

洗碗切菜小时工作总结通用8篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/98095.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

洗碗切菜小时工作总结1

临近期末，各项工作即将告一段落，食堂在本学期工作情况在此也做一个总结。

从总体来看，本学期食堂工作相比上学期有了很大进步。

>1、管理更进一步：

对工人的操作要求到对工人的日常行为都得到了进一步的延伸，如对工人着工装方面、吃饭方面、上下班时间方面等都比上学期有所进步。

>2、节约更精细

a、特别是一些可有可无的调味料我已经不再进货，这样重复使用调味料不仅不会对菜口感有所提高反而影响了菜的质量，同时每天还增加了不少开支。

b、减少剩菜的浪费，上学期每天仅扔的剩菜就有200多份，这学期多次责令相关负责人一定把最后一顿饭控制好，每天不能扔40人的菜（一盆）。现在每天在剩菜上基本达到不扔的效果。

>3、财务管理责任化

近期我和相关负责人对食堂财务进行了登记，由于最初的财务和现有的财务存在或多或少的不匹配，为了使物品丢了有人负责，我把财务登记分为几片：

a、操作间（负责人）

面点：菜点：汤点：二层大厅：三层大厅：

b、休息间由各宿舍负责人负责

c、其余由我和保管共同负责

这样在谁那片出现了问题追究谁的责任，轻者批评，重者处罚以至开除。

>4、饭菜花样化

这学期不断新加花样，不仅延续着画卷、糖包和面条等，自己的包子上来了，油条上来了，豆沙包上来了，有时偶尔出现饺子和炸馒头片。下面我们马上要上葱油饼、烧饼、巧克力馒头、黑米馒头等。使师生确实实感觉到我们在为他们服务。

>5、其它

在食堂四楼开设了档案、监控一体室，可以监控到部分的操作和售饭情况；同时配备专用电脑进行电子台账和市药监局联网，让其网上监督我校员工情况、进货和出库情况、供货商情况、其它证件情况。

对下学期的展望：

- 1、以上好的不断巩固，同时不断挖掘工人潜力使其发挥的热量。
- 2、使各点工作量衡化，这样减少矛盾的产生。
- 3、对一些不能很好参加工作的给予严肃处理。

洗碗切菜小时工作总结2

- 1、学校主要领导和管理人员对食品安全的重要性认识不足，安全意识淡薄，没有切实履行食品安全第一责任人的法定责任，未将以往的卫生监督意见整改落实到位。平时检查流于形式，效果不明显。有些学校卫生管理制度健全，存在管理上的漏洞。
- 2、全县大部分学校食堂因面积狭小，食堂布局不合理，不能进行区域划分，硬件设施不足，有的食堂硬件设施严重欠缺，连台、架、柜使用都没有，有硬件设施的也使用不合理，不符合学校食堂卫生管要求，本次检查中我所对食堂布局不合理，硬件设施不足，生产经营过程不符合卫生要求的均下达《责令改正通知书》。
- 3、食堂内因设施不足，食品不能完全进行分类摆放，加工流程不能避免生熟交叉污染，动物类食品与植物性食品加工未能分开；餐具洗消设施简陋，消毒池未专用，餐食用具的清洗消毒工作不到位，餐用具没有真正进行消毒。
- 4、学校对食堂卫生管理督查力度不足，卫生制度不落实，食堂管理人员形同虚设，从业人员缺乏卫生意识；对食品加工流程不熟悉，食品加工操练环节不规范。导致食堂内各个环节卫生不能控制，整个食堂卫生较为混乱。有的食堂毒物与食品混放，有毒容器盛装食品，交叉污染和毒物污染隐患非常大，必需下决心解决。
- 5、大部分学校食堂采购进货验收制度不落实，未进行索证索及台账登记，有的食堂即使作了登记，也项目不全，应加强这方面的工作。
- 6、个别学校存在许可证过期未及时换证，极个别从业人员未能进行健康体检上岗，均以责令立即改正。
- 7、部分校内小卖部为谋暴利，不顾学生的身体健康和生命安全，竟然出售超期食品 and 不合格散装小食品，大多色素小食品色彩斑斓，很是吸引学生的购买欲。
- 8、校外无证食品摊点较普遍，这些摊贩常和人员打游击战，食品数量不多，利润较高，屡禁不止。
- 9、大部分学校生活饮用水仍然不符合卫生要求，对饮用水卫生防范意识差，大部分二次供水设施未能及时清洗消毒，也未加盖上锁。未及时向卫生主管部门提出要求水质检验，对学生供应的直接饮用水也未向厂方索取检验报告书。

洗碗切菜小时工作总结3

我校一向比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。在具体的食堂管理中，我们采取了以下的一些措施：

>一、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、在食品贮存方面做到：

- 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、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，并坚持无污渍垢。
- 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、对餐具做到：

- 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、食堂卫生人员方面做到：

- 1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证
- 2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露
- 3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指
- 4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物

>六、在环境卫生方面做到：

- 1、室内水池加盖上锁
- 2、环境卫生坚持清洁，无卫生死角，无积灰

3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除

4、排污沟坚持通畅

存在问题是：由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

洗碗切菜小时工作总结4

>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

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

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。

由于单位各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给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，确保了单位的稳定和发展。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，主动适应单位发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

洗碗切菜小时工作总结5

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：

>一、持证上岗、消除安全隐患

我校是一个近五千人的大学校，作为一个大集体的大食堂，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。

切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，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，保证了食堂工作的正常运转。

>二、强化软件管理

学期开学，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，做到时时有规范，事事有规范。

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门外。

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，做到材料不部门断项、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。

洗碗切菜小时工作总结6

1—6月份餐饮部涌现了一批好人好事，如西餐厅孟媛媛、高倩，中餐厅嵇梦清、朱青云，

在工作中周到细致的服务，多次得到会务人员的好评，为我们酒店创造了良好的品牌形象，

还有餐厅戴成成、孙晶晶等人员拾到客人丢失的物品，及时归还，受到客人的高度赞扬，为

神州树立良好的形象，还有前台的王陶波、索政理、刘兆、胡媛媛、于松，以及宴会预定员

他们工作积极主动，任劳任怨，加班加点为部门付出了大量的劳动。同时在三月份餐饮员工

陈倩参加全国中餐摆台比赛，在连云港市选拔赛中取得了第一名好成绩，厨房也涌现出一批

表现积极向上，工作成绩突出的员工，冷菜间员工杨伟双，对待工作认真细致，产品制作精益求精，任劳任怨，半年下来基本没有休息，加班加点，从不计较个人得失，受到大家的一致好评。打荷向东旭，切配孙亚港，灶台梁永闯等同志，工作认真负责，日常工作早来迟走，一年中基本无失误，各尽其职，业务操作娴熟，起到表率作用。

洗碗切菜小时工作总结7

本学期我们工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导及老师的信任，从本学期开始我司继续负责学校食堂餐饮方面的工作，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年我公司膳食部的各项工作继续坚持_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。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，在后勤处李杰主任和张秀华老师的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我公司密切配合后勤，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。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;我公司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;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。从每周二开始，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。

- 1、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、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;
- 4、开学初由于人员变动，发现有些洗消员工思想有些波动，洗消质量有所下滑，影响到食堂管理其他方面。所以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。

洗碗切菜小时工作总结8

时值年终，回顾过去一年来的后勤工作，在各级领导尤其是学校领导的关心和支持下，后勤工作取得了很大的成绩，如质如量地完成了年初制订的工作任务。现在，我将20xx年学校后勤工作总结如下，敬请各位提出宝贵的意见。

>一、进一步严明了财经纪律、规范了财务管理制度。

严格履行工作计划，按照先计划，后审批、再支出的报批监管制度，使物品利用率达到了极限，各项费收工作严格

执行物价部门的收费标准，学校各项开支合理，并做到了定期向学校党委汇报财务运行情况。

>二、加强了生活服务中心管理，加强工作总结，工作人员的服务意识得到了进一步加强。

后勤处始终把握了后勤“服务于教学、服务于师生”这一宗旨，坚持“安全第一、服务第一”的原则。年初，对从业人员进行严格把关招聘，并从卫生监督所请来专业人员对他们进行严格的岗位培训。认真学习《食品卫生法》，进行身体体格检查，制订了《从业人员奖惩条例》。每月在学生中对食堂工作人员进行一次民意调查，了解学生意见，及时解决食堂中存在的各方面问题。食堂卫生我们都严格把关，做到了每天一小查每周一大检查，不符合卫生标准的每天在黑板上公布、批评。为了让学生吃得放心，期初，我们就与供货商签订了产品供销合同，建立了食物台帐，完善了各项制度，完全杜绝腐烂变质的物品进入食堂。

>三、校产管理进一步加强。

采购的物品，先交保管入库。出库时，须先办理领发、签字手续，严格把握了价格关、质量关、数量关，并建立了完整的实物明细帐。班级校产管理也井井有条。期初，后勤处负责配齐各班学生学习生活用品，并作好登记，与各班主任签订财产管理责任状，每月检查一次，责任到班，班级责任到人，并逐月公布检查情况，做到了无故意损坏、失窃现象，使校产损失降到了最低限度。

>四、加强了校园绿化美化力度

学校花卉苗木工作人员工作认真，吃苦耐劳，保证了学校重大活动、重大节日花卉摆放整齐、规范，学校整个绿化面积已达到了60%以上。

>五、争取领导重视，搞好了学校的基建维修和添置工作，改善了办学条件。

学校领导一班人团结协作，奋力拼搏，在方书记、胡校长、陈校长带领下，在教育局大力支持下，多次跑省、市、县各级政府，争取各项政策重视，功夫不负有心人，我校今年共争取经费100多万元，这些经费我们全用在改善办学条件上。今年我校共添置仪器设备、教学用具100多万元，新建了一栋高标准男生宿舍楼，维修了生活服务中心的小屋面，新建了1000多个平方米的乒乓球台。为了便于学生实验实习，后勤处与教导处共同配合开发了学校创业一条街，学校的办公条件得到了大规模的改善。

>六、学校勤工俭学逐步走向完善

目前，学校勤工俭学项目主要有生活服务中心、花卉、苗木中心、商店、猪场、勤工俭学基地70多亩。每年为学校创收100多万元，人均收入达320元。大大改善了教职工的福利。

总之，在过去的一年内，后勤处做了大量工作，当然离领导的期望还相差甚远。在新的一年里，我们将继续发扬团结协作、勇于拼搏精神，始终把好“服务于教学、服务于师生”这一宗旨，百尺竿头，更上一层楼。

精选阅读

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