

# 疫情下学校食堂工作总结报告(实用5篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。掌握报告的写作技巧和方法对于个人和组织来说都是至关重要的。下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 疫情下学校食堂工作总结报告篇一

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。所以，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。我们学校也所以从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。20xx年我校就以高标准经过了无锡市“a”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感职责重大，工作重要性认识到位，有职责心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

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，层层签定安全职责状，互相监督、考核。

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20xx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职责状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食物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》等资料，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，还针对部门不一样岗位的要求，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不良习惯，经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。

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。

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，由资质齐全的单位供给。

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供给，肉类为宜兴瑞德公司供给，从而杜绝非准入食品进学校。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一天的卫生检查，随时理解临时检查必须的知识培训和坚持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

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。

为了进一步加强学校新冠肺炎疫情的防治，做好2020年春季学期开学前和复学后的食品安全工作，确保师生生命和食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》和《转发省市场监管局、教育厅、公安厅》〈关于组织学校食堂新冠肺炎疫情防治和2020年春季学校食堂食品安全专项检查的通知〉根据《通知》文件规定及时对辖区内学校食堂和幼儿园食堂进行全面监督检查。现将检查总结如下：

根据国家和市局文件精神，结合我市实际情况，为确保专项检查有序开展，我局召开专题会议，对专项检查工作进行了具体安排，明确了工作任务、范围、重点和要求，制定并发布了《2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；六是对校园周边200米以内范围的生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营，从业人员是否取得健康证餐饮具清洗消毒情况、食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点和不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

此次专项检查共出动执法人员125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

1. 具有发热、咳嗽、乏力等症状人员不得进入；
2. 佩戴口罩并配合体温检测，如遇排队请师生保持距离并耐心等待；
3. 进入食堂后请先洗手，再买饭就餐。
  1. 选餐时，戴口罩、少交流，保持距离；
  2. 选座时，不扎堆、不对面，分散就坐；
  3. 就餐时，专心吃、不讲话，快速就餐；

4. 结束时，戴口罩、净桌面，迅速离开。

1. 学校如果开放多个食堂，请分区选择食堂就餐；

2. 中午易出现就餐高峰，请尽量错峰就餐，食堂合理延长供餐时间；

3. 若食堂人员过于密集，为了师生的身体健康，食堂将启动限流措施，希望师生理解并配合。

#### 四、就餐倡议

1. 食堂提供餐具，但欢迎师生自带餐具；

2. 如果师生有独自办公、生活场所，建议打包带回用餐。

学校食堂新冠肺炎疫情防控工作制度为切实做好疫情防控，确保春季开学工作平稳有序，根据上级有关新冠肺炎疫情防控的要求，特制定本工作制度。

一、从业人员健康筛查及管理(一) 严格从业人员健康管理，落实从业人员健康体检制度和晨检、午检制度，加强从业人员体温监测，避免患病及感染者上岗。

(二) 做好从业人员食品安全及防疫知识培训，并组织进行考核。

(三) 做好食堂及从业人员宿舍清扫、消毒工作。

(四) 做好从业人员口罩、工作服、手套等个人防护用品的保障。

(五) 强化配送人员健康监测、洗手消毒和配送设施的清洗消毒，配送人员配送时佩戴符合要求的口罩、手套。

二、原料控制与加工(一) 与有合法资质的供货者签订协议，明确双方责任和义务。

(二) 制定原料采购控制清单，除原禁止使用的原料外，不采购来源不明的家禽家畜或海鲜等，严禁采购食用野生动物，严禁在学校食堂、厨房饲养和宰杀禽畜。

(三) 健全原材料验收流程，严格食品及原料进货渠道，做好索证索票、收货查验、台账登记、按要求储存等工作。

(四) 原料运输车辆应具备相关温度、湿度及分隔功能，车辆及运输容器定期清洗、消毒。

准备带筛网存放架，避免半成品污染。

(六) 严格食品加工制作过程控制，工用具、容器区分使用，烹饪烧熟煮透，送餐送餐温控和防护措施到位。

三、设施设备清洗消毒及环境清扫(一) 开学前组织一次大清扫，进行一次彻底消毒。开学后加强日常预防性消毒并建立台账。

(二) 准备酒精、84消毒液、洗手液等，保障消毒设备、保洁设备数量足够。

(三) 严格清洁校内餐饮服务场所，按要求对工用具、容器、餐饮具进行清洗消毒、保洁到位。

(四) 做好有害生物防治工作。

四、供水管理(一) 做好供水设施(自备水源、二次供水设施、食堂蓄水池、饮水机等)清洁、消毒工作。

(二) 通过自备水源、二次供水设施提供的学生生活饮用水必须检测合格后才能使用。

五、分餐用餐建议选择以下四种供餐方式：

(四) 由食堂供餐改为集体用餐，配送单位配餐至教室、办公室就餐。学校会议或活动不得举行群体性聚餐。

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。

第一，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。

第二，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。

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。

第四，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%。

第五，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。

为进一步加强学校新冠肺炎疫情防控工作，做好2020年春季学期开学前及复学后食品安全工作，确保广大师生生命和饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》以及《关于转发省市场监管局、教育厅、公安厅〈关于组织开展学校食堂新冠肺炎疫情防控暨2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作的通知〉》的通知》文件要求，我局按规定及时对辖区内学校食堂及托幼机构食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

根据州、市局文件精神，结合我市实际，为确保此次专项检查有序开展，我局召开了专题会议，对本次专项检查工作做了具体的安排，明确工作任务、范围、重点、要求，制定印发了《2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

一是学校在疫情期间落实食品安全防控责任情况。防控消毒物资准备情况，食品加工场所及就餐场所的消毒情况等，要求消毒物资要有专间存放，不得与食物混放，严格落实食品从业人员的健康管理，餐饮具、就餐场所等要实行一日三次的消毒并记录。二是重点学校食堂《食品经营许可证》、食品安全管理制度落实情况、食品安全专（兼）职管理员配备情况、食品安全应急预案、从业人员健康证、环境卫生、设施设备、原料采购、食品储存、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、留样及餐厨废弃物管理等是否符合规定要求；三是督促学校对食品库存进行清理，要求所有散装原辅料及食品重新进行采购，要严把原料采购关，落实采索证及验收、食品贮存及使用、从业人员岗位培训、设施设备运转、学生食品安全知识教育几个方面开展自查；四是加强与教育部门沟通配合，对食品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；六是对校园周边200米以内范围的食品生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重

点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营，从业人员是否取得健康证餐饮具清洗消毒情况、食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点 and 不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

此次专项检查共出动执法人次125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

## 疫情下学校食堂工作总结报告篇二

当前，正值做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的关键阶段，为保障学校学生身体健康和生命安全，学生正常上学，学校工会加强职工食堂日常管理，全力确保疫情期间职工用餐安全。

按校党支部关于疫情防控工作会议要求，学校会迅速制定《学生食堂疫情防控管理方案》，并成立学校食堂疫情防控领导小组，严格做到“六个”加强。

一、加强员工健康管理，复工前，精准摸排食堂工作和管理人员的身体和出行状况，复工后严格落实晨检及体温监测。

二、加强食材源头控制，严格落实食品进货查验、索证索票、台帐记录、消毒、留样等，食材供应商按供货需求量进行配

送，确保配送食材质量。

三、加强个人防护消毒。所有食堂工作人员都要佩戴一次性口罩和一次性手套并及时更换，制备食物前后，都要严格做好手部清洁消毒。

四、加强食堂餐厅管理。每天定时对食堂进行全面清扫消毒，用餐期间，开窗保持空气流通，更新地垫及添置消毒地垫，为防止集中就餐发生交叉感染，自带餐具就餐。

五、加强就餐风险。为有效切断病毒传播途径，食堂采用轮流、分散的方式就餐。

六、加强服务保障工作，合理搭配简餐，提前采购桶装面、卤鸡蛋、火腿肠、饼干、手撕面包和苹果等，隔天提供蛋炒饭、肉丝面等食物，切实保障企业员工餐食的健康和营养。

食堂工会将继续把疫情防控工作做实、做细、做到位，坚决打赢疫情防控狙击战。

## 疫情下学校食堂工作总结报告篇三

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。

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dao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\*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。

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，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。

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。

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。

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\*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。

## **疫情下学校食堂工作总结报告篇四**

通过“一封信”、“倡议书”等多种形式，有针对性地开展新型冠状病毒感染等传染病防控知识宣传，发布健康提示和就医指南，科学指导工作人员正确认识和预防疾病，引导食堂员工规范防控行为，提高自觉防控意识和能力，做好个人防护，减少疫情期间不必要外出，规范佩戴口罩，尽量避免乘坐公共交通工具，不参加聚会，不到人员密集的公共场所活动。

对食堂全体人员进行新型冠状病毒生物学特性、传染性、危害性、传播方式、传播途径和防控知识的教育，要求员工学习掌握相关的疫情防控知识，并组织上岗考核。

1. 制定发生员工发烧、乏力、干咳或呼吸困难等症状的隔离与应急处置措施，隔离措施和应急交通送医治疗路线定点医院联系等预案。2. 制定就餐过程中发现疑似病例和疑似食品安全事故应急处置预案。

3. 制定师生或家长针对学校餐饮安全的投诉举报和突发舆情事件应急处置预案。

4. 按方案预案组织应急演练，确保管理层及员工熟悉处置流程。

1. 根据上级明确开学时间后，员工返校时间在学生返校前14天，届时将通过微信平台、电话、短信等多种方式将具体返岗时间通知到每一位员工。

2. 返岗前，要持续跟踪记录员工身体健康状况和外出活动轨迹情况，全面掌握员工返岗前出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。

3. 交待返岗途中注意事项，如果选择乘坐公共交通工具，在车上尽可能选择靠窗的位置；在路途中尤其是在车里，尽可能避免拿下口罩吃东西；在路途中尽可能减少与他人接触，最好保持一米以上距离。

4. 来自疫情严重地区员工暂不返岗。

1. 建立返岗员工“花名册”，实行健康状况“一人一档”管理，指定专人负责与员工所在社区(村)干部核实确认，全面排查是否接触外省及重点疫区归来人员等情况。

2. 严格落实为期14天的隔离观察制度，食堂员工全部集中入住后勤人员集体宿舍，实行统一封闭管理，待确认健康后方可上岗。3. 指定专人及时发放员工所需防控物资，确保口罩、测温计、消毒液和工作服等相关防控物资充足供应。

严格按防疫需要，配备与食堂员工数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

2. 设置独立的隔离间，并购置防护服、护目镜、医疗器械等应急装备，做好师生和员工应急隔离准备。

3. 配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开学前对所有餐具进行彻底的清洗和消毒。

4. 配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

5. 对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，发现有超过保质期、未按保存条件贮存或出现霉烂、变质等感官性状异常的，要按照有关规定销毁处理。6. 对食堂冷藏冷冻、供水等设施设备进行全面检查和维护，确保食堂用水安全和设施设备正常运行。

1. 全面开展食堂消毒防疫，对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等，并做好消毒记录。

2. 为降低就餐场所人员密度，防止交叉污染，视情改造符合卫生条件的临时就餐场所，并在就餐场所设置简易分隔装置。

3. 在餐厅等场所广泛张贴防疫宣传指南，引导师生科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识。

## 疫情下学校食堂工作总结报告篇五

一年来我能够在食堂管理员岗位上认真完成自身的工作，毕竟这项工作的完成与领导和同事们在工作中的支持是分不开的，而且我也能够重视师生们在学校食堂用餐的感受并及时采纳相应的意见，对于食堂的发展来说需要倾注不少的精力才能够较好地完成各项工作，现对我在这一年担任食堂管理员的表现进行工作总结。

及时做好食材的采购以及储存方面的工作，在规定时间内开餐并让师生们享受到食堂的菜肴是很重要的，选择从事食堂管理员工作就要肩负起相应的责任才行，因此我能够根据食材的消耗状况及时安排人员进行采购，在采购的过程中保障食材的新鲜与安全性并做好成本的控制，由于每次都是大批量采购的缘故从而能够得到供货商的优惠，另外根据食材的性质也要做好相应的储存才不会出现变质的状况，若是因为储存不善导致食材出现腐坏的状况则是种很大的浪费，为了避免这种状况的出现导致我在工作中倾注了不少精力。

在师生们用餐结束以后对食堂区域进行清扫，及时清理食堂区域的垃圾从而营造出干净整洁的环境是很重要的，尤其是对于学校食堂这种重要区域来说更要保证环境卫生才行，在我看来食堂的菜肴在味道上可以比不上校外的餐馆，但是在卫生安全方面必须要有所保障才能够让学生和学生家长对食堂感到放心，而我要做的就是建立这方面的信誉并在后续的工作中让学生和老师相信食堂的卫生安全，因此我会加强对食堂的后厨的监管力度并查看是否有员工在工作中存在不规范操作。

注重收集学生们对食堂的意见并及时进行整改，为了让学生们尽量在食堂用餐导致我在工作中花费了不少精力，一方面我在价格方面进行了优惠并在食堂各处免费提供打包的餐盒，这样的话学生们也能够在打饭以后选择在食堂或者宿舍吃，在场地上有所选择以后自然能够满足很多学生的需求，而且

食堂也会在菜肴方面推出更多样式并尽量让学生们感到满意。另一方面则是延长食堂开放的时间从而保障学生们在肚子饿的时候能够直接用餐，尤其是在晚自习结束前的半个小时会加班加点制作宵夜来供应学生们的需求。

承包学校食堂自然要通过工作中的努力让老师和学生们感到满意才行，而我也会继续改进自身的工作并争取在下一年度做得更好，肩负着校领导和师生们的信任自然要对待工作更加严格才行。