学校食堂年终工作总结概述(优秀6篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

学校食堂年终工作总结概述篇一

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

一是明确食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励食堂管理考核制度。食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

五是完善食堂管理应急预案。包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理。

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的温州广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从温州粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实20xx级、20xx级大学生补贴xxx人，共计x元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

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。工作总结如下：

学校食堂年终工作总结概述篇二

20xx年，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，所有门窗都安装沙门、沙窗。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；售饭时载口罩；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努力创新，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。

学校食堂年终工作总结概述篇三

本学年，总务科特别重视食堂治理和建立，从六方面进展了监管，以维护校园平安。

一是明确食堂治理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、选购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银效劳员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、

餐具清洗工岗位职责、仓库治理员岗位职责、监控员职责。

二是对食堂治理操作流程进展标准。包括食品清洗操作规程、食品细加工(改刀、配菜)操作规程、熟食间食品操作标准、食品冷藏、冷冻操作标准、食品烹调操作规程、食堂菜品留样治理规程、食品出售效劳规程。

三是嘉奖食堂治理考核制度。食堂检查考核惩罚方法和食堂监控员员工考核惩罚方法，引进5s治理，制定实施温食堂员工5s治理百重量化评分制度表。

四是完善食堂治理制度。包括食堂对食品选购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒治理制度、仓库贮存食品及收发料治理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范方法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

五是完善食堂治理应急预案。包括食堂安全治理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理。

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注安康，养分饮食”为主题的温州播送电视大学首届食堂美食节，严格质量治理，把好饭菜质量关，提高食堂的`效劳质量。依据师生反映食堂米饭质量差的状况，总务科特地从温州粮食公司进来珍宝大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实20xx级、20xx级大学生补贴xxx人，共计x元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，转变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的效劳，为学生赠送餐点，免费供应汤点等，致力办好师生满足食堂。

学校食堂年终工作总结概述篇四

我校一直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：

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。

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。

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，并保持无污渍垢。

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。

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。

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

1、室内水池加盖上锁

2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰

3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除

4、排污沟保持通畅

：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。

学校食堂年终工作总结概述篇五

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全

性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意学校”发挥重要作用。为学校管理进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据湖北省教育厅《关于九年义务教育中小学食堂财务管理意见》、十堰市教育局《关于学校食堂财务管理意见》等文件精神及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例。现结合我校实际情况对学校食堂工作展开了全面、认真自检自查现将工作总结情况报告如下：

一、领导重视，周密布署

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首、学校食堂工作领导小组统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂全面工作制度化、规范化后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节，进行了细化并狠抓落实并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段，落实措施，校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时解决问题，及时给予指导立即进行改进。

二、确保卫生，有效监督

食品安全卫生工作是食堂工作重中之重，为确保无一例食物中毒发生，主要采取了以下措施：

1.食堂都能严格执行国家《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施并做到了有检查、有记录、有突出事件应急措施，工作人员能自觉按要求上岗，和操作其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2.采购做好验收工作。加工作到烧熟，煮透做好食品，留样工作，严格把好食品进货关。

3.每次用餐后所有餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

4.建全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度。

5.建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关，成立了由校工会干部、教师代表、学生代表等组成膳管会，定期举行碰头会监督，以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点行使对食堂监督、检查等职能。

三、保证伙食，以人为本

为维护师生合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转，经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1.按照学校要求后勤处，定期或不定期地组织人员对食堂工作，进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴价格、质量、数量作为重点。

2.由于食品价格上涨，学校采取部分补贴办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

3.保证饭菜数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长需要。

4.就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额4%以内。

四、师生共建，文明食堂

1.充分调动学生积极性，把与学生联系形成一项制度定期和不定期与学生伙管会、学生代表进行座谈、沟通听取意见并做到有反馈有措施有改进。

2.为家庭经济困难学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧

帮助他们安心学习。

3.学校每天在用餐安排教师义务带队，和进行用餐管理督促学生文明用餐，定期评选“用餐文明班级”。

4.食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化，平时积极配合、主动接受卫生行政部门监督与指导。

5.建立食堂财务和菜谱公开财务制度，实行每月一公示财务实行每周一公示菜谱。

五、规范支出，完善机制

我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费严格按上级规定实行学期初预收、月末结转，确认伙食收入、期末结算方法，多退少补，每月末食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数;学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数差额为依据，向学生结算伙食费，我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布，在食堂就餐学生按月收取据实结算。

规范使用食堂结余款，只用于改善学生伙食和食堂设施设备，而非用于学校发放教职工福利或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务支出。

六、存在问题，等待改进

因经费不足师，生用餐环境有待改进。

学校食堂工作人员年终总结3

光阴似箭，日月如梭。弹指一挥间20__年已经退出历史舞台。

一年来，__区域食堂在公司领导正确指导下，在食堂张经理和全体员工的共同努力下，食堂全面地完成了公司下达的各项任务指标，创造了良好的经济效益和社会效益。下面我将从以下几个方面对20__年的工作做简要的回顾和总结。

一、加强业务培训、提升自己的综合能力

在这一年中我认真学习，做好每周的会议笔记;听好张经理的指导方针。张经理给我们指明了方向，分析了团餐行业的特性，使我意识到团餐行业的伟大具有很强的挑战性。为了不给集团的发展添麻烦，迫使自己在平时的工作中要不断学习，积累经验，不断成长;成为公司的合格人才。

二、本年度完成的主要工作

食品安全卫生活动，针对本次活动食堂张经理制定了安全检查小组，以班组为单位。我负责的红制定了四条方案：

一：针对高三学子的高考专门指派了一个厨师对他们进行特殊跟踪服务为高三学生的高考提供了良好的后勤保障。

二：加强物资的管理，由班长全权负责领料，回库，当天没有用完的物资在下班之前必须回库房、进冰箱锁好，防止物资丢失无漏洞。

三：保证食品的绝对安全消除安全隐患，我每天在开餐以前对生产出来的食品进行质量跟踪调查，做好北师大食堂制定的(每日必查的几个关键环节详情表)确保食品安全万无一失。

四：强化安全意识，要求值班人员每天要对二楼炒菜间的过道门和大厅楼梯口的大门进行开餐以外的全封闭式管理，防止陌生人进入操作间使破坏。

三、存在差距及努力方向

虽然过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是食堂张经理带领我们共同努力的结果，我的工作能力，管理水平，与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

1)业务知识结构不够全面，制约管理水平有待提升。

2)对员工的培训抓的不够，整体水平提高不快，要增加对员工的培训力度，制定科学合理培训计划和考核措施，使员工的能力都要有很大的提高，为公司培养更多的优秀人才，在今后的工作中，本人要向各领导努力学习管理技巧，来提高自己的管理和处理各种问题的能力，打好扎实的业务基础，把食堂管理的更好。根据公司的发展形势，不断提高自己的交际能力和口才，在公司快速发展需要的时候，能完成公司交给每一个任务，在关键的时候能顶上去，不给公司的发展拖后腿。

四、20__年工作计划

2.根据学生的喜爱口味增加卤菜和称菜窗口

3.严格把关物资验收和采购渠道，降低物资成本，提高经济效益;

4.认真钻研经营业务，推陈出新，吸引更多学生进餐，提高营业额;

5.稳定员工队伍，做好员工培训工作，为公司的发展培养更多的优秀人才;

6.根据公司的文件精神，结合食堂的实际情况，认真科学合理的制定班组核算计划和实施方案，最大的提升员工工作的积极性，降低营运成本，提高经济效益和利润。

20__的工作已过去，本人希望在20__年的工作中坚持贯彻公司的各项指示精神，集思广益、多动脑经给公司创造更好的经济及社会效益，为公司的发展壮大做出更大的贡献。

学校食堂年终工作总结概述篇六

20xx年初，根据学校所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高学校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”。

在学校所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在学校所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠学校所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成全年的各项生产（工作）任务，取得较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累较多实践经验和较好物质基础。

1、从xx年4月份起，建立以班组主管为核心的领导群体并根据学校所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定“工作人员十分标准守则”（后编印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会，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，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，并根据学校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，受到学校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，并在学校所职工的共同努力下，有效地解决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，从xx年8月起在学校所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成学校所在职员工就餐卡更新工作，剔除1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障全学校职工的用餐福利，最大限度获得实惠把学校所领导对职工的关心落到实处。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据学校所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16：00至16：50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000 元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，

应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除职工后顾之忧，学校所职工对此较为满意。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月（周）做好主副食供应计划，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目然，减少工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决以往加工的产品口味不佳等问题。

2、增加大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

为迅速扭转近年来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自xx年4月以来，几次重点组织各供应厂家，商家（商贩）开会签订供销合同，有效控制主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持较好的经济收入水平并始终确保月收入盈亏标准不超学校所规定范围。

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很多必须急办的事项只能议面不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对学校所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来学校从事本职工作时间长，有一定组织管理能力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养（培训）力

度，增加投入，定向培养，签订使用合同（协议）明确责权利，充分发挥他们的聪明才智为学校所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水平不断提高，学校所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显见不可或缺的重要性，尤其是在维护学校所正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为学校所职工服务。

4、鉴于职工食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题丞待更新，建议学校处领导在统筹下年度学校所经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，职工食堂工作人员团结一心，全力以赴，在为学校所职工做好保障服务方面取得一些成绩，也积累很多经验，展望明年，职工食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全学校职工的期望和学校所领导的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为学校所发展做出更大的贡献。