

最新食堂上周工作总结 食堂工作总结(汇总6篇)

总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食堂上周工作总结篇一

我校自年10月29日开办师生膳食中心以来，学校在管理上，不断探索，逐渐完善，建立起了一套适合我校膳食中心管理的制度和办法。现将我校膳食中心管理的具体措施总结如下：

民以食为天，食以粮为本，粮以卫为先，卫以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有1100余名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

1、健全规章制度健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理》以及《食物中毒与疫情报告应急处理》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职

责，各岗位管理xx度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把以下“三关”：

第一关是把好进货关，食堂主要原料、辅料均采用定点、合同进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的xxxxxx复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由专人负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。并始终坚持“成本核算”原则，用上好的菜米油盐，大米用市面上上好的大米，写作豆油用桶装非转基因食用油。

第二关，严把操作规程关，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。

第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。同时，学校在食堂内安装了监控，进一步确保食堂安全。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用物理消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作（夏秋季每天早上有专人点蝇香，确保食堂中无蚊蝇），切断传染源，保证师生健康。3、建立监督机制为了加大对食堂食品卫生和财务管理的监督力度，成立了管理

机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，包括检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生中开展民意测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生以及家长代表对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

1、严格用工制度食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2、加强培训，提高从业人员素质上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

3、提高意识，精心打造优质服务品牌学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，保证学生吃上热的饭菜，避免学生烫伤，避免浪费，同时，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证了学生成长中所需的营养。食堂编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同，同时，备用5种以上的菜谱。我校食堂建设和管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质

量和服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

食堂上周工作总结篇二

光阴似箭，一学期转眼就过去了，回顾过去的工作，在校长和校委会的领导下，在学校全体后勤工作人员的勤奋努力的工作下，学校总务工作取得了必须的成绩，现将20xx年后勤工作总结如下：

后勤工作，是保证学校教育教学工作正常进行的后勤保障。作为后勤工作人员必须树立为教育教学服务的思想，主动、热情、全心全意为教育教学服务。为了做好这项工作，总务处重新修订了管理制度，根据后勤每个人的特点作了合理分工，明确了每个岗位的职责，充分调动了他们工作的进取性和主动性。半年来，总务工作人员进一步树立了“服务育人”的意识，能积极主动地为教育第一线的教师、学生服务，自觉地为教师学生排忧解难，保证了学校教育教学工作的正常开展。各成员之间分工合作，团结协作，相互支持，无私奉献，为各项任务得以圆满完成打下了坚实的基础。

今年春季，结合学校的工作计划，为使学校环境进一步优化，为教师、学生营造优良的工作、学习环境，主要做了如下工作：

- 1、新年伊始，就接到教育局通知，正月十二要开始拆除老办公楼，于是电线、广播线、电话线的拆除和重新安装工作立即展开，整栋楼的办公用品和实施两天全部搬完，保证了全体师生学习生活的正常进行和办公楼的顺利拆除。
- 2、为了保证新教学楼建设的顺利进行，后勤处抽调一人专门负责基建工作，从破土动工开始一向严格管理，目前进展顺利，主体已完工。

3、对原办公楼前的绿化植物及时进行移栽，目前全部成活，起到美化学校环境的作用。

每月对食堂商店进行安全排查，确保不发生交通事故；食堂商店员工齐心协力，任劳任怨，一心扑在学校工作上：陈佑贵身体一向不舒服，早就应当到医院看病，怕耽误工作，苦苦忍受着病痛的折磨，之后还是在学校领导的强烈要求下才到医院治疗；齐菊英的女儿在北京生病住院，她出钱请人代替自我也不缺岗；韩兴国是从学校校长、党委书记的位子上退下来的老领导，今年59岁，本学期被安排到食堂担任事务长，他放下身段，踏踏实实的工作，起早贪黑从无半句怨言；丰建平、方玉喜两位班长工作职责心强，做事以身作则，处处为学校着想，在她们的带领下食堂商店超额完成了学校定的销售任务。

5、教学楼内的门窗玻璃、电灯，宿舍楼的床铺、水管龙头等设施设备每周一进行检查，如有损坏，及时修理，保证了学生学习生活的正常进行。

6、男生宿舍楼一二门窗防盗网因年数久远，腐蚀严重，曾有校外青年撬窗而入，严重威胁到学生的人身和财产安全，我们对破旧门窗全部更换，对三四五楼加装了防盗网。

7、为管好、用好现代化教学设备，和教导处协作，制定了相应的规章制度及考核办法，由于措施得力，基本保证了设备的完好率，确保了信息技术在课堂上发挥作用。

8、食堂添置了馒头成型机和蒸柜，淘汰了用了近20年的木蒸笼。

9、为了维护学生的学生的身心健康，加强预防新型流感工作，学校对教室、办公室、各处室以及学生宿舍定期进行消毒喷洒。

10、完成了学校网的布线、安装和调试工作，随时可投入使用。

总务处认真准备，科学筹划，为实验、体育和文化中考等教育教学活动的顺利开展供给了充足的物资保障和热情周到的服务。

总之，过去的一学期，在校长和校委会的领导下，学校总务工作做出了一点成绩。新的一年，学校还将面临着艰巨而复杂的工作任务，我们有信心把工作做的更好，为学校再上新台阶贡献我们的力量。

食堂上周工作总结篇三

为了全方位展示学校教育新形象，我校积极响应通山县教育局制定的《“放心食堂”创建标准》，积极开展创建“放心食堂”活动，现将有关工作总结如下：

“放心食堂”的创建工作，一是进一步完善我校后勤基础设施，改善学生的学习生活条件，提高后勤保障水平；二是加强和完善各项制度建设，杜绝重大安全事故、重大食物中毒和流行性传染疾病的发生，提高后勤管理水平；三是强化以人为本，精细化、规范化服务，全面提高后勤服务能力和水平；四是增强师生食品用品安全防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

根据县教育局制定的《“放心食堂”创建标准》，结合我校实际情况，本着“因地制宜、循序渐进”的原则，我校认真开展了“放心食堂”的创建工作。

1、提高认识，加强领导。创建“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和服务水平的有效举措，学校领导高度重视，把创建工作列入重要议事日程。以校长为第一责任人，分管副校长亲自抓的办法，加大对总务人员督办、检查、

指导的力度，以确保创建的各项工作的真正落到实处。

2、认真规划，精心组织。我校根据实际情况对照创建标准，认真做好了规划，制定了切实可行的创建方案。达到了“放心食堂”创建标准的学校。

3、完善设施，强化管理。学校根据创建方案加大投入，对照标准努力完善了学校后勤服务的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项制度、档案、台帐，做到了科学管理精细服务。

食堂管理在学校中的作用至关重要。我校按照要求设置了操作台、粗加工间、操作间、有保管室等。为了让学生在学校能够吃得饱、吃得好，我校始终坚持“健康第一”的食堂管理理念，紧紧围绕学生健康成长，严格把好了“五道关”。

一是严把人员上岗关。坚持“先培训、后上岗，不培训、不上岗”的原则，通过提高食堂员工的素质达到提高食堂管理水平的目的。实行长期学习制度，不定期组织食堂工人了解有关政策法规，学习《中华人民共和国卫生法》、《餐饮业卫生工作条例》、《寄宿制学校管理规范》。学校还制定了《食堂卫生安全管理制度》、《食堂工人岗位职责》、《食堂工人安全工作目标责任制》、《食堂工人年度工作目标考核办法》、《突发事件应急处理办法》等制度。

二是严把食品购入关。为了保证食品新鲜，学校自建小型蔬菜基地，安排专人负责基地管理，保证学生在校能够吃上新鲜蔬菜。食堂物资购进有专人负责，每天做好登记，时刻掌握库存量，做到不积压、不浪费。学校不定时抽查，严禁三无、过期、变质食品流入食堂。学校设有食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所，配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。食品分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期的食品。三是严把加工制作关。坚持按程序、按要求加工食品，实行科学合理配

餐。对加工工具和食物实行严格出渣、洗涤、消毒、清洗四个步骤。要求操作人员在接触加工好的食品之前必须洗手消毒并带一次性手套；工作中必须穿戴整洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指加工食品；不在食品加工和销售场所内笑谈、吸烟、吐痰。为了确保食堂饭菜的质量和数量，学校校长、老师轮流到食堂就餐。防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用高温消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

四是严把经营理念关。坚持“服好务，盈薄利”的经营理念。学校要求食堂每周要有一日三餐主副食谱，采购员按食谱的需要采购粮油、蔬菜，零星物资实行限量采购，每餐一种主食，两种配菜，荤素搭配必须合理。

五是严把监督关。为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了以总务主任任办公室主任、学校中层领导全部参与的食堂管理办公室，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。设立了师生意见簿，不定期在师生中进行对食堂工作测评，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对食堂进行检查指导。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

食堂工作是一个动态的，几乎每天都有新的情况发生，比如：怎样提高发饭速度？如何对不同员工进行有效的培训和教育？如何争取家长和社会的理解与支持？生活物资的采购、入出库管理等，这一个又一个生成性问题，我们都密切关注，冷静思考，群策群力，用校本研修的精神及时妥善地作出了解决。

这一系列问题都是向我们管理者提出的挑战，这也是我们今后努力的方向，对这些将集中人力、财力进行整改。我们有信心也有决心把食堂管理做细做实，让我校食堂能够长期保

持让师生满意，让家长放心，受社会好评。

在今后的食堂工作中，我们将积极响应各级号召，虚心听取群众意见，不断完善基础设施，潜心探索管理办法，让我校食堂沿着良性发展的道路，又快又好地发展。让我校食堂成为又一个展示杨林教育新形象的窗口！

食堂上周工作总结篇四

为认真贯彻落实中央应对疫情工作领导小组和省疫情防控工作领导小组关于疫情防控工作的部署，更好地保障师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，依据《xx市优化餐饮业疫情防控措施加快推动复工复产的指引》《xx防控指市监〔2020〕10号》和xx市“文明餐桌公筷公勺”行动倡议书等相关要求，现就进一步落实我校食堂疫情防控措施，提前做好复工复产要求和迎接开学准备，规范疫情防控期间学校食堂工作，特制定本防控工作方案：

1、成立由校长为第一责任人的学校防控领导小组，加强疫情防控 and 食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

2、领导小组成员名单

组长：

副组长：

成员：

（责任人： 督查人： ）

3、成立由校长为第一责任人的防控小组，加强疫情防控和食

品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

4、配备与食堂从业人员数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

5、开展全体员工开工前出行情况调查，全面掌握员工出行地点、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。开展疫情防控和食品安全知识培训、岗位操作培训，做好培训记录。

6、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，开工前对所有餐用具进行彻底的清洗和消毒。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。

7、对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，及时清理超过保质期、感官性状异常的食品。对食品贮存设施设备和场所进行全面清理消毒。

8、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。加强室内通风换气，有条件的建议采用机械通风，专间和专用操作区使用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

（责任人□xx□督查人□xx□

9、对食堂员工每日行程、接触人员、个人和家庭成员身体状况等进行全面登记摸排，做到涉疫情况每日及时掌握、底数清楚。严格落实隔离观察制度，来自疫情严重地区人员暂不复工。

10、对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记

录，有发热（37.3℃以上）、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

11、在从业人员通道入口处及食堂各操作区配备洗手消毒设施。从业人员应勤洗手，出现任何可能污染手部的情形时，都要按要求规范洗手和消毒。

12、从业人员工作过程中应佩戴口罩，并按规定及时更换口罩。接触直接入口食品的，宜佩戴一次性手套并及时更换。工作服应每天清洗更换。

13、加强员工用餐安全管理和住宿疫情防控，督促员工抓好个人卫生和饮食安全，养成健康生活习惯，提升自我防护能力。

（责任人□xx□

14、选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

15、严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

16、从集体用餐配送单位订餐的，应选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

17、学校要加强对食品原料供货商、集体用餐配送单位的监督。

18、严禁采购不符合食品安全标准的食品原料。严禁采购不明来源的食品原料。严禁采购、存储、加工、烹饪、销售野

生动物及其肉蛋类制品。

（责任人□xx督查人□xx□

19、供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

20、供货商送货人（集体用餐配送单位送餐员）、学校采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

食堂上周工作总结篇五

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。

食堂上周工作总结篇六

“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，食堂

后勤工作总结。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。多年来，我们基本形成了一套自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我从以下几方面作简要回顾：

1、机构设置及人员管理

(1) 伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，学校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。

(2) 建立健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。

(一) 严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重中之重的的工作——食堂管理工作，更是直接影响学校工作的正常开展。为此，我们特制订了一系列的规章制度，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，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

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惯养的坏习惯，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。