

2023年食堂心得体会(汇总5篇)

心得体会是指个人在经历某种事物、活动或事件后，通过思考、总结和反思，从中获得的经验和感悟。我们想要好好写一篇心得体会，可是却无从下手吗？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的心得体会范文，我们一起来了解一下吧。

食堂心得体会篇一

进入大学食堂已经成为了大学生生活中不可避免的一部分，无论是为了解决温饱还是为了体验各种美食，食堂都有着重要的地位。在这其中，我也积累了一些自己的进食堂心得体会，分享给大家。

第二段：选择食物

每个食堂的菜品都不尽相同，有的餐厅有特色菜，有的则更注重实用性。在选择食物时，我们要以自己的口味为主，但同时也要根据自己的身体状况和食材的荤素搭配来考虑。比如说，如果一天已经吃了很多肉类，就应该选择一些蔬菜来补充身体所需要的维生素和纤维素。

第三段：注意卫生

在食堂就餐时，我们也应该注意餐具、桌椅等卫生环境，毕竟进食堂的人员众多，这些地方容易滋生细菌。另外，我们也要注意饮食卫生，勿莫与他人一起分享自己的饭菜，不要乱放餐具，更不能让食物沾到外面的土壤和尘埃。

第四段：享受美食

作为大学时光中一部分的食堂，更让我们体验了各种美食。有麻辣烫、生煎包、油条等小吃；有鱼香肉丝、炒青菜、卤肉饭等主菜；还有果汁、咖啡、酸奶等饮品。可以说，在食

堂中，通过品尝一道道美食，完全可以满足你对食品多样性的所有需求，也同样让你收获到人生中的一些体验和欢乐。

第五段：总结

通过多年的食堂用餐，我发现在食堂里吃饭几乎已经成为了我们大学生生活的一部分。在这当中，我们不仅仅是可以填饱自己的肚子，还可以享受美食，了解各个地方的特色菜色，更可以结识很多来自不同地方的人，完成一种社交的交流。而在享受食品的同时，我们也应该注意自身的卫生，增强对食品安全的认识。总的来说，食堂就餐真的是一种独特的人生体验。

食堂心得体会篇二

进食堂是每个学生都会去的地方，而进食堂中的用餐习惯，直接关系到同学们的健康和生活质量。今天，我将分享我的进食堂心得体会，以帮助大家在进食堂中更好地享受美食。

第二段：选择健康的菜品

进食堂中有许多美食，但它们不一定都健康。所以，在选择菜品时，我们需要优先考虑营养价值和健康因素。比如，选择蔬菜类、水果类菜品，能更好地为身体提供多种营养素，促进消化和保持身体健康。此外，我们也要避免过多摄入高热量的食品，以免增加肥胖和疾病风险。

第三段：量，不要贪多

进食堂的餐品种类繁多，很容易让我们一不小心就多吃了。但是，贪多嚼不烂的思想容易导致消化问题，使身体变得不适。因此，在用餐的时候，我们要科学合理地控制饮食量，慢慢的品味美食，享受它们的美味和香气。

第四段：卫生和自律

卫生在餐饮业中尤为重要，而我们大家也应该在进食堂中保持自律。在用餐之前，我们要首先仔细洗手，同时注意不要随手翻动菜品，以免传染细菌。另外，在完成用餐之后，我们还需要将餐盘和餐具等放于指定的地方降低菌群传播，同时要保持加盖垃圾桶等卫生措施，维护和促进进食堂的卫生。这样，我们才能真正健康地享受用餐的乐趣。

第五段：结论

总体而言，进食堂不仅仅是我们就餐的地方，更是我们培养自律、规范用餐习惯的地方。用心咀嚼美味、选择健康、卫生、自律，幸福和健康也就与我们的身体相伴了。因此，我们应该一直保持好的用餐习惯，养成正确和健康的饮食和生活习惯。

食堂心得体会篇三

2017年在食堂工作中，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，在此分享心得体会。下面是查字典本站小编为大家收集整理2017食堂工作心得体会，欢迎大家阅读。

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。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。

xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到三满意。

一、全年主要工作指标完成情况：(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了工作人员十分标准守则(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一

次学习生活，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环□xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

民以食为天，对于走出家门的学生来说，吃比住显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学

校也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。2005年我校就以高标准通过了无锡市a级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

一、建立食堂管理网络机构。

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂(一楼)、二食堂(二楼)两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、完善制度，措施到位

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从2004年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全责任状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》、《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》等内容，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场

教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

三、食堂管理形式

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1.5元、时令蔬菜0.5元1.0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2.5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

四、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

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，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米在食油公司采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位提供。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，由总务处验收，切实把握好进货验收关。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地提供，肉类为宜兴瑞德公司提供，从而杜绝非准入食品进校园。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，总务处不定期检查。同时加强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，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，

每学期进行一次健康检查，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。

四、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

食堂心得体会篇四

xx年自从在幼儿园食堂工作以来，食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象，在此谈谈心得体会感想。下面是小编为大家收集整理的，欢迎大家阅读。

做好财产、财务管理工作：坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。2、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。3、严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合理安排资金。

事务工作方面：及时做好教学用品、办公用品和教玩

具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。3、做好幼儿园的卫生保健工作，

对幼儿的玩具、被子和寝室经常消毒。并做到消毒有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。4、关心幼儿生活，办好食堂。

要经常深入食堂检查工作，要求严格执行食堂工作制度和卫生制度，全心全意为师生服务。幼儿每天午餐做到热菜热饭，做到营养搭配，价廉物美，让幼儿吃饱、吃好，使家长放心。做好开水的供应工作，充分利用各班的茶水桶，让幼儿随时喝水。搞好食堂的卫生工作，生熟分开，杜绝一切不卫生因素，培养幼儿良好的进餐习惯。

搞好园舍建设，创设优美环境：管理好花木、草坪、果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。2、加强幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种用具摆放整齐，保洁区无杂草。

课堂和食堂是幼儿园治理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的十七大精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤人员素质，提高服务质量，提高治理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满足、家长放心、幼儿开心的食堂。

回顾食堂治理工作，我们主要做了以下几方面的工作

完善各类制度

1、加强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基本工资加奖金制，对照

《细则》，由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效促进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生治理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作治理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。

4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，及时调查了解食堂治理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

提高职工素质

1、加强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。同时工作人员还接受了县卫生局的岗位培训，取得了上岗证。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到一用一消毒，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻

注重用气安全。

5、加强了食堂财产治理。每学期开学时，各人或各班领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

总之，我们本着思想到位、治理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。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：

一、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。并广泛听取老师和家长的意见建议，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。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，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。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,在我们的共同努力下,本学期没有发生过一起食物事故。

二、规范日常操作细节,不断提升工作质量。

加强理论学习,按照操作规范,强化细节、规范、严谨操作,增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习,通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录,以理论指导实际工作,从而提高工作质量。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。明确自己的工作职责,确保幼儿、教工的饮食安全。

三、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。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂

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。

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！

食堂心得体会篇五

第二段：关于排队

食堂中较为普遍的情况就是排队，这也是最让人发愁的地方。因此，我们需要提前做好计划，尽量避开高峰期，不同食品窗口选择当前人较少的窗口，提高用餐效率。同时，在排队的过程中，我们也要有耐心，不要躁动不安，保持安静，有序排队，维护食堂的秩序和良好的氛围，让更多的人能够享受到愉快的用餐体验。

第三段：关于选择餐品

在进食堂的过程中，选择餐品也是一门学问。要尽量健康、合理地选择餐品，为我们的健康提供保障。对于常去的食堂，可以根据自己的口味和需求，选择其中自己喜欢又适宜身体的餐品，避免浪费。此外，还可以选择食材的品质和新鲜程度，关注食品卫生和安全问题，保证我们的营养健康不受影响。

第四段：与同伴交流的机会

食堂作为企业或学校中员工或学生的共同食堂，为了加强彼此间的沟通和交流，通常采取长桌子合坐的模式。这种模式给同学或同事之间交流留下了机会。在就餐的过程中，可以跟同桌的人交流生活、工作，增进彼此的了解和友谊。有些公司或学校还会安排一些特殊的座位，让学生、员工之间进行文化或技术的交流，不仅加强了交流，也保证了学术、技术的传播。

第五段：结束语

通过以上的体验和心得，我们再次感受到了食堂的重要性，同时也了解到如何更好地使用食堂，让它更好的服务于我们的身心健康。在进食堂的过程中，我们应该互相尊重，遵守规则，发扬公德心和个人责任感，共同创造一个和谐、温馨、安全的食堂环境，让人们在其中享受到健康美食带来的欢乐和满足。