

2023年食堂清洁工作记录表 食堂工作总结模板

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

2023年食堂清洁工作记录表 食堂工作总结模板篇一

一、在我负责食堂蔬菜调料及主食的验收、采购工作时，对采购物品数量、质量进行严格验收，数量不足的以实际娄报帐，发现问题及时向领导反映，避免出现漏洞，给公司造成亏损。

二、在我负责食堂招待来宾用餐工作时，提前做好招待的准备，招待间的卫生做到位，力求高标准；餐具、水壶都一一摆放整齐。来宾就位时，及时端茶倒水、上菜，热情服务，给来宾一个好的印象，为华祥氯碱添荣。

三、同时在我是食堂保管员时，负责保管食堂的海虾、鱼头等物品。做到分类保管，虽然在保管上还有些漏洞，但我从没占公家一丝便宜。

一年来，我虽然取得了一定的成绩，在领导的指点下和自我发觉，自己还存在一些缺点和不足，需要改进。在20xx年，我将克服自己的缺点，弥补自己的不足之处，对自己保管的物品，出库按先进先出的顺序办理，保证食品的鲜进鲜出，保证食品不变质、不损坏，不积压，避免浪费；采购工作中对腐败变质的不入库，严守质量、数量关；尽自己的薄力减少食堂的亏损。

2023年食堂清洁工作记录表 食堂工作总结模板篇二

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，层层签定安全责任书，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。

2023年食堂清洁工作记录表 食堂工作总结模板篇三

本辖区共有学校食堂31家、托幼机构食堂40家，其中农村学校食堂24家、托幼机构食堂10家。有2家学校食堂、2家托幼机构食堂未取得餐饮服务许可证；大部分学校食堂已安排从业人员进行健康检查。辖区学校及托幼机构食堂食品安全总体情况较好。

根据工作要求我局于3月5日通知全旗各学校开展食堂食品安全自检工作，自查时间为7天。结合年初工作计划和局里工作部署，我局于3月12日组织相关科室开展学校及托幼机构食堂食品安全专项检查，本次检查按着“全面覆盖、突出重点”的原则，对辖区内学校及托幼机构食堂进行了全面检查，检查重点突出、不留死角，检查共出动检查车1台，专项检查人员4人，共检查9天。

本次共检查学校食堂31家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务，有1家农村学校、1家城镇学校食堂场所设施、设备不全或不符合要求，有9家学校食堂采购食品原料索证不符合要求，索取的食品检验报告非当批次报告，各学校餐具消毒执行情况较好，绝大部分学校不使用食品添加剂，学校食堂每餐食物留样率100%。

本次检查托幼机构食堂40家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务，有9家托幼机构食堂场所设施、设备不全，主要为餐具清洗，消毒池不健全或无粗加工用洗肉池、洗菜池，有9家托幼机构食堂餐具清洗、消毒不符合要求。

在检查中对学校及托幼机构食堂使用亚硝酸盐及是否制售冷荤凉菜情况进行了检查，无违规操作现象。

本次检查发现的主要问题是部分农村学校食堂设施、设备不健全，不能满足加工操作要求，存在食品安全隐患。农村学校食堂采购食品原料索证不全及托幼机构餐饮具清洗消毒不符合要求现象较为突出。另外，加工程序不合理，工用具没有明显标识现象也较多。

本次检查采取拉网式检查方式，以农村学校为重点，以采购食品原料索证、餐饮具消毒、设施设备是否健全为主要检查内容，进行了全面检查，对存在问题的单位下达了责令改正意见书，进行了相应的行政处罚。各学校按要求建立并落实了以校长为第一责任人的人食品安全责任制，有效的排查了食品安全隐患，全面提升了学校及托幼机构食堂的食品安全水平，有效保障了学生的饮食安全。

2023年食堂清洁工作记录表 食堂工作总结模板篇四

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。

2023年食堂清洁工作记录表 食堂工作总结模板篇五

纠纷事件，大家认真、安全、无事故的做好每项工作。

大概无万人左右，其中包括本院职工就餐人数达1.5万人左右，住院病人就餐人数达3.5万左右。

大概290万左右，伙食支出大概270万左右，盈亏率为6.8%。

5. 付全年餐厨垃圾费4800元 6. 自付冬夏两季工作服费用11000元 7. 购和面机一台6500元8. 购验钞机两台5300元 9. 购商店收银机一台2500元10. 购售饭机一台3800元 11. 购各种

餐具大概3万元左右 12. 全年给职工送生日蛋糕近3.5万元. 为医院节约资金11万元左右，创造了利润增加了经济效益。

为了降低开支，可是工作人员加班加点维修了搅菜机、压面机、搅蛋机、送饭车、蒸箱，自做了货架、案板、切菜墩等厨具，节约了开支，降低了成本。

我们牢固树立对病人的服务理念“一切为病人服务，对待病人像对待亲人一样，服务热情、细致、周到。”送饭订饭到床头、微笑服务，加强职工以院兴我兴、院衰我耻的意识，不断提高职工的凝聚力和综合素质。

食堂采取了请进来、送出去的培训方法，对每个厨师进行了技术培训，不断提高厨师的烹调水平并挖掘个人潜力，让每个厨师献计献策拿出自己的特色菜，并给与奖励。这样做更多更好的增加了花色品种，并从各个方面入手勤俭节约、杜绝浪费、降低陈本、节资增效、严把质量关、保证提高饭菜质量，赢得了广大职工和患者的好评。

从质量管理到服务理念再到经营范围都比前期有很大的改善和提高，同比去年盈亏率在3.9%左右比去年增加了3%，为医院节省了经济开支，创造了利润。

本年在院领导的大力支持和职工的努力下，食堂顺利的完成了本年的各项工作，在今后的的工作中听从领导的指挥，更好地完成各项工作和任务，搞好饮食的供应工作，满足职工和病人的需求，为医院多做贡献。