

最新食堂工作自我鉴定(精选5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

食堂工作自我鉴定篇一

__完小现有988人在校生，分19个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工7人。学生在校早餐人数在630人左右，在校就中餐人数在900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2人，员工6人。员工的招聘、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，我们强调突出“八个一点”，既对师生热情一点，态度诚恳一点，语言亲切一点，服务主动一点，饭菜质量更好一点，花样更多一点，效率更高一点，卫生更强一点。让每个职工认识到食堂就好比是自我的餐馆，师生就是自我的客人。广泛提倡“微笑服务”、“礼貌报务”，力争使师生满意率到达100%。让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、建全学校食堂安全卫生管理机制，构成管理和监督网络

学校领导历来都把食堂作为学校的一个重要窗口，定期召开

食堂工作专题会议。为切实加强食堂的管理，成立了以学校校长吴炳辉为组长的食品安全卫生领导小组；以分管副校长田景祥为副组长、以工会、总务、教务、后勤食管为组员的食堂管理委员会；指派德才兼备的后勤管理能手专管食堂；成立了以学校党支部书记为组长，有关教师为组员的食堂物价监督领导小组；任命欧贤旺为食堂卫生专职和财会员；制定了食物中毒及食患疾病突发事件应急预案；成立了以学校校长为组长，分管校长为副组长的食物中毒突发事件应急领导小组。定期检查工作，发现食品安全卫生及消防安全隐患，督促及时整改；定期反馈师生们对食堂工作的意见。使食堂饭菜质量、安全卫生工作始终置于全校师生的管理和监督之下。

三、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，食品卫生安全管理类和财物管理类。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，并且一切行为都要受到这些制度的约束。

四、切实加强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。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。保留此标记对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期以及出售人的健康证、经营许可

证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事食管把关。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职责书。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。粗加工间做到原料上货架，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。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全职责书。

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，并由食品卫生监管员进行检查，有无变质变味食物，有无未煮熟食物。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，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。食堂每一天对个人的卫生状况评分检查，并记入当天的量化管理日志中，作为本人评先、晋级的原始依据。

严格的管理有效的保证了食堂工作的优质、高效运转，优化了食堂生产销售流程，使食品卫生安全保险系数长期坚持在最佳状态。我们自创办以来未出一例因饮食引起的不良反应。多次受到上级主管部门的表彰和全校师生的一致好评。

食堂工作自我鉴定篇二

一、新领域的尝试推动了个人较全面的成长与历练。

这个学期，十分感激园里给予我新岗位尝试与历练的机会，让我在教育教学之外较为陌生的领域得以锻炼、成长。后勤管理，较于教育教学来说，零散、琐碎的事务性事情明显要多很多，这头手边事情还未完，那边又有事情突现，最初接管时自我还真如无头苍蝇般的忙乱，却还总是达不到自我预期梦想的工作效果，疲于应对各种出现的工作状况，除了心急与焦虑，仅有不断的调整自我心态、在问题中不断的反思自我工作方式，寻求突破口，以求改变被动的工作局面，把工作质量完成得更好，可是，在不断的工作摸索中也收获诸多：

1、共同参与一线员工的工作，体验他们的工作之辛劳，认同、尊重他们的劳动付出，这种参与方式更能走进她们的内心。

经过开学初一日蹲点、偶尔不定期的走入一线的工作参与，边一齐劳动的同时边随意的交谈中，员工也更容易理解意见一些，并也能获知很多有价值的信息，解决了所存在的一些问题。再有，无任何包袱的与之诚恳的进行情感交流，更能客观全面的了解到具体细节工作、存在的问题，然后从园所宏观需求上与之诚恳的分析，在思想观念上不断加以疏导、引领，以到达个人价值与团体价值追求的一致性，缓解了员工与管理处于对立的局面，由此，团队意识、凝聚力就慢慢的有所增强了。

2、把好幼儿园开源节流关，采购物品时多方面进行价格的比对，了解掌握价格的动态，最大空间的做好成本节俭。

采购于我来说是最头疼的事情：一最怕价格有偏差；二怕购买回的物品质量有偏差。最开始时由于没有经验，所采购回的物品价格、质量时有偏差，数次受挫以后弄得人没半点信心，很怕外出采购，甚至曾想过撂下采购的这个担子，但在董事会鼓励与信任下才重拾信心，也逐渐在采购中积累了一些经验，每次采购时，即便是在固定的定点采购点也会问清楚每一项目的单价，然后在清单后面加注详细价格单价；另有，除了定点的采购点，也会多问问、看看、了解其他店面的价格情景，进行物品、价格比对后，尽可能的购买性价比高的物品。

3、加大了员工寝室、功能室规范管理力度，较好的改变了以往脏、乱的局面。

员工寝室一向是个大问题：物品杂乱、卫生状况差、用电安全意识欠缺，虽然平时也要求过、考核过，可是考核一下好一时，只要一不检查就回复原样，只是治标根本治不了本，杂乱也仍然是那么乱着。甚至，教师们这种不良习惯会也影响到孩子，辐射到了功能室的管理，班级使用完功能室后教师也没习惯收整好，导致功能室里也是“惨不忍睹”：桌椅、教玩具、图书等物品杂乱不堪。为了扭转这种状况，专门召

集全体住园的教师召开了一次关于寝室管理要求的会议，从两方面着手：一是职责到人，以考核督管自我约束力。重新选出寝室长，寝室长负责监管好自我寝室。将卫生要求、寝室管理细则、值日生安排具体到人，排出公共区值日生表格张贴在寝室内，每日值日生做完卫生清扫后签好字，以便于管理人员检查核对，一旦发现未及时做好公共区卫生工作，从重考核。每个寝室内部卫生如有发现不干净的情景，全体寝室人员一并从重考核。二是管理上由平时的一周一检调整为不定时随时抽检，要确保寝室随时坚持卫生干净整洁，但凡发现卫生状况差者同样从重考核。经过一段时间的试行，自此，寝室环境卫生改观显著，一改以往脏乱的局面，变得干净清爽多了。

功能室里也相应的采取了表格式管理，但凡进入功能室使用的班级做好表格记录，记录好室内卫生、教学具整理情景，出来后必须整理好功能室教学具，并也必须要认真填写好使用表格，物品整理情景如何。虽然，检查过程中仍有少部分未清理整齐的情景出现，但总体来说还是提高相当大。可是，后期表格的填写有些班级就没能坚持下来，使用完后没及时做好使用记录，在下学期工作中还要求教师做好持续性的工作。

二、后勤团队建设初见成效。

后勤人员相对班级来说也较为复杂一些，文化层次、个人素养亦存在有差异，管理起来就颇为费劲些，要求与制度的执行总是到了实际操作时大打折扣，并且习惯性的喜欢以各种借口与理由来给工作中出现的状况与问题辩解，想要扭转固化的这种工作思维与方式，的确需要精力和时间一而再、再而三的不断去强化、去督促。我从以下方面展开了后勤团队的打造：

- 1、学习、强化规章制度，明确岗位职责与要求，严格规范程序化工作。

在学期初，就召开后勤会议，组织全体后勤人员进行规章制度的学习，从思想上、从幼儿园宏观工作需求上来要求后勤人员更高标准、更高要求的对待自我的工作，严格以规章制度、岗位职责来对照日常工作；并在园训的基础上修改、拟出了一份后勤部门工作宣言，以此指导自我的工作；我还新制定出了一份后勤管理考核细则，对后勤人员进行细致程序化工作的要求与监管，以此为依据进行日常考核。力求多渠道的带动后勤工作逐步进入规范化管理。

2、下放管理权利，发挥中层管理领导力量。

食堂班组工作氛围一向不是十分融洽，个人主观意识多，相互协助精神相对于班级来说还是欠缺一些，埋头闷声做事多，主动交流沟通少，就有因交流不畅导致工作出现问题的情景发生过(幼儿菜量少了无人管、调改了菜谱不汇报等等)，这也是影响食堂工作质量大的一个因素之一。为此，我就如何提升食堂工作质量，带动食堂班组工作氛围找食堂班长多次交流。分析原因有：食堂自主管理不够，平常多半是被动式的理解安排的工作，没有太多的动脑筋想问题、想事情，构成了一种等待安排、被动理解的工作习惯，没有一个主要负责的人员来起到一个协调、带动的作用，班组长带动性远远不够，根本发挥不了作用。并且只要一有出现问题，大家还相互推诿职责。基于此，经过与班长交谈、商讨，决定把管理权利下放，充分发挥中层管理人员的力量，以班长负责制进行食堂班组内部自主管理，班长有责管理、调动、协调好食堂班组所有人员、所有工作，有问题我们只找班长问责，班组内必须要高要求、高质量、不打任何折扣的完成所有工作。经过试行，这种方式的确可取，班长进取主动性被调动了起来，班组内工作氛围、协助精神也明显有所改观。但有些细节工作、对工作要求的执行力度还需在以后工作中不断督促与强化。

3、组织形式多样的各种赛项、业余活动，调动大家主动参与的进取性，增强团队凝聚力。

为了激发大家主人翁意识，增强后勤工作人员的凝聚力，光只靠嘴上多念叨还远远不够，还需要丰富多样的团队活动等其他形式来调动大家的热情与进取主动性，于是，这个学期我们组织了诸如：食堂切菜比赛、保育组故事比赛、外出休闲放松活动(保育组、食堂班组分别进行)等，让大家在竞赛中得以技能上的相互学习、提升，增强大家参与活动的进取性；在紧张的工作之余也放松身心，释放压力，以坚持充沛的精力、简便愉快的情绪投入到工作当中。

三、安全管理意识、督促排查力度做得不够到位，导致有职责安全小事故的发生。

“生命安全大于天”，可见安全工作是摆在幼儿园首要重点工作，其实我一向也十分重视安全工作，学期初也采取了一些安全管理措施：

- 1、修改完善了各部门的安全职责状，并与各职责人进行了职责状的签订。
- 2、出台了每日安全检查制度，除了班级以及各部门所需维修的物品维修上报登记表之外，还增加建立了每日安全检修台帐，要求安全负责专员每一天进行安全排查并做好详细记录。
- 3、组织班级进行了多次消防演习，提高了班级教师安全警惕性和幼儿安全防范自救本事。
- 4、进行了教职工寝室彻底的用电安全排查，基本上杜绝了寝室私自接用电器，并基本做到能自觉养成安全、正确使用电器的习惯。
- 5、经常巡查班级正确使用电器情景，较好的督促到了教职员工安全意识的提高，从最初的人走插座未拔到此刻全都是人走插座全拔除，这说明教师的安全警惕性在督察中得以提高。

6、食堂食品卫生安全也都是秉着“高度以孩子生命安全至上”的原则进行操作，卫生、消毒、食品留样、采购、加工制作等每一道工序都严格把好卫生、食品安全关，但凡发现任何异常、甚至疑似异常的食品都是宁愿造成浪费也不会给孩子吃，不会拿孩子生命安全来做实验。

可是，我也深刻的检讨自我，在安全工作有些方面没做到位：

(一)门卫安全把关上，的确督管力度不够，门卫制度的执行不是很到位，还是存在比较多的问题与漏洞：

1、有时门口没人值岗时门没及时落锁，外面的人就能够轻易的进入到园内来。

2、外来人员来访时还是较为随意，门卫没有认真执行好门卫登记制度就放外人随意进入园来。

3、午时离园后时段更为放松，多次门口无人在岗而未落锁，安全隐患十分大。

(二)做为一名安全管理直接领导者，我十分的自责安全巡查没能坚持好，因忙于其他事务，到学期后期巡查工作就有所放松；对安全专员的要求也没督管好发现问题应当要及时上报、及时处理，导致有安全隐患时我没能第一时间掌握信息，及时排除掉安全隐患，带给了一名孩子小伤害事故的发生。

这次事件也给了我深刻的教训，不管其他任何事务都没差错，但只要一点点的疏漏，就会影响到全部工作质量，还会造成严重的后果。所以，切记任何时候都不可疏忽和放松警惕。期望我个人在此教训上引以为戒！安全至上！

食堂工作自我鉴定篇三

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的

时间又过了一年了。

回顾过_的每一天，我作为一名食堂管理员，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，现就一年来的工作情景总结如下：

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_，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而研究。

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境舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也十分重要。一百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_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，切实保证每位职工的身体健。在此期间在我食堂用餐的人员及职工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、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

第四、在菜谱的安排方面：

4、在节俭成本方面：食堂一向以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既能够用来炼油炒菜，也能够放在菜里一齐炒。这样一来不仅仅节俭了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的

赋。

第五、就餐方面，我们没有停留在使学生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。此刻，学生食堂一日三餐供应，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，每一天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每一天的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。

第六、在菜品的采购和管理上：

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。所以，食

堂每日用液化气、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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是进取负责，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干部职工的生命健康安全负责。

所以，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。在领导直接关怀和指导下，经过食堂全体员工勤辛的努力，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，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在必须的差距，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，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，确保职工吃到价廉放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，仅有认真、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，逐步构成一个爱岗、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。

食堂工作自我鉴定篇四

了更好的后勤服务保障。

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埋，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。

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。

食堂工作自我鉴定篇五

__小学有988人在校生，分19个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工7人。学生在校早餐人数在630人左右，在校就中餐人数在900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2人，员工6人。员工的招聘、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，我们强调突出“八个一点”，既对师生热情一点，态度诚恳一点，语言亲切一点，服务主动一点，饭菜质量更好一点，花样更多一点，效率更高一点，卫生更强一点。让每个职工认识到食堂就好比是自我的餐馆，师生就是自我的客人。广泛提倡“微笑服务”、“礼貌报务”，力争使师生满意率到达100%。让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、健全学校食堂安全卫生管理机制，构成管理和监督网络

学校领导历来都把食堂作为学校的一个重要窗口，定期召开食堂工作专题会议。为切实加强食堂的管理，成立了以学校校长吴炳辉为组长的食品安全卫生领导小组；以分管副校长田景祥为副组长、以工会、总务、教务、后勤食管为组员的食堂管理委员会；指派德才兼备的后勤管理能手专管食堂；成立了以学校党支部书记为组长，有关教师为组员的食堂物价监督领导小组；任命欧贤旺为食堂卫生专职和财会员；制定了食物中毒及食患疾病突发事件应急预案；成立了以学校校长为组长，分管校长为副组长的食物中毒突发事件应急领导小组。定期检查工作，发现食品安全卫生及消防安全隐患，督促及时整改；定期反馈师生们对食堂工作的意见。使食堂饭菜质量、安全卫生工作始终置于全校师生的管理和监督之下。

三、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，食品卫生安全管理类和财物管理类。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，并且一切行为都要受到这些制度的约束。

四、切实加强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。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。保留此标记对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期以及出售人的健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事食管把关。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职责书。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。粗加工间做到原料上货架，择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。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。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全职责书。

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，并由食品卫生监管员进行检查，有无变质变味食物，有无未煮熟食物。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，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。食堂每一天对个人的卫生状况评分检查，并记入当天的量化管理日志中，作为本人评先、晋级的原始依据。

严格的管理有效的保证了食堂工作的优质、高效运转，优化了食堂生产销售流程，使食品卫生安全保险系数长期坚持在最佳状态。我们自创办以来未出一例因饮食引起的不良反应。多次受到上级主管部门的表彰和全校师生的一致好评。

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，供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。