

2023年学校食堂工作总结 食堂工作总结(精选5篇)

总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。大家想知道怎样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

学校食堂工作总结 食堂工作总结篇一

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。

学校食堂工作总结 食堂工作总结篇二

- 1、有同学在意见本上留言说面食部刀削面切得太厚的问题。
- 2、有同学反映燕南食堂家常经济窗口的肉片过大的问题。
- 3、有同学反映家园桂林米粉收现金的问题。
- 4、有同学反映家园门帘该替换的问题。
- 5、农园二楼的微波炉目前还没有修好的问题。

6、有同学反映学一食堂炒菜窗口的西红柿有坏的和新鲜的问题。

7、有同学反映在艺园食堂肉饼里面吃到异物的问题。

8、有同学反映有人在艺园食堂大量购买主食的问题。

9、有同学反映学五食堂酸菜包供应过少。

10、有同学反映学五食堂卤菜窗口的排骨上有毛。

11、有同学反映学五食堂馒头口味越来越差。

12、有同学反映学五食堂没有免费汤。

13、关于外来务工人员使用饭票在各食堂就餐的问题。

1、康博思中餐厅鸡腿饭在高峰期经常供应不足的问题。

2、有同学建议松林应供应馒头并且早晨供应烧卖和更多种类的包子。

1、有同学在意见本上留言说面食部刀削面切得太厚的问题。
具体情况：监督员和经理沟通后，经理说他将会提醒作刀削面的师傅注意该问题。

燕南美食

1、有同学反映燕南食堂家常经济窗口的肉片过大的问题。
具体情况：监督员向餐厅厨师长反映此问题，厨师长表示会提醒员工注意该问题，避免过大的肉片出现。

农园食堂

1、农园二楼的微波炉目前还没有修好。

具体情况：经理解释说目前为了防止微波总是损坏的问题，正在寻找地方统一管理安置微波炉，所以还要等一段时间，一定解决此问题。

艺园食堂

1、有同学反映在艺园食堂肉饼里面吃到异物的问题。

具体情况：有同学在肉饼里面吃到黄豆粒大小，闪着银色的光芒的异物。监督员询问了经理和厨师长，了解到异物可能来源于豆豉，已要求食堂加工的时候更仔细，加强卫生安全检查，尽量避免以后再发生这样的事。2、有同学反映有人在艺园食堂大量购买主食的问题。

具体情况：监督员了解到这些大量购买的人主要是中老年的教工或者教工家属，如果有点心或者包子而不买给他们也不是很好。而且这些人基本上是很早就去买，经理答应以后会先预留一些给同学，陆陆续续的供应点心包子之类的食品，也希望同学们能够理解。

松林及康中

1、康博思中餐厅鸡腿饭在高峰期经常供应不足的问题。

具体情况：吃鸡腿饭的同学比较多，食堂在高峰期人手不足，尽可能地多做鸡腿饭，仍然难以解决这个问题。准备在食堂经理出差回来后进一步交流，试图解决。

2、有同学建议松林应供应馒头并且早晨供应烧卖和更多种类的包子。

具体情况：馒头实际上并没有很多同学需要，只是小部分人的需求，而鉴于松林的工作人员在高峰期也是人手紧缺，所以难以实现，至于更多种类的包子和烧卖的问题，更换新的

包子种类可以实现，做更多的包子种类需要更多人手。

家园食堂

1、有同学反映家园桂林米粉收现金问题。

具体情况：有同学电话投诉发现桂林米粉收现金。监督员于第二天早上去桂林米粉调查，当场发现桂林米粉工作人员确实在收现金。监督员稍后向食堂经理反映情况，经理再次调查发现情况属实，并对相关人员进行处罚和批评。监督员已将处理结果向该同学电话反映。

2、有同学反映家园门帘该替换问题。

具体情况：有同学在意见簿上反映家园门帘比较脏应该替换。监督员就此事和食堂经理进行了沟通。因为天气转暖，门帘即将撤下。但是由于这几天温度有时过低，所以暂时将此项工作推迟几天。经理已对此事在意见簿上进行了回复。

学一食堂

1、有同学反映学一食堂炒菜窗口的西红柿有坏的和新鲜的问题。具体情况：当天监督员找到厨师长并去后厨了解了情况，西红柿每天都是新鲜的，不过由于人手紧张，所以可能存在没有将西红柿的头或者斑疤完全清除的情况，但都可以放心食用。监督员并回复下次遇到这种情况可以直接找服务员换菜或者找监督员解决。

学五食堂

1、有同学反映学五食堂酸菜包供应过少。

具体情况：经过监督员调查发现是由于夏天来近，且学校要求iso认证，使得酸菜供应变少，已经向该同学说明清楚情况。

2、有同学反映学五食堂卤菜窗口的排骨上有毛。

具体情况：有同学反映卤菜窗口的排骨上有毛，经监督员反映后得知排骨系由采购部统一采购，可能是买来的箱装排骨上某块粘有杂毛，食堂也会向采购部反映这一问题。

3、有同学反映学五食堂馒头口味越来越差。

具体情况：有同学反映馒头口味越来越差，经监督员调查后发现是由于学五换了一个做馒头的师傅，原来那个辞职了，可能该师傅手艺没有原来那个好，已经向同学解释了。

4、有同学反映学五没有免费汤。

具体情况：有同学反映学五没有免费汤。其实学五每天都有免费供应绿豆汤，可能该同学想喝免费粥，但由于成本考虑，食堂发放免费粥不太可行。已经向同学解释清楚。

其余问题：关于外来务工人员使用饭票在各食堂就餐的问题。

具体情况：食堂经理私自给外来务工人员发放饭票，影响学生正常就餐。北京大学财务部已在大会上严厉批评食堂经理这种违反制度的行为。食堂方面表示下不为例。

学校食堂工作总结 食堂工作总结篇三

1、围绕大局，提高认识。新年伊始，公司就职工就餐的问题提出了新的要求，实行每人每餐只收取一元菜票的标准，力争让员工吃到3块钱的标准。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能紧紧地跟上，必将愧对公司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活服务工作当作全年奋斗目标。坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，

使职工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧紧围绕公司的整体工作大局，密切联系食堂工作的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中。

2、加强管理，规范运作。职工食堂的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，职工食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我们食堂的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。我们还把公司今年从云南招聘来的工人的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。让他们能够吃到可口的饭菜。作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。

4、就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂每天中午基本上

保持一菜一汤的供应，每个星期吃上两次包子。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。下一步我们将制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性 and 必要性。坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们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和住宿，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，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。因此，我们一定要认真贯彻《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，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，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的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，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，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为昊安事业的发展而默默奉献。

学校食堂工作总结 食堂工作总结篇四

2、热爱本职工作，平时能认真学习业务知识，不断提高自己的业务能力和管理水平。工作勤勤恳恳，踏踏实实，起早摸黑地工作。

3、处处严格要求自己，同食堂人员一起克服一切困难，不断改进花样品种，稳定饭菜价格，满足各方面学生需求，并为困难家庭学生提供免费汤和低档菜。

4、通过食堂及周边改造，改善了工作条件和就餐环境，并添置设备和改进设施。改善了职工的工作条件，同时也为就餐创造了良好的生活环境。

5、加强食品安全卫生管理，强化宣传教育工作，组织职工认真学习，确保食堂饮食卫生安全。一年来食堂未发生过任何

食品安全事故，确保了学校稳定。

6、加强内部管理，强化内部检查，严格进行成本核算，有效地保证了就餐者的利益。加强对炊事机械设备的管理，增强职工对炊食机械设备爱护意识，防止各种事故的发生，大大降低了维修成本。

7、广泛听取就餐者意见和建议，及时了解他们的需求。不断改进工作方式和方法，使服务水平和服务质量有了很大的提高。

8、加强对水电使用的管理，养成节电节水好习惯，杜绝一切浪费现象的发生，为建设节约型校园做出了突出的贡献。

今后要更加努力学习，认真工作，为黄山学院的发展做出自己贡献。

学校食堂工作总结 食堂工作总结篇五

彻底打破三年多来卫生、纪律检查的被动局面，率先组建餐饮部内部质检小组。质检小组有餐饮部经理任组长，小组成员有副经理和几名主管组成，每天中午11：15对餐饮部各区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明。运行半年来一直得到学校质检部监督指导，质检成果才得以稳步提高。

结合学校实际，集思广益组织编写了相关的规章制度。如楼层小例会制度，要求每个楼层岗位除大例会外每天按时召开楼层小会议，总结本楼层的昨日不足，布置补充本楼层工作安排；对部分员工工作散漫，违纪违规，私拿偷吃等遗留的老问题也制订了相应的处理办法，取得了明显的效果；以及餐饮部劳动纪律；周计划卫生制度、最新摆台标准等。

新办法的实施，使餐具破损率比任何时期都低，有效地控制

了前后餐具的破损。

通过我不懈努力，结合有关部门，彻底改写了食堂无背景音乐播放的历史。为客人营造了温馨优雅的用餐氛围。

根据不同楼层、不同区域，不同需求，及时和花卉租赁公司联系布置、调换各类花木，使用餐环境常变常新。并在各区域实行绿植养护责任制，极大保证了各区域各包厢绿植的存活率。

彻底解决了多年来部门仓库、布草无专人管理的局面，有效控制了布草无谓的流失和布草回收、清洗，物品领取无记录等环节的混乱局面。

针对培训内容，逐一进行整改落实，一步一回头，循序渐进。通过一段时间的努力，餐饮部全体员工无论在仪容仪表、礼节礼貌，还是在服务流程、劳动纪律等方面均有质的提高，提高了餐饮服务在客人中的美誉度。

对每一位部门管理人员在职能上做了较为细致的分工。使日常工作得以顺利开展，尤其各类重大接待也均能圆满完成。

半年来，我一贯奉行制度面前人人平等。要求员工做到的，管理人员应首先做到，严格按制度奖惩，奖，大张旗鼓地奖，真正起到奖的效果；罚，罚和思想工作并进，罚得让违规人员心服口服，让其他员工引以为戒。

1. 仍有一部分员工服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作；部分员工自律性较差，如服务礼貌用语、餐中服务等，管理层在一个样，领导不在又是另一种状态，缺乏一个合格的餐饮人员应有的素质。

2. 部分员工仍缺乏团结协作的意识。

3. 个别管理层在执行力方面仍需进一步加强。
4. 个别员工仍缺乏节约意识。
5. 极个别员工还存在偷吃私拿等违规现象。

随着新标准的实施，我们食堂的未来将任重而道远，虽然我们经历了将近四年的实践与探索并取得了部分成功经验，但是我们必须时刻保持清醒的头脑，意识到xx市场的局限性，消费群体进一步分化和影响部分消费群体做回头客的各方面内部因素，以及同行业不断涌现和激烈竞争带来的影响。所以，我们要针对上半年存在的问题不断地加强提高管理水平、服务水平和人员素质。