

最新食堂工作总结范文

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/278640.html>

[ECMS帝国之家，为帝国cms加油！](#)

最新食堂工作总结范文7篇

你有看过食堂工作总结吗？食堂又称饭堂，为供应其内部职工、学生等就餐的非盈利性场所。下面小编给大家分享最新食堂工作总结范文，希望能够帮助大家！

1最新食堂工作总结范文精选

“民以食为天”，作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。为此，自我校食堂创建以来，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。

一、抓机构建立，促组织落实。

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，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3)建立建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。

二、食堂管理的具体做法。

(一)严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度。

不随意更改作息时间。

2、劳动管理。

(1)和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

(2)出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

(3)职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

(4)要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，罚当事者2元。

(5)按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以2倍罚款;如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

(6)月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

(7)专人负责锅炉房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

3、其它。

(1)炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

(2)不得违犯操作规程，无故损坏炊具;不得不经同意擅自把伙食部的物品外借;不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

(二)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;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。
- 6、设立卫生达标奖：认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

(三)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。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。凡因此而造成后果的，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，凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的，将劝其离岗。

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。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共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

2最新食堂工作总结范文精选

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意学校”发挥重要作用。为学校管理进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工

身体健康，我校根据湖北省教育厅《关于九年义务教育中小学食堂财务管理意见》、十堰市教育局《关于学校食堂财务管理意见》等文件精神及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例。现结合我校实际情况对学校食堂工作展开了全面、认真自检自查现将工作情况总结如下：

一、领导重视，周密布署。

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首、学校食堂工作领导小组统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂全面工作制度化、规范化后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节，进行了细化并狠抓落实并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段，落实措施，校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时解决问题，及时给予指导立即进行改进。

二、确保卫生，有效监督。

食品安全卫生工作是食堂工作重中之重，为确保无一例食物中毒发生，主要采取了以下措施：

- 1、食堂都能严格执行国家《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施并做到了有检查、有记录、有突出事件应急措施，工作人员能自觉按要求上岗，和操作其它各项卫生措施和规定能落实到位。
- 2、采购做好验收工作。加工作到烧熟，煮透做好食品，留样工作，严格把好食品进货关。
- 3、每次用餐后所有餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。
- 4、健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度。
- 5、建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关，成立了由校工会干部、教师代表、学生代表等组成膳管会，定期举行碰头会监督，以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点行使对食堂监督、检查等职能。

三、保证伙食，以人为本。

为维护师生合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求进行食堂成本单独核算，以保证食堂正常运转，经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

- 1、按照学校要求后勤处，定期或不定期地组织人员对食堂工作，进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴价格、质量、数量作为重点。
- 2、由于食品价格上涨，学校采取部分补贴办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。
- 3、保证饭菜数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长需要。
- 4、就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额4%以内。

四、师生共建，文明食堂。

1、充分调动学生积极性，把与学生联系形成一项制度定期和不定期与学生伙管会、学生代表进行座谈、沟通听取意见并做到有反馈有措施有改进。

2、为家庭经济困难学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧帮助他们安心学习。

3、学校每天在用餐安排教师义务带队，和进行用餐管理督促学生文明用餐，定期评选“用餐文明班级”。

4、食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化，平时积极配合、主动接受卫生行政部门监督与指导。

5、建立食堂财务和菜谱公开财务制度，实行每月一公示财务实行每周一公示菜谱。

五、规范支出，完善机制。

我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费严格按上级规定实行学期初预收、月末结转，确认伙食收入、期末结算方法，多退少补，每月末食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数;学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数差额为依据，向学生结算伙食费，我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布，在食堂就餐学生按月收取据实结算。

规范使用食堂结余款，只用于改善学生伙食和食堂设施设备，而非用于学校发放教职工福利或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务支出。

六、存在问题亟待改进。

因经费不足，生用餐环境有待改进。

3最新食堂工作总结范文精选

一、基本情况。

职工食堂、招待所两个单位共有干部员工150人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。

二、今年主要工作情况。

职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的的重要组成部分。尤其是担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。

今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务等工作如果不能紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。

因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办实事、办好事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。

特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。

职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。

今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。

招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。

今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回来就餐和住宿。

作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司

领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

4最新食堂工作总结范文精选

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂的工作人员，深感到职责的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作状况总结如下：

一、工作态度

今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年的奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。个性是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上真正认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、服务质量

职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种状况下，我们没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件。

三、饭菜种类就餐方面

我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。此刻，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工带给满意和优质的服务。职工的食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。

四、卫生状况

我们本着用心负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

五、人员协调协调

是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的资料。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，到达协调的目的。第三，协调务必要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

六、下一步工作计划

第一，要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是我们公司坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐，为公司的可持续发展作出自我应有的贡献。

第二，要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、到达四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而到达凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办实事、办好事。透过我们的努力，真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。到达四个满意率，就是透过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入到达“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有必须距离。个性是在公司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改善。总而言之，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，逐步构成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

5最新食堂工作总结范文精选

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。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。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”，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，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。
- 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。

6最新食堂工作总结范文精选

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“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。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。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。

其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂食品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。

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。

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，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。

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。

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%。

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;售饭时戴口罩;工作中杜绝抽烟。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长

的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断创新，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。

7最新食堂工作总结范文精选

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市__行业综合经济效益水平和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律，我走过了极其不平凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐的目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除职工的后顾之忧，千方百计保障全体职工全身心的投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来的工作情况总结如下：

食堂是我们__公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进__公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚，20__年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们__企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个__大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗!

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