过这一系列的措施，我校食品安全卫生工作得到了切实的保障，从未发生过一例食品卫生安全事故，真正做到了让家长放心，让学生满意。但是，我们深知，食品的安全卫生工作还任重道远。只有我们食堂工作人员高度重视，不断加强学习，才能将食堂工作做得更好。为了学生的一切，为了一切学生，我们将以饱满的工作热情，健康、卫生、绿色、环保的思想理念，投入到未来的工作中，为学生健康、快乐、幸福的成长奉献出我们的爱。为学校未来的辉煌作出我们的贡献。

洗碗工工作总结结尾19

办好学校食堂是做好学校教育和教学工作的重要保证，是学校卫生、安全工作的重要组成部分，加强学校食堂工作的管理，确保饭菜质量，稳定价格水平，切实保障学校师生的健康、安全，更好的为师生生活服务。为提高学校的声誉作出贡献。本学期，我们着重从以下几个方面做了一些工作。现总结如下：

>一、提升管理水平，抓好食品卫生安全工作。

食品卫生、安全生产工作，一直是食堂工作的重中之重。在工作中，我们坚持“五个到位”。

- 1、安全责任到位，食堂安全、食品安全、员工安全作为相关责任人的重要考核指标。
- 2、管理制度到位，严禁无QS标志的五类食品原料及外购半成品流入学生食堂，特别是注重食品安全卫生链各个环节的过程控制，严格各项食品卫生消毒措施，与供应商签好相关的购买协议，并收集证件。
- 3、检查考核到位，层层检查，记录、台帐齐备，特别是每天的采购验收、餐具消毒、食品留样等记录，要详细、清楚，学期结束收集归档。
- 4、安全整改到位，针对检查出来的安全隐患，进行一系列的安全整改工作。
- 5、是教育培训到位，安全教育是各食堂例会的重要内容，逢会必讲，定期召开安全工作专题会议。

>二、提升员工素养，增强服务意识。

学校食堂工作的本质属性是其公益性和教育性，这是学校餐饮企业必须遵循的教育规律。管理育人、服务育人长期以来一直是学校后勤工作的根本宗旨，在新的时代条件下，环境育人也越来越受到高度重视，成为后勤教育属性的要素之一。为此，我们在实践中把“育人”工作制度化、具体化、规范化，不断丰富高校食堂文化的内涵，提升食堂文化品位。

- 1、认真抓职工思想工作。本学期开学，由杨校长主持举行一次全体职工会议，主要精神是强化职工的责任意识、安全意识、服务意识，增强职工的主人翁意识和奉献意识。员工的服务和饭菜质量、份量、价格等均可能影响他们的身心健康与今后发展。随着社会的进步和生活水平的提高，要让近千师生对所有饭菜和服务都满意是不可能的，但我们可以持续改进，争取做得更好。我们采取多种方式、多种措施，下大力气分阶段分层次进行思想教育与改造，灌输先进的服务理念，经常进行常规工作的总结，以提高员工的思想认识和服务水平，使他们逐步适应学校环境，能够视学生为自己的子女、做到亲情化服务，以热心的服务让学生感受温暖，以贴心的饭菜让学生获得充足的营养，用细心的关怀让学生健康成长，从而达到“服务育人”目的。学期中，定期每月一次工作小结会议，总结成绩，分析失误或寻找不足，不断提高工作效益。
- 2、强化人员岗位责任制度。食堂工作，安全卫生是第一重要的，为此，我们每学期都制定了严格的安全责任制度，落实到人，明确到岗，同时配备每天专门的检查人员，对具体工作进行巡查，对照落实考核，一学期来，我们做到了安全卫生无差错。

3、建立“服务育人”工作长效机制。服务育人工作要深入人心，变为每一位员工的自觉行动，不仅要加强舆论宣传、思想教育，营造“育人”氛围，而且要加强制度建设，如制定“食堂工作人员须知”等一些工作规范，建立和完善“育人”工作的长效机制。

>三、加强对学生的教育，培养文明就餐的习惯。

如何让学生做到饭前先洗手，同桌的同学互相帮助，不能争抢，有情况告诉带桌老师，吃饭时不争吵，不讲话，不乱走动，不挑食，不厌食，什么菜都要吃，“一饭一菜当思来之不易”，不要浪费，要保持自己站的地方、自己的桌面清洁，每天的有值日生值日，吃完饭，自觉把自己的快餐盘、汤碗、调羹、汤盆放到指定的框里，要做到小心翼翼。通过评比活动，使学生能养成文明的用餐习惯。

>四、加强沟通，平等对话，把“育人”工作寓于平凡的对话交流之中。

我们每周的菜单都在网上公示，接受家长的监督。

学校食堂工作关系到学校的正常教学秩序，做好它需要大家齐心协力，为更好地管理好学校的食堂，我们在今后的工作中要更加将工作细化，管理规范化，为办出一流的学校食堂努力！

洗碗工工作总结结尾20

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有743人，分16个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工2人。学生在校早餐人数在130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1人，炊事员2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，以制度制约人制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从资料上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理和财物管理类。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》《采购人员岗位职责制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位职责制》。食堂工作人员不仅仅要对这些制度资料熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

三、切实强化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，无论把这项工作提升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；食堂所购肉类务必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。每个班组每一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。为了强化职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。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，炊工售饭前务必再次进行洗手、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30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既

为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每一天早、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，带给了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依靠和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的理解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。

洗碗工工作总结结尾21

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，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管岗位，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，强化各岗位职责制的落实，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，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，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。

透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忙下我密切配合主任，将食堂的各项工作落到实处，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

从xx月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为xx月1日xxx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，xx食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，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我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，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，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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；透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，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，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；对不贴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，职责明确；在工作人员减少的状况下，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带给凉茶，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我的行动去管理，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，故立刻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，而是全体员工团结合作，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”还有必须的距离。

我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，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。

洗碗工工作总结结尾22

晚上，刚吃过晚饭，我就把碗筷收拾起来端进厨房，笑眯眯地对奶奶说：“奶奶，你去休息吧，今天的碗筷我来洗。”奶奶笑着点头答应了。她就走出去看电视了。我立刻泡了一杯茶给奶奶端上。奶奶笑得合不拢嘴了。然后，我就走进厨房去洗碗筷了。

我先把碗筷从大到小地放进脸盆里，然后，拿出抹布和洗洁精。我滴了六点洗洁精在抹布上，接着，我清洗起一只只碗。并且用自来水冲干净，放到桌子上。我再把脸盆里的脏水倒掉，换上干净的自来水。我再拿起碗清洗了一次。

冲到最后一只碗时，一只猫跑了进来。把脸盆给打翻了，水滴了一地。我面对这突如其来的一场惊吓，手中的碗一滑，给打破了。我不禁“啊”的一声叫了起来。奶奶以为出了什么大事，急忙赶了过来。一进厨房门，她看到地上全是水，一只破碗躺在地上，我呆呆地站在那里。她马上安慰我说：“不要紧的，只是碎了一只碗，而且是那只该死的猫捣的乱。来，我们一起收拾一下吧。”听了奶奶的话我才定下了心，动手整理起来。

接着，我继续清洗下去……

洗碗工工作总结结尾23

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奋的努力，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。

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

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这也是很重要的。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，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

洗碗工工作总结结尾24

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，极大地增强了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书，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。
- 6、更新餐厅内的设备，改善师生就餐条件。本学期投资两万多元添置不锈钢餐桌。

7、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。

8、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。

9、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。

洗碗工工作总结结尾25

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，常抓不懈的方针政策。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《_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，为学校的食品卫生安全工作奠定了基础，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

更多 总结范文 请访问 <https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发