

食堂工作总结初中生 食堂工作总结(实用7篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。那么，我们该怎么写总结呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

食堂工作总结初中生篇一

堇山小学创建于20xx年3月，是鄞州中心城区新开办一所全日制公立小学。

学校地处鄞州中心城区核心地带，位于堇山中路与天童北路交叉路口。占地24079平方米，建筑面积21559平方米，总建设资金约1.1亿元，设计规模30个教学班，可容纳1225余名学生。

学校校园环境优美，教育教学设施先进。校区按浙江省一类学校标准要求设计和建造，建有图书资料中心、科学实验中心、多媒体教学中心、艺术体育中心、健康教育中心等“五大教育中心”。配备现代化集成控制系统、有线广播系统、闭路电视系统、程控电话系统、校园网络系统、办公管理系统等“六大智能系统”。新校区将于20xx年秋季正式建成投入使用。

学校现有一年级8个二年级5个教学班，545名学生，34名专任教师。其中2位教师是高级教师职称；有5名教师获得市区骨干教师称号，十余名教师荣获过省、市、区级教坛新秀称号。80%教师具有本科学历，3名教师具有研究生学历。学校还分别从华东师范大学、陕西师范大学、浙江师范大学公开招聘多名硕士研究生、本科生。用爱心、诚心、细心和耐心换取

家长放心，用高尚师德、精湛师技、博大师爱换取学生们快乐成长，已成为堇山每一位教师永恒追求。这支师德高尚，业务精良教师团队正带动着学校教育教学工作向着既定发展目标快速前进。

年轻堇山小学，秉承“尊重关注每一个，多元发展每一个，好习惯滋润每一个”办学理念；确定了“把学校办成品质一流、外语教学特色鲜明高品位小学”办学目标；确立了“求知、向善”校训，“博学明礼、修身健体”校风，“尊重关注、乐教善教”教风，“乐学善思、自主合作”学风；堇山人以“人文校园、英语学园、书香校园、个性乐园、幸福家园”特色校园思路来规划学校未来发展。努力实现“建设有文化有品位校园、塑造有思想有风格教师、培养有特长有个性学生、创办有特色有品位学校”四大目标。

学校是一个特殊单位，学生又是一个特殊消费群体，学校食堂管理工作，学生卫生饮食安全问题关系到学生身体健康，关系到学校声誉，关系到教学质量提高，关系到学校发展，关系到社会稳定。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。开学初我校就以高标准通过了“b”级食堂管理验收。我们从事食堂工作全体人员，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：

学校食堂由我们后勤管理处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂质量评议及财务监督，膳管会由工会、教师代表，学生家长代表，直接对校长室或后勤管理处提出伙食质量评价。学校食堂工作人员成立班组，分别由学校负责人为组长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

学习基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了模拟灭火演习，还针对部门不同岗位要求，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现场监督和现场教育力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着不良习惯，通过采取一系列行之有效措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

现学校食堂严格按照五常法来进行操作，做到了每周菜单公布，每天菜品由学校负责人开出菜单，经后勤管理处审核，再由定点单位送货，由后勤管理处委派专人负责验收、审核，然后由后勤管理处主任审批，整个过程由学校卫生监督，不定期抽查相结合。学校现有600人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐做到每日不重复，中餐做到四周不重复，并采取每天三菜一汤方式来适合学生口味。所有菜价由区菜篮子配送公司公开制定。做到资金全部用于学生伙食中。

食堂安全工作主要在食品采购、加工、存放，餐具清洗消毒，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认识，制度措施，规范程序，食用油和大米在区粮油公司统一采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二原则下，由资质齐全菜篮子配送单位提供。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，由后勤管理处验收，切实把握好进货验收关。从而杜绝非准入食品进校园。食品加工、存放和餐具清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，后勤管理处不定期检查。同时加强食堂工作人员思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务思想，切实关心食堂工作人员生活，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，每月一次安全例会和每天卫生检查，随时接受临时检查必须知识培训和保持良好个人卫生，穿戴统一工作服、工作帽。

在自查自纠过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购质量，建立更可行规章制度，使更多学生家长加入到学校食

堂管理工作中来，从而做好家长、社会宣传教育，平时要加强对后勤管理处监督、检查工作等。学校食堂是工作中重中之重，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问题。

食堂工作总结初中生篇二

20xx年度，在校领导的关心指导下，膳食部全体员工上下一心，抓管理，促质量、保成本，克服了物价和人员工资大幅度上涨等不利条件，在保障食品安全和营养搭配的前提下，提高了运动队的就餐质量，完成了校领导交办的各项工作。现对全年工作总结如下：

首先，膳食部在保证运动员训练需求的前提下，注意膳食营养的合理搭配，荤素配合，尽量使用应季的蔬菜水果，这样即控制了成本，又保证了运动员的营养需求。

其次，努力提高厨师的技术水平，严格要求菜品的质量，提倡用普通的食材进行精加工，提高菜品的口味，厨师尽可能变换花样和做法，把普通的食材做的不普通。今年，根据学校餐饮任务的特点，我们推出了焖炉烧烤系列、柴锅炖鱼、等农家菜，并发展了撒拉尔羊排、烤寸骨、牛肉拉面、刀削面等特色菜肴和面食，受到校领导和运动员的好评。

今年以来市场的原材料价格大幅度上涨，给伙食的改善和调节带来了很大的困难。但我们本着为运动员、教练员及职工提供的伙食质量标准不降低想法，积极出主意、想办法。为此，我们加大了成本控制力度。

首先，在食品采购仓储环节坚持货比三家原则，在质量一致的前提下，挑选价格最低的优秀供货商提供货物配送，节省采购成本。货物入库后，采取定期核库，先进先出原则，杜绝由于超出保质期而造成的浪费。同时，仓库定期进行防鼠杀虫，杜绝食品污染。

其次，在食品加工环节，在保证食品安全卫生的前提下，对食品原材料进行深加工，利用边角料进行二次加工，制作成美味的食品，杜绝在食品加工环节的浪费。

三是在食品制作环节中，保证菜品质量的前提下，开展节油、节盐工作，即减少有害物质或超量营养的摄入，吃的健康，又节省了开支。

四是减少每天剩饭菜的浪费，为确保这项工作，我们一是对每天的就餐人数进行统计，根据统计的规律，制作相应的菜品数量，杜绝超量制作造成的浪费，二是对部分菜品采取做一半，留一半的办法，剩下的半成品在就餐人员多，菜不够时再行制作，争取杜绝由于剩菜所造成的浪费。在食品售卖环节本着吃多少，拿多少，打多少的原则，鼓励运动员多次取餐，减少由于吃不完而出现的浪费。

最后，我们加强了对各班组每周食谱的制定要求，要求各班组在每周末编制下周食谱，在编制过程中，既要考虑到运动员体能需求、营养需求，又要考虑色、香、味，各班组在制定食谱时，还要考虑到原材料的成本，在此基础上，各班组都做了大量的工作，特别是班组长及骨干。正是因为有全体员工上下一致的努力，才能得到运动员、教练员、职工的认可，才能保证我们部门今年较圆满顺利的完成学校交给的任务。

我们要求采购人员必须从合法商家处购买原料，避免从黑市或不法商贩手里采购食品原料，坚持索证制度，从而保证原料的卫生，质量优异、可靠。在加工阶段我们要求员工必须按卫生操作程序 and 标准来运行，让员工在工作中树立高度的卫生意识和责任意识。较好地坚持了食品留样制度。正是部门上下对卫生安全工作的重视，全年没有发生一起食品安全事故。

1、经济运行状况：根据财务报表，截止20xx年10月20日，膳

食部完成本年度承包指标，收支平衡，略有盈余。其中，膳食部对外创收27万元。

2、菜品质量：根据本年度人力资源部对菜品质量的考核评定，就餐者对膳食部的菜品质量基本满意。

3、根据膳食部的经济运行状况和菜品满意度的考核结果□20xx年度，膳食部运行状况良好，在保证菜品质量的前提下，完成了年度经济承包指标，收支平衡，略有盈余。

根据20xx年，我们还要重点做好以下几方面：

一、加强培训考核，努力提高厨师的技术水平，提高菜品质量。

二、加大成本控制力度，杜绝浪费。

膳食部圆满完成了20xx年的工作任务。下一年度，我们会不断强化管理，切实抓好伙食质量，保证食品安全，积极推出队员、教练及职工喜欢的新菜点，为我们就餐者提供更优质的服务。

食堂工作总结初中生篇三

公司各位领导： 走过了勤奋耕耘的 20xx 年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。

为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生五四制。以身作则的情况下，带领全组人员，严格执行《食品卫生法》，防止病从口入，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐

者的身体健康。成品存放实行四隔离；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

环境卫生采取四定办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到四勤：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。

配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。机场将继续往开来，再接再厉，在公司的正确领导下，坚持发展战略，不断提高自我，努力完成公司各项工作任务，信心百倍的迎接新的挑战，实现新的目标，相信没有最好，只有更好。

食堂工作总结初中生篇四

1、新环境下的新机制取得一定成效。

进入新食堂，运用新设备；注重工人岗位培训。高度重视电器、燃具、天然气的规范使用，确保安全正常工作。

尽管人员分工为三类，即蒸饭1人，厨师4人，杂工2人，设计不是非常合理，但经工人们的理解与支持，克服多种困难，确保了工作的流畅性。同时灵活处理停电、停水时造成的被动局面，顺利开展，保证餐质不受影响。经过质量餐评跟踪，本期餐质评价总体优秀。但早餐中用面操作上需要改进；另配送餐菜时出现剩菜班级要沟通，及时分析原因，调整到位。本期班级分菜主要存在问题班级是92班不够，95、84班挑食，82、81、76菜量不大等。尽管有不足，但贡献大，在此感谢工人们的努力与付出。

管理组工作量大，配合到位，整体推进好。但需进一步努力，及时收集师生建议，为创更好管理奋斗。

2、新学年下的新服务有待强化提高。

在新学年中，由于就餐人数相对较多，达718+61人；加之每餐菜增加一个，造成工作量增大了，同时设备更新，要求工作效率必须提高。但工人们的转化意识还不到位，服务角色还不强，还停留在传统操作状态中。出现了本不该发生的尴尬场面，而且还临时召开专门座谈会沟通解决人际关系，这是工人们不该出现的问题。

当前，最大的障碍，就是目光短视。必须形成统一的整体作战。工人们是团结协作的整体，不是散兵游勇。必须重视学习，确立信仰，为学校师生服好务，乐于默默无闻。确保后勤工作先行，是学校教育的基础性工作。

紧跟学校发展步伐，创造一片新天地，向a级食堂奋进，这就是我们的目标。

为此，做好以下工作：

1、公开招聘，德能第一。

招聘条件由学校确定公示，2月1日公告。报名时间：2月1日起至2月28日上午12：00止，持基本资料两个：食品从业人员健康证和身份证到学校报名，下午由学校考核聘任公示。3月4日上午8：30接受培训上岗。

2、完善岗位配合工作。

食堂工作是整体，突出分工与合作。加强学习，提升职业道德；注重配合，乐于奉献。

3、强化食品安全卫生。

树立品牌赢市场，微笑得民心，整洁换口碑。持之以恒抓管理，连续跟踪保质量。

4、深化管理规范科学。

让员工热心，让师生放心，让学校省心，这就是工作管理组还需努力的方向。

总之，时代的进步，要求我们必须确立满足师生日益增长的美好生活需要为工作方向，大力提高责任心和能力，强化修养，形成一支有战斗力的服务队伍，实现优秀食堂的创建。

食堂工作总结初中生篇五

食堂管理作为后勤工作重点之一，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，这是我们食堂管理人员孜孜以求的目标之一。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。我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

1、机构设置及人员管理

学校成立食品安全工作领导小组

组 长：孟祥忠

副组长：孙海峰

组 员：姜 伟 隋吉东 王东霞 彭云华 各班班主任

(1) 我校食堂于 年建成使用，建筑面积：约500平方米，房间设施齐全，所用燃料为丙烷。人员培训上岗人数9人，就餐人数约900人。学校成立食堂管理领导小组。组长：孟祥忠，副组长：孙海峰，管理员：姜伟，工作人员：黄明章、吴美杰、于淑英、李波、周立群、刘淑春、张敏、单丽芬。

(2) 伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理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中途解聘。

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工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，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，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打架。

(2) 出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

(3) 职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

(4) 要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，罚当事者2元。

(5) 按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以2倍罚款；如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

(6) 专人负责锅炉房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

3、其它：

(1) 炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

(2) 不得违犯操作规程，无故损坏炊具；不得不经同意擅自把伙食部的物品外借；不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

(二) 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召开民主生活会，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盟芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、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。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、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。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、设立卫生达标奖：认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

（三）严格检测与监督，创名牌效应。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因此而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给

学生吃。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%（节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支），以确保师生的伙食，凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的，将劝其离岗。

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怪养的坏习惯，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。另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。但是，任何一项工作都有它有利的'一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

食堂工作总结初中生篇六

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，收到了较好效果。具体做法有：

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，分别对餐厅食品卫生、环境卫生、炊事员个人卫生、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。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进管理

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，旨在提高每个职工整体素质，更好地为教职工服务。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同改造、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”，食堂供应免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生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，消除生产中各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应过程中，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，随时解决学生反映问题。
- 5、提供助学岗位18个，解决了特困生燃眉之急。

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基础，增强了全体炊事人员安全卫生意识和责任感，形成良好规范卫生习惯，使我校食堂饮食总体工作取得了长足发展和一定成绩，确保了学校稳定和发展。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，主动适应学校发展要求，将我校饮食工作推向新起点，创造新辉煌。

食堂工作总结初中生篇七

时光荏苒，一年的时间转瞬即逝。回首即将过去的20xx年，我从一名普通的收费岗位员工成为了方德公司后的勤管理人员，在这一转化的过程中，有领导的关心与教诲，有同事的支持与帮助，有攻坚克难之后的喜悦与欣慰，也有惆怅彷徨之后的不悔抉择。走上管理岗位，意味着更大的压力、更大的责任，但与此同时也面临更大的机遇。一路走来，无论在哪个岗位，我始终坚持边学习边实践、边实践边总结，不断提升工作执行力以及工作业绩，随时准备着迎接新的更大的挑战。现就个人本年度的工作情况做如下总结：

（一）砥砺前行，在实践中不断适应、学习后勤管理工作。

起初，食堂的后勤管理工作对于脱胎一线收费岗位的我来说还十分陌生，面对繁琐细致的食堂管理工作我没有气馁，而是大胆迈开步子，在实践中不断适应、在实践中不断学习。平常工作中，我努力观察其他员工的工作情况，寻找自己在各方面与他人的差距；工作闲暇时，我留心学习其他公司在食堂管理方面的先进经验；并在这些差距、经验中积极探索自身的发展方向。跟其他同事比，我个人欠缺的，就是我需要学习的；与其他公司比，我们在食堂管理上薄弱的就是我需要加强的。在这样有的放矢，不断努力学习后，我终于基本具备了食堂后勤管理的能力，能够自如应对工作中的各种状况，能够真正承担起这个岗位赋予我的职责。

（二）开拓创新，在实践中不断尝试、创新后勤管理工作。

以来每月针对采购的菜品全面的进行市场调查，并和供应商进行核定，杜绝供应商漫天喊价的情况，在日常收货过程中除正常的人员验收外管理员也主动参与实行全面监督，杜绝任何人与供货商产生利益关系。通过严格把控原材料采购和流程审批，今年在原材料的采购与去年同期比节约10%。其次是合理利用原材料，尽最大努力做到物尽其用，做到粗料细作，把边角料的再利用再提升，在菜品的安排和质量上都做好控制工作，努力将低成本的菜做成高档次的菜品，并教导员工在工作中学会控制与节约成本。第三是根据经营情况合理设置库存量的上下限，严格控制采购物资的库存量，对库存物品专人负责，以避免原材料变质造成的损失。

（三）忠诚执着，在实践中不断总结、提升后勤管理工作。

食堂内部管理工作的有序开展。年内先后四次开展食堂“灭四害”工作，在后厨工作各区域、公共就餐区域等安装紫光灯消毒、灭蚊灯，并协助南宁公司路产部组织食堂全体员工进行了一次消防演练，使得全体餐饮工作人员提高了安全防范意识。通过这一些措施，从采购到制作再到就餐，食品安全得到了有效保证。

雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。应该看到过去一年自己在食堂后勤管理工作方面取得成绩的同时，工作现实中仍然存在一些亟待解决的问题：如随着食堂餐饮业务的不断加大，食堂现有的管理制度比不是很完善，食品安全的操作流程不能满足现有需要，制度的缺陷容易造成较大的安全隐患。

以上是我对于本年工作的简单回顾，再次感谢在迷茫时领导的关心与教诲，在孤独无助时同时的支持与帮助，祝愿新的一年饭堂后勤管理工作再上新的更高台阶，祝愿公司各方面经营管理工作再现新的更大突破。