

最新学校食堂工作个人述职报告(汇总9篇)

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。优秀的报告都具备一些什么特点呢?又该怎么写呢?下面我给大家整理了一些优秀的报告范文,希望能够帮助到大家,我们一起来看看吧。

学校食堂工作个人述职报告篇一

在当下社会,报告的使用越来越频繁,普及的程度也是越来越高,那么大家知道标准正式的报告格式吗?下面是小编收集整理最新学校食堂工作个人述职报告,欢迎大家借鉴与参考,希望对大家有所帮助。

一个学期又过去了,做为后勤工作中的重中之重,食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食,食是每个人生活中不可缺少的一部分,假如咱们离开了吃的东西是不可能生存下去的,所以作为单位的食堂这也是非常重要的。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想,为保证每位师生的身心健康而考虑,现对这段时间的食堂工作作以下总结:

一、持证上岗、消除安全隐患

我校是一个近五千人的大学校,作为一个大集体的大食堂,严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先,每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检,对体检不合格者不予上岗。其次,不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习,提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作,工做台做到随用随清,每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处

立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

二、强化软件管理

学期开学，食堂管理人员和员工一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想认识。本学期，先后制定了十项规章制度(索证制度等)并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图(上墙)和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点(防中毒、防投毒、防病毒)，采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠;对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

三、规范操作，落实到位

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、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。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化、分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，咱们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我工作的转变。

四、加大硬件投入

咱们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

五、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，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的认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模最大、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。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，由专人验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，分管校长、后勤主任不定期检查。同时加强食堂工作人员的'思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，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，每学年进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫

生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。由于学校各级领导对食堂工作的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的基础，增强了全体人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和卫生部门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制食堂零利润，不篡学生一分钱。

六、存在问题 随着人民的生活水平提高，给咱们的极少部学生养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

- 1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象；
- 2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能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，但咱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，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

一、加强领导、全面摸底，认真制定实施方案。

自苍溪县教育系统20__年食品安全专项整治“百日行动”实施方案”下发后，我们召开了专门会议，认真落实学校建设食品安全工作要求和餐饮业专项整治方案，确保全校师生饮食安全。

1、学校成立学校食堂食品安全专项整治工作领导小组，由校长冉宗文同志任组长，由学校分管安全后勤副校长李国权同志任副组长，领导小组下设办公室，李国权同志兼办公室主任，全乡完小和村小一把手亲自抓整治工作，明确一名负责人主抓整治工作。

2、认真做好学校食堂摸底工作，于4月20日下发通知，就我乡学校食堂基本情况进行重新统计，从统计的情况看，全乡村完小学校有食堂4个，其中有学生寄宿就三餐的学校食堂1个，只有寄中餐的学校食堂3个；全乡学校食堂从业人员9人，其中有9人有健康证，持证率为100%。全获得餐饮服务许可证，持证率为100%(村小根据县级要求未办理餐饮服务许可证)。

3、认真制定学校食堂食品安全整治实施方案，4月17日，县教科局以苍教科函字[20__]31号通知印发了《苍溪县教育系统20__年食品安全专项整治“百日行动”实施方案》，要求各县属学校认真贯彻落实，各乡、镇将《方案》印发至各中小学校，并认真组织实施，《方案》分指导思想、整治范围、重点整治目标和内容、时间及步骤和工作要求等几个部分，明确分四个阶段进行，第一阶段动员部署阶段(20__年4月上旬)；第二阶段为组织实施阶段(20__年4月11日--6月30日)。第三阶段为总结验收阶段(20__年7月1日--7月31日)。第四阶段：巩固提高阶段(20__年8月1至12月底)。

二、加强宣传发动，认真开展第一阶段的整治活动

为提高工作效率，使全校食堂从业人员和师生员工的食品的食品安全意识不断增强，消除学校食品安全隐患，杜绝群体性食物中毒事件发生，确保学校饮食安全。首先我们于20__年4月22日下午召开了全乡食堂管理人员与食品加工人员会议，与会人员12人全部到齐。会上冉宗文同志阐述了开展这次食安专项整治工作的重要意义。李国权就食品安全知识作了相关培训，最后就整治工作进行了布置。会议进一步明确了了学校食堂各岗位卫生责任制，食物采购台帐，食堂食物留样

登记本等。其次是全乡各食堂负责人就认真贯彻了会议精神，对照要求认真组织了自查自纠工作，并对全乡所辖学校进行了地毯式的检查，对检查和自查工作进行了认真总结、对存在的问题进行了认真限期整改，进一步完善了学校食品及加工管理制度，第一阶段整治行动开展得有声有色，已经初见成效。

三、明确职责，联合督查，认真开展第二阶段的集中整治行动。

4月15日至4月19日，按县教科局专项整治方案的安排，由学校组织对全乡学校食堂进行了地毯式的督查，督查制度、责任制的落实和宣传教育等情况，督查食物采购、索证索票、台帐、贮存、加工、消毒以及食物留样，饮用水等环节，从督查的情况看，主要有以下一些特点：

1、好的方面

(1)制度健全，学校基本都建立了校长负责制，管理人员安全责任制，从业人员岗位卫生责任制，食品采购、索证、验收制度，责任追究制度，食品留样制度，应急处理措施和事故报告制度。各项卫生安全管理制度齐全。

(2)97%的食堂及周边的环境卫生较好，卫生检查记录齐全。目前我校虽说食堂及加工场所的建筑陈旧，条件较差，但工具摆放整齐，清洁清扫工作都尽力而为了。

(3)从业人员较以前素质有很大提高，持健康证率达100%以上，员工没有留长发、长须、长指甲现象，没有随地吐痰，上班时抽烟等现象。100%以上从业人员能着装上岗。

(4)学校食安知识宣传氛围浓厚，学校基本都有食安知识宣传栏、墙报，有的还有宣传标语和横幅，学校有食安知识讲座，学生自我防范意识增强。有的学校将有关制度公布在就餐场

所，接受学生监督。

(5)食堂的食物(含添加剂)的采购、贮存、加工、销售、消毒、保洁等环节较整治前都有进步，食品原料仓库储存食物上架率，隔墙率达100%以上。肉食储存进冰箱率达100%。生熟分开，食用品与非食用品基本能分开存放，基本没有采购高危食品现象。

2、存在的问题

(1)台帐和索证虽然97%能实行，但有的不够不完善，有的太细工作量大，难以坚持，有的索票没有粘贴在台帐上，有的索证不全，达不到追根溯源的目的，需要完善。

(2)食堂基础设施差，主要是房屋建筑差，防漏现象严重，且厨房加工区不能进行有效地全封闭，导致防蝇工作难度系数较大，存在一定的安全隐患。

四、下步工作

1、认真搞好第三阶段的巩固提高工作，对发现的问题督促整改，并进行复查。

2、加大食堂建设的投入，改善硬件设施，新建和改建食堂前认真履行预防性卫生监督职责。

总之，学校食堂食品安全整治工作是一项系统工程，涉及面广，工作难度大，我们一定齐心协力，由几个部门形成合力，严厉打击加工和流通领域的违法行为，狠抓源头治理，加强学校管理人员和从业人员的培训，提高他们的素质，对违规操作行为也要严肃查处，实行责任追究，确保学校师生饮食安全，确保学校和谐平安。

牢固树立全心全意为师生服务的意识。切实做好食堂工作的

每一个环节，把学校食堂安全工作列为头等重要大事来抓，明确责任，层层落实。回顾一学期来，我校在上级主管部门、镇卫生所及学校的正确领导下，始终把学校食堂安全工作放在各项工作之首，重中之重。本学期，我们的做法具体如下：

一、领导重视

1、学校成立食堂安全管理领导小组，由校长亲自担任组长，副校长任副组长，成员由食堂负责人、会计及采买人和验收人担任。明确责任，分工到人，各负其责，校长负总责。定期召开食堂工作人员会议及采买人员、验收人员会议，研究部署学校食堂安全工作，制订安全工作计划，注重落实，狠抓过程管理，将安全隐患消失在萌芽之中。

2、切实加强学校食堂安全管理。本学期定期对食堂工人、采买人员、验收人员进行安全培训，极大地增强了全体工作人员的安全知识和防范意识。

3、加强对食堂工作人员的安全意识的教育，提高食堂工作人员对安全工作的认识，并与全体食堂工作人员签订安全责任状，确保师生在校的饮食安全和身心健康。

4、定期与不定期地对食堂的设备、设施及餐具、调料、大米等进行检查。

5、关心师生饮食安全，在满足师生的前提下严把病从口入关。

二、措施扎实

1、每周一的全体食堂人员例会上，我们始终强调按食堂操作流程环节进行。对违反学校规定的，考核中一票否决，更不得参加评先，同时还要追究其相关责任。对食堂临时工予以辞退。

2、请卫生监督所的同志给全体食堂工作人员做食品卫生讲座、国家法律和法规讲座。使全体食堂人员学法、知法、懂法，做合格的、称职的餐饮人员。

3、每天记好食品采购安全工作台帐、体检台帐、餐具消毒记录、备餐间的消毒记录、食品留样记录。

4、严格执行食堂采购制度。我们要求采买人员坚持购买索证制度；食品购回后，验收人员严把验收关、观察食品是否清洁卫生、是否变质、斤两是否准确，若发现问题，一追到底，决不姑息迁就。严把采购食品的源头关，确保师生每天能跟上既营养、卫生又经济实惠的可口饭菜。

5、对食堂从业人员要求严，所有从业人员都必须体检身体，对不健康者绝不录用，隔绝传染源。

严格食堂管理的操作流程，做好浸洗、消毒、切配、烹饪关，认真做好食堂和餐厅的清洁卫生工作，做到一刮二洗三冲四消毒五保洁，同时我们还安装了灭蝇灯、紫外线消毒灯、空调等设备，确保师生饮食安全，严防食物中毒。

5、更新餐厅内的设备，改善师生就餐条件。本学期投资两万多元添置不锈钢餐桌。

6、在下半年的创a级食堂工作中，我们加大食堂做硬件投入，同时也认真对照a级食堂的标准进行软件资料的准备。严格要求、严格管理，在验收过程中，深得南通和如皋专家组的好评。顺利通过a级食堂的验收，在市局及镇中心初中的工作检查中多次得到好评。

7、一开学，我们将收来的学生伙食费全部足额上交给镇中心初中食堂专户账上，严禁坐收坐支，严格遵守财经纪律，实行报账制，做到采买公开，问质询价，真正做到公开透明，公平公正，还大家一个明白，接受师生及家长的监督。

8、进行多种形式的饮食教育。本学期，我们利用晨会、黑板报、广播对学生进行饮食方面的教育，教育他们不要挑食，不要浪费粮食，使之营养全面，身体才能健康(用他们身边的实例来进行教育，如：挑食、偏食、厌食的坏毛病，导致身体欠佳的事例，有例有证，使同学们有了更清醒的认识)。

三、配合工作

我们食堂工作人员配合学校中心活动，积极工作，如搬运图书室的橱、撤并学校的校产校具、清理车棚、挑杂草、打扫校园环境等等。为学校校园环境建设做出贡献。

当然，工作中我们还有做得不到位和疏忽的地方，有待今后工作中去改正、去充实，更加完善我们的食堂工作，使我校的食堂管理更上一个新台阶。

为有效预防食物中毒事件发生，保证广大师生饮食安全和国庆中秋节期间群众的身体健康，我局以文明创建为契机，在全县范围内开展了秋季学校食堂和餐饮服务食品安全专项检查，有效保障了广大群众的饮食安全。现将检查工作情况总结如下：

一、高度重视、精心组织

我局召开专门会议，研究新学期和国庆中秋节期间餐饮服务环节食品安全监管工作。并成立了三个执法工作组。采取分片包干的形式，划分责任区域，落实监管责任。

二、以点带面、突出重点

1、加强对餐饮服务企业持证情况进行检查。重点整顿县城主要街区、旅游景点、车站码头等重点场所的餐饮服务单位。加大对学校食堂、大中型餐馆、有固定门店的小型餐馆和职工食堂无证经营行为。重点对熟食卤味、盒饭、冷菜等高风险

险食品和餐具清洗消毒等加强监督。

2、严格餐饮服务环节食品安全许可准入、严格索票索证。监督落实食品安全管理制度和从业人员健康体检制度，督促餐饮单位履行餐饮加工不添加非食用物质和不滥用食品添加剂，规范餐饮企业的经营行为，严防食物中毒事故发生。

3、共出动执法人员98人次，执法车辆26台次，检查餐饮服务单位176家，学校食堂35家。下达监督意见书28份，责令整改通知书15份，指导督促办理《餐饮服务许可证》35家。立案查处餐饮服务环节食品违法案件4起。

三、加强宣传教育、确保专项检查收到实效

在开展专项检查的同时，还加大了食品安全宣传教育力度，做到了两个结合，即把专项检查与食品安全法律法规教育有机结合起来，一方面加强《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的宣传教育，切实提高企业负责人和从业人员的责任意识，印制了《食品安全法》及《食品安全法实施条例》的宣传册和宣传单，共计发放宣传材料50余份。积极联系有关新闻媒体跟踪报道，营造良好的执法环境。另一方面密切结合秋季群众饮食特点，加大食品安全常识宣传，上门服务，发放餐饮服务单位食品采购验收记录样表100余份，向100余户小型餐饮业主现场讲解办理餐饮服务许可证流程和要求，并指导其填写申请书，努力提高群众的满意度。

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。

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，所有门窗都安装纱门、纱窗。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；售饭时戴口罩；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最大的努力，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。

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照县教育局、市场监督管理局、食品安全监督管理局的要求，认真对照食安办（20__）__号文件精神，对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

一、工作开展情况

按照要求，我校从学校食堂组织制度建设、量化评级与公示、食品环境、从业人员健康管理、索证索票管理、清洗消毒、加工制作管理制度、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了自查自纠。

二、自查情况

在学校食堂用餐的学生有300人左右，学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全作为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

1、组织制度建设建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制；有食品安全管理机构并配备专职食堂食品安全管理人员；落实了食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任，定期检查食品安全工作并有记录。开校初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

2、许可情况有餐饮服务许可证，实际经营项目与餐饮服务许可范围相符，不存在超范围经营问题。

3、食堂环境定期清洁，并保持良好，具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫的防护措施，具有足够的通风、排烟设施。

4、从业人员健康管理建立了从业人员健康管理制度，从业人员都取得健康合格证明且都在有效期内，当从事加工直接食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，都能及时调整其工作岗位。

5、落实索证索票制度采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台账；库存食品在保质期内，原料贮存符合相关要求，不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，严格落实索证索票制度。

6、清洗消毒食堂配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要，有餐饮具专用保洁设施，消毒池不与其他水池混用，消毒人员掌握基本消毒知识，餐饮具消毒效果符合相关要求。

7、食品加工制作管理贮存食品原料的场所、设备设施保持清洁；不存在存放有毒、有害物品及个人生活物品情况；运输食品原料的工具与设备设施保持清洁；不使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品；原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，不存在交叉污染；四季豆、豆浆等食品烧熟煮透；具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样；存放时间超过2小时的食物食用前经充分加热。

8、使用食品添加剂情况食品添加剂使用符合国家有关规定，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求。

三、存在的问题

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

四、整改措施

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对学 生进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：

一要看好食品色泽。

二要嗅一嗅食品气味。

三要看清生产日期和保质期。

一不喝生水。

二不买过期食品。

三不吃发霉变质食物。

搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防，促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

我们将继续以对广大学生生命安全和健康成长高度负责的态度，进一步提高对学校食品卫生安全工作重要性的认识，不断提高对学校食品卫生安全工作的政治意识，大局意识、法律意识和责任意识，确保学生饮食卫生安全。

树立“服务育人”的宗旨 规范学校食堂安全卫生管理。我们__小学现有 743 人，分 16 个教学班，在岗教师 45 人，厨房聘用职工 2 人。学生在校早餐人 数在 130 人左右，在校中餐人数在 400 人左右。学校在教育主管部门和卫生主管

部门的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，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。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识 我校食堂目前有专兼职工行管人员 1 人，炊事员 2 人。炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。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。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

三、切实加强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。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格 10 多校，在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。

首先是严把采买准入关。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，由事务长把关。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。其次，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，所有门窗都安装纱门、纱窗。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，我们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。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。

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，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，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，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。

近几年来，市卫生监督局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。要求所有食堂操作人员实现定期体检，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；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的接受上级部门的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

学校食堂工作个人述职报告篇二

尊敬的各位领导、各位同事：

20___年的工作即将结束，回顾这一年来的工作，我在中心领导班子的领导和各位同事的支持帮助下，严格要求自己，按照中心领导及自身岗位的要求，在加强学习、廉洁自律和服务保障等方面做了一些工作。现将20___年工作简要汇报如下，诚请各位领导、同事给予批评、指正。

一、20___年学习情况

20___年3月，我由中心办公室又重新回到饮食服务部工作。

时隔一年多，国家相关部门和中心对学院饮食工作又有了许多新的要求。作为饮食部门的“领头雁”，我感觉到身上的责任与压力，时刻提醒自己必须要有高度的责任感、广阔的胸怀、强烈的服务意识和奉献精神，才能胜任这一角色。因此，在抓好部门日常工作的同时，我采取多种方式加强自身学习。

一是向书本学。认真学习了“三个代表”重要思想。

二是向电脑学。利用电脑办公设备，经常查看中国高校后勤网，时时关注了解国家对高校饮食相关政策及各高校饮食工作的做法。

三是向同行学。各兄弟院校在饮食工作中的做法各有特点。

我利用云南省高校伙食专业委员会召开的会议及活动、利用与各兄弟院校的交往，与饮食同行进行讨论、交流，学习各兄弟院校饮食工作经验。通过学习使自己在政治素养和管理理念方面有所提高。

二、工作情况：

20____年，饮食部紧紧围绕以中心签订的.经济目标管理责任书，在加强内部管理、调整经营策略方面做了大量工作，取得了较好的效果。

(一)、加强学习、统一认识，营造良好的工作氛围。本年度召开27次部门工作会议，即使传达上级精神，提出要求。

(二)、加强日常监督，发挥食管委作用。通过食管委同学的参与，部门日常监督及宣传工作得到增强，学生投诉比上年有明显减少。

(三)、开源节流、增收节支突出：

1、灵活调整售饭时间，方便同学就餐的同时，提高就餐率。

2、拒收现金，增设临时餐券售票处，仅此一项就比上年增收6万余元。

3、投资2.6万元建成两个冷饮店，使冷饮经营更加规范，同时经营效果明显，当年收回全部投资。

4、利用学院迎评契机，争取学院资金加强太阳能供热系统改造。大大降低燃油成本。同时加强节支工作，06年与05年相比，许多项目支出有明显减少。

(四)、调整食堂布局及食堂负责人，使食堂就餐面积、就餐

环境、生产条件得到较大改善：

- 1、对回族食堂、小吃店进行搬迁改造。
- 2、租用红塔集团闲置房屋，改为学院第六食堂。
- 3、更新、增置部分食堂设备。

(五)、群策群力，共渡难关。20____年8月以来，食堂物资价格普遍上涨，给饮食部食堂经营带来较大压力。面对这情况，饮食部在加大采购力度、降低采购物资价格的同时与各食堂共同研讨应对措施，加强各环节的管理，减少浪费，确保学院食堂饭菜价格的稳定。

(六)、齐心协力，为玉溪创建卫生城市做出贡献。20____年，为配合玉溪市做好创建卫生城市工作，做为必检单位，饮食部在此期间做了大量工作，迎接了多个小组的不同检查。所做工作得到了检查组的一致好评，也得到了市卫生部门的肯定和表扬。

成绩已成为过去，下步工作更加艰巨。20____年学院将接受国家教育部的教学评估，做为学院的一名员工，我将以饱满的热情，积极投入到学院的迎评工作中，为学院迎评工作做出应有的贡献。

学校食堂厨师个人工作述职报告5

学校食堂工作个人述职报告篇三

在学习、工作生活中，我们都不可避免地要接触到报告，报告要体现出奇思妙想，我们在写报告的时候要注意涵盖报告的基本要素。我们应当如何写报告呢？下面是小编收集整理

的学校食堂工作述职报告，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

光阴如水，忙碌而又充实的工作又将告一段落了，回顾过去这段时间的工作，收获颇丰，是时候抽出时间写写述职报告了。但是却发现不知道该写些什么，下面是小编精心整理的饮食行业销售经理述职报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

尊敬的各位领导，同事们：

大家好!时光飞逝，一眨眼20__年的销售工作即将结尾。非常荣幸能和大家一起探讨工作，总结经验，以下是我的述职报告，请大家评议。

我是__客户经理__，负责客户__食品，走过20__年，市场风云变幻，受金融危机影响，__我公司销售重点乡镇，车墩和新桥镇受到严重的挑战，大型工业区富士康搬于成都，达丰搬于重庆，日腾电子和龙工厂人员搬走2/3。由于外来人口流失，曾经公司的形象街之一新桥庙三路生意萧条，原叶榭分销和国际食品城分销严重跟不上我公司的脚步，对我__销售造成很大压力，但在朱经理的帮助和指导下，我们积极创新营销，营造消费热点，努力优化环境和服务，不但没有被困难和压力击垮，而且还取得了不错的业绩。

总结一年来取得的成绩，主要有四方面内容，这四方面内容都围绕着“调整，提升，发展”和服务营销来展开的工作。

一、履行职责情况

从20__年3月4日任职后，前几个月(3、4、5月)主要是协助餐厅经理做好前厅的日常内部管理事务，后几个月(6、7、8、9月)因工作的需要及领导的信任和自身发展的需要，主要负责四季餐厅的营销工作。从前厅管理到内外营销，从“左麟右

李”的演唱会到振奋人心的亚洲杯，从亚洲杯再到王菲演唱会，再到“十全十美”，体育场举办了一系列的活动，四季餐厅同样也在市场的打拼下，掀起了经营的__。

从任职以后，我在四季餐厅分管内部管理工作，了解四季餐厅员工多数来于河北、安徽、湖南等不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足一一列出病单，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店的规否貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水平，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。在四月份时，举行了技能实操比赛，服务员李晓娟获得了技能比赛第一名的好成绩。其他服务员通过活动比赛，养成了一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互求教，也学到了很多知识，精神风貌也越来越好，提高了工作效率，不足的是操作细节还有待改善。

二、抓管理建章立制

前期，四季餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的注意事项，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合吴经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打市话等，杜绝了下班时间打市话的现象。

三、抓内部客户的沟通

真诚地与客户沟通，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及时将客户反馈的信息反馈给厨房，如，有时客户反馈“阿美小炒肉”分量不足，“沸腾鱼”不够香等等，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。

四、抓宴席的接待及管理宣传工作

金秋十月是婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的宾客介绍四季餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

五、深入市场调查，密切配合销售部，抓市场经济

左麟右李演唱会期间，密切配合销售部承接组委会场地职工餐盒饭，创收了万元的盒饭记录。在亚洲杯期间，多次配合出摊工作及配合内部管理督导，通过亚洲杯，我感受到了团队精神，在王菲演唱会期间，多次与组委会领导沟通场地人员的用餐，协调菜式，为酒店创收了万多元的餐费，再到十全十美演唱会，承接了自助餐280人用餐，其中餐标80100元标准等。

六、抓团队用餐

利用每周六、日、周一与30多家旅行团电话沟通及接待团餐，目前前来旅行团消费最多的是旅行社、旅行社、国旅、旅行社等，通过接待团餐，第一为餐厅增添了人气，第二为厨房减少了成本费用。并利用接待团餐的机会，认真咨询反馈，做好信息的反馈统计工作。

总之，在这平凡而又不平凡的七个月里，我感受很深，同时也深感自己的不足，目前，外面的市场还没有完全打开，需

要我继续努力，我将朝这几个方面努力：

- 1、不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。
- 2、认真做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。
- 3、做好内部客户的维护及沟通工作。
- 4、有计划性地安排好营销工作。
- 5、做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反馈信息工作。
- 6、密切配合酒店销售部接餐及接待服务。

十分感谢各位领导！谢谢！

回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

第一、今年以来，我公司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。

在此情况下，我们食堂的工作节奏和各项管理、生活服务等工作如果不能紧紧地跟上我公司快速发展的大好形势，必将愧对我公司领导的支持，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综合服务工作，当作贯彻全年奋斗目标和落实，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”。特别是我们能够紧密（这里可以加公司的名字）的整体工作

大局，密切联系本单位的实际情况，坚持对食堂员工进行“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去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能以（公司名字）的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全守系到每一位公司职工、领导身体健康的大事。

首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂诗司职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的`食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。

如卫生情况：由于用餐人数多，食堂职工工作压力大，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，作为食堂管理员的我积极为食堂出谋划策，指挥食堂职工和他们一起工作。在食堂职工的积极努力下使食堂的天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一

尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体食堂工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的就餐环境，也给全体就餐人员带来了愉悦，使得全体职工能够将饱满的精神投入到工作中去。

第三、把住食品进货也非常重要。

（公司人员数目）人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把食品质量关，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜，食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。

及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

第四、在菜谱的安排方面：

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第五、就餐方面

我们没有停留在使职工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一

次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

第六、在菜品和库房的管理上

各种货物进食堂仓库，都必须进行验收，登记在册。食堂用一切货物包括调味品，都会根据可领料数量签发，科学、合理地贮存食品，冷菜库、粮食库、调味料库经常进行盘点、清库，食品按首进首吃的原则，以防止变质，或造成不必要的损失。在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第七、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工作例会，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萌芽状态；我们要求每一位食堂职工必须做到：

(1)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。

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)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。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。

食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

转眼间，为期一个月的实习即将竣事。首先感谢感动分行给

我这个机缘让我进入这个集体，在泰兴支行为期一个月的实习是我走出校门，踏入社会的第一步，这个阶段是我从学生步入职场的主要的过渡，对我来说有很年夜辅佐，为我未来走上工作岗位年夜侠坚实的基本。

实习虽然苦点，累点，这些都无所谓，主要的是经由过程实习我有了必然的收成。实习让我熟悉和顺应了银行的一些根基流程和营业操作环节，体味了什么胜作，工作是怎么一回事，怎么样的工作适合自己，以及若何措置复杂而微妙的社会人际关系。经由过程实习，让我又周全的体味了自己一次，对自己的职业生涯生计有了设计、填补和调整。

我的感应感染是：我进修的是理论常识；在银行里，支行的每一位员工都是我的师傅。我要虚心进修师傅们的工作经验，将所学的常识与实践连系起来，多发现，多剖析，多斗劲，多思虑，多总结，多就教，充实阐扬自己的主不美观能动性和工作积极性。

我的实习岗位是年夜堂司理，头几天站下来确实感受不年夜顺应，不单腰酸背痛的，而且面临客户的咨询疑问三不知，感受自己这个年夜堂司理是十分不够格的，不单对营业很不熟悉，而且对于客户的一些不满情感也显到惊悸失措。经由过程这一个月的磨炼，我感受在这些方面有了很年夜的改善，客户的咨询根基上都能解答，也能恰当的安抚客户，做好自己的工作。

实习的时刻是有限的，虽然只有短短的一个月，可是我感受我的收成仍是很年夜的。在这里我要感谢感动我的师傅们，当我在营业上碰着什么不懂的问题就教他们时，他们城市悉心帮我解答，使我年夜年夜提高了对银行营业的熟悉水平，而且经由过程这一个月的过渡，我深深的融入了支行的企业文化中，融入了这个集体里。而此后的工作中，我将加倍全力，把工作做的更好。

马上就要走向工作岗位了，这一个月的实习将是我职业生涯生计中很主要的一个过程。最后再次感谢感动支行列位率领对我的正视和关心，以及列位师傅们的悉心指导。

时间象奔腾澎湃的急湍，它一去无返，毫不流连，回顾过去这段时间的工作，收获颇丰，是时候认真地写一份述职报告了。但是却发现不知道该写些什么，下面是小编为大家整理的学校食堂管理工作述职报告，欢迎阅读，希望大家能够喜欢。

尊敬的各位领导、各位同事：

20__年的工作即将结束，回顾这一年来的工作，我在中心领导班子的领导和各位同事的支持帮助下，严格要求自己，按照中心领导及自身岗位的要求，在加强学习、廉洁自律和服务保障等方面做了一些工作。现把20__年工作简要汇报如下，诚请各位领导、同事给予批评、指正。

一、20__年学习情况

20__年3月，我由中心办公室又重新回到饮食服务部工作。

时隔一年多，国家相关部门和中心对学院饮食工作又有了许多新的要求。作为饮食部门的“领头雁”，我感觉到身上的责任与压力，时刻提醒自己必须要有高度的责任感、广阔的胸怀、强烈的服务意识和奉献精神，才能胜任这一角色。因此，在抓好部门日常工作的同时，我采取多种方式加强自身学习。

一是向书本学。认真学习了“”重要思想。

二是向电脑学。利用电脑办公设备，经常查看中国高校后勤网，时时关注了解国家对高校饮食相关策及各高校饮食工作的做法。

三是向同行学。各兄弟院校在饮食工作中的做法各有特点。

我利用云南省高校伙食专业委员会召开的会议及活动、利用与各兄弟院校的交往，与饮食同行进行讨论、交流，学习各兄弟院校饮食工作经验。通过学习使自己在治素养和管理理念方面有所提高。

二、工作情况：

20__年，饮食部紧紧围绕以中心签订的经济目标管理责任书，在加强内部管理、调整经营策略方面做了大量工作，取得了较好的效果。

（一）、加强学习、统一认识，营造良好的工作氛围。本年度召开27次部门工作会议，即使传达上级精神，提出要求。

（二）、加强日常监督，发挥食管委作用。通过食管委同学的参与，部门日常监督及宣传工作得到增强，学生投诉比上年有明显减少。

（三）、开源节流、增收节支突出：

1、灵活调整售饭时间，方便同学就餐的同时，提高就餐率。

2、拒收现金，增设临时餐券售票处，仅此一项就比上年增收6万余元。

3、投资2.6万元建成两个冷饮店，使冷饮经营更加规范，同时经营效果明显，当年收回全部投资。

4、利用学院迎评契机，争取学院资金加强太阳能供热系统改造。大大降低燃油成本。同时加强节支工作，06年与05年相比，许多项目支出有明显减少。

（四）、调整食堂布局及食堂负责人，使食堂就餐面积、就

餐环境、生产条件得到较大改善：

- 1、对回族食堂、小吃店进行搬迁改造。
- 2、租用红塔集团闲置房屋，改为学院第六食堂。
- 3、更新、增置部分食堂设备。

（五）、群策群力，共渡难关。20__年8月以来，食堂物资价格普遍上涨，给饮食部食堂经营带来较大压力。面对这情况，饮食部在加大采购力度、降低采购物资价格的同时与各食堂共同研讨应对措施，加强各环节的管理，减少浪费，确保学院食堂饭菜价格的稳定。

（六）、齐心协力，为玉溪创建卫生城市做出贡献。20__年，为配合玉溪市做好创建卫生城市工作，做为必检单位，饮食部在此期间做了大量工作，迎接了多个小组的不同检查。所做工作得到了检查组的一致好评，也得到了市卫生部门的肯定和表扬。

成绩已成为过去，下步工作更加艰巨。20__年学院将接受国家教育部的教学评估，做为学院的一名员工，我将以饱满的热情，积极投入到学院的迎评工作中，为学院迎评工作做出应有的贡献。

根据总行制定的《大堂经理工作手册》的有关资料，结合自我不到半年的大堂工作，在这年中之际，向行领导作一次工作汇报。这次工作的总结汇报，能使领导更好地了解我们在思想工作上的表现状况，以便及时指出我盲作中的问题，及时改正，不断进步；下方是我在二零一零年上半年的工作状况，汇报如下：

一、上半年度主要工作状况

今年我在广发黄石支行担任大堂经理一职，随着商业银行的市场化，服务也越来越受到重视，而大堂这个工作是客户接触我行优质服务的开端，是客户对我行的第一印象，因此我行对我们的要求也格外严格；大堂经理是连接客户、综合柜员、客户经理的纽带。我们不仅仅胜作人员，同时也是客户的代言人。在客户迷茫时，我们为其指明方向；在客户遇到困难时，我们施予援手；当客户不解时，我们耐心解释；我们要随时随地，急客户所急，想客户所想，以完美无缺的服务去赢得每一位客户。要让每一位客户感受到我们的微笑，感受到我们的热情，感受到我们的专业，感受到宾至如归的感觉。我们黄石支行地处居民生活社区，也是有名的商业中心，正因为这些，给我行带来了一系列的问题。平时在每一天来办理业务的客户中中高端客户居多，进出量都比较大，从而增加了柜面的压力；为了解决这些问题，我们准备了方案，带有卡客户到自助设备办理，进行客户分流，从而减轻柜面压力。每当客流量较大时，我就会大声询问：“____客户请到__号柜台办理业务”，分流客户任务，以免一些客户中途离开的空号占据时光，持续营业厅内良好的工作秩序。因为只有良好的营业秩序，我们才能成功地寻找到我们的目标客户，营销我们的理财产品，引荐给我们的客户经理，实现服务与营销一体化。为了预防设备机器突发故障，我们每一天定点检查维护机器，及早发现，及早处理，把设备所带来的不便降到最低。

作为大堂经理，我们不仅仅是要熟悉本行的业务和产品，更就应走出去，知己知彼，方能百战百胜。

作为大堂服务人员，除了要对银行的金融产品、业务知识熟悉外，更要加强自身职业道德修养，爱行敬业。在工作中，自觉维护国家、广发行、客户的利益，遵守社会公德和职业道德。平时在工作中，大堂经理的一言一行通常会第一时光受到客户的关注，因此要求其综合素质务必相当高。在服务礼仪上也要做到热情、大方，主动、规范。而且还要处事机智，能及时处理一些突发事件，同时还应有一些紧急救生知

识。前不久，我行在消防做了一系列的演练，让我们大厅工作人员明白了对突发状况就应如何应急处理。

作为大堂服务人员，我们还应具备良好的协调潜力，怎样调动好三方人员和保安师傅的工作，发挥他们的作用，便是我们平时需要注意的，平时要注意协调柜员和大厅工作人员，提高凝聚力，发挥团队精神。而对待那些驻点人员，首先我们不能把他们当外人看待，要把他们看成我们的一员，尽量推荐一些好的客户给他们，平时尊重并关心他们，给他们创造一个好的工作平台，实现双赢。

优质的服务不能仅仅停留在环境美“三声服务”行为规范等方面，就应是一种主动意识，一种负责态度，一种良好的工作心态。更需要柜员间，要构成环节整体互动，默契配合。只有秩序好、流程好、整体好才能做到最好。为了更好的提高服务水平和业务水平，我在今年参加了分行组织的多次服务规范学习和演练。在今后的工作中，我更不断地提高工作质量和服务艺术，更好地为客户带给优质服务。

二、工作中存在的问题

在过去的半年中，我在大堂经理这个岗位上学习到了许多与客户交流的经验和一些营销的技巧，但也存在许多的不足之处。我相信，只有踏踏实实，默默无闻的耕耘，才能结出丰硕的果实。

在下半年中，我要努力学习服务技巧和专业知知识，提高自身业务水平，以新的面貌，为客户带给更好更优质的服务。

我行一向奉行“服务源自真情”的宗旨，为客户带给贴心周到的服务。在这个过程中，微笑便扮演着不可缺少的主角。作为一线服务人员，平凡的岗位，平凡的工作，为使每个客户都能感受到我行的优质服务，同事们每一天都坚持用真诚的微笑对待每一个客户，虽然有时会遇到无理取闹的客户，

但我们都始终坚持用真诚的微笑耐心地为客户讲解，让客户真正感受到我们的真情服务。

一篇文章曾这样说过：人生以服务为目的，服务是一种美德，是一种快乐；服务别人，得到的是自我价值的肯定。透过自身对大堂经理工作的亲身体验，自身对服务有了必须的认识，看似平凡而普通的大堂服务，其本身蕴藏着丰富的内涵和价值。就像我在和陌生人交往的时候喜欢首先问对方是哪里人一样，感觉每个地方的人有每个地方人的特点，这样了解后才能够更好的和对方沟通。

营业部是银行的窗口，小小窗口反映出的是银行的整体面貌和信誉。记得曾有一位经济学家说过，“不管你的工作是怎样的卑微，你都当付之以艺术家的精神，当有十二分的热忱”。谁都明白，与客户直接打交道既累又繁琐，可我喜欢这个工作，喜欢看到客户希冀而来、满意而去的表情；喜欢看客户在我们的推荐下得到意外收获时的惊喜；满足于由于坚持原则而使银行和客户的利益得到保障后获得的成就感。但也常因硬件设施上的不足而不得不透过人为的服务手段去弥补而产生遗憾，也不得不理解客户没有到达目的时不满的宣泄……总之，各种各样的人们来往交替，以真诚服务换客户真情，使我们的工作生动而多彩。有时候也会碰到很多不讲道理的客户，这时候“微笑”服务就显得尤为重要，也许一个简单的微笑就能化解客户原有的怒气。

记得有这样一个故事，一个怒气冲冲的客户在大声叫喊，同事微笑着迎了上去，结果被问，你在笑什么，有什么可笑的。同事的回答很机智，也很巧妙，“老师，微笑服务是我们的基本服务准则”。尴尬的气氛很快的被化解了，气氛也由当时的凝重转变为简单。当我们真诚的为客户遇到的难题着急，真诚的帮忙客户解决问题的时候，我想大多数客户的怒气都会烟消云散的。微笑不仅仅能够缩短人与人之间的距离，而且是化解矛盾最有利的武器。真诚是能够传递的，只要你真诚的对待别人，别人也同样会感受到你的真诚。不是有句老

话说的好吗，笑一笑，十年少。我们在快乐工作的同时，身心也得到了愉悦。以最大的热情服务客户，因为我们不仅仅代表着网点的形象，也代表着整个银行的形象。

随着服务理念的不断升级，从“银行的服务”到“服务的银行”，银行的服务观念和水平正在发生质变，服务源自真诚，只有付出真诚的服务，才能赢得所有潜在的客户。诚心实意地去对待每一位客户，你的心灵深处是宁静的、你的身心是简单的，你将会被一种愉悦的氛围包围。

作为工行的一名青年员工，从事大堂经理期间我深刻体会到大堂经理的使命和职责，大堂经理服务的好坏直接影响银行的经营效益和外形象。一名优秀的大堂经理，身兼六职：业务引导、服务示范、情绪安抚、矛盾协调、环境保洁和安全监督。大堂经理作为一个重要的岗位，在客户服务、产品营销等方面具有不可替代的作用。青年员工更要不断学习努力完善自我，提升业务潜力。

首先，对工作细节的正确把握是大堂经理必备的基本素质。大堂经理需要对银行业务知识认真学习，在实践中不断深化对知识的理解，充分掌握全面的银行业务，这样才能有足够的基础为客户带给服务，对于来办业务的客户要认真询问，了解所办业务，耐心讲解，细致的助。

其次，在履行自身职责的同时还要讲究工作的艺术。我认为在工作中要做到以下几点：

一、微笑服务。大堂经理要时刻持续乐观的心态，微笑应对客户，用微笑感染客户、拉近与客户的距离、留住客户。巧妙的使用“笑”的技巧，体现银行客户第一、服务至上的经营理念。练好内功，让微笑带来的温情充满营业大厅，让客户有宾至如归之感。大堂经理要提升个人素质和仪表形象，起码做到端庄、优雅、大方。当客户一进入银行大厅时，大堂经理要对他们展开会心的微笑，热情、礼貌去迎接客户，

用微笑去了解并懂得客户的需求，用微笑去解答客户的疑问，尽量去满足他们，使客户觉得来银行办理业务是倍受尊重的、倍受欢迎的。

二、能说会道。大堂经理直接应对客户，要有较强的与客户沟通的潜力。不仅仅要做到与客户的沟通，更就应协调客户与柜员之间的摩擦，做到面观四方、耳听八方，及时与客户沟通，密切与客户的关系。良好的口才和超常的耐心是做好大堂经理工作的基本前提，能够在大堂经理这个平台得到尽情的发挥。“说”要做好三点：一是勤说，即对前来的客户要勤开口，反复讲，全力推介产品；二是能说，即描述业务过硬，讲解准确，但是份夸大，也不刻意掩饰，把工行产品的特点和功能正确无误地推介给客户，三是会说，即讲究服务策略，因人而异，差别营销。在“说”上攒足功夫，能够起到事半功倍之效。另外，对理解力较差和疑难点较多的客户咨询，大堂经理务必不厌其烦要有足够的耐心，把客户当亲人，反复深入浅出地讲解，这样才能得到客户的尊重和信任。

三、善于提问。凡是进门的客户，都要热情迎接，主动问候，不能有嫌贫爱富的不良心里。要善于揣摩客户心理，对客户异常反应要上前询问，真诚关心，帮忙解决。尤其是重要的当客户对银行服务等方面有意见时，大堂经理要倾听客户的不满情绪，不要急于去辩解什么，最后要真诚的向客户道歉，因为你代表的不是你自我，代表的工行的企业形象。首先要取得客户对你的好感，这样才可能很好的进行以下的沟通，其次，要弄清楚客户他的需求是什么，要尽快帮客户解决他的问题。此外需勤问柜员，对柜台内现金和业务处理状况了如指掌，以保证及时调整客户到指定窗口迅速办理业务。让客户深切感受到我行的准确、方便、快捷的服务，树立良好的服务形象。

四、察言观色。大堂经理要有超强观察潜力，在工作中做到眼观六路、耳听八方。在服务中要留心听，随时掌握客户需

求，收集有价值的金融信息，认真记载大堂工作日志，总结提出后及时向领导汇报。要具备足够的应急事件的处理潜力，不可避免的会遇到各式各样的诸多突发事件。如客户排长队问题，大堂经理要及时分流客户。要引导客户到其他窗口办理相关业务，带有卡客户到自助设备办理，从而减轻柜面压力。确保营业大厅秩序稳定。深化大堂经理服务内涵，全面提升大堂经理服务潜力。

五、用心主动。大堂经理的工作性质要求员工在工作时要用用心主动。大堂经理务必养成勤走动的习惯，要在大厅内及atm区域来回巡查，及时掌握大厅内外总体状况。透过与客户零距离的看、问、说，疏导客户，维持秩序，了解信息，调整服务方式。及时为客户带给全方位的服务需求，发挥大堂经理不可或缺的作用。当遇到需要帮忙的顾客时，大堂经理要勤示范、勤帮忙，当遇到老弱病残的客户，要热情地带给举手之劳的帮忙。

我们要随时随地，急客户所急，想客户所想，以完美无缺的服务去赢得每一位客户。要让每一位客户感受到我们的微笑，感受到我们的热情，感受到我们的专业，感受到宾至如归的感觉。

学校食堂工作个人述职报告篇四

一年来,作为食堂主要负责人,我和我的同事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

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(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，学校有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3)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。

4、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工作例会，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。

5、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。

学校食堂工作个人述职报告篇五

现将一年来的具体工作总结如下：

一、食品安全方面食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

二、经营方面我在各位领导的指导下、制定较合理的.经营计划。如：根据季节性原料供应特点，餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料

价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品。利用销售淡季扩大销售经常做各式卤菜如：牛肉、鸭腿、馒头等增加收入。

三、管理方面我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

四、出品控制方面：菜肴质量是餐厅得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，及时改进不足。我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，我也经常跟随师兄们去参加各种比赛，扩大自己的菜品更新，吸取各种菜品的制作工艺。在大家的共同努力下，在菜品创新、菜肴质量、成本控制下，最大程度的增加年收入。今后我会更加努力发挥一厨之长之职，创新更多菜品。相信在各位领导和同事们的团结一心下，我们的宾馆会更加繁荣昌盛。

学校食堂厨师个人工作述职报告3

学校食堂工作个人述职报告篇六

时间象奔腾澎湃的急湍，回顾坚强地走过的这段时间，也是不简单的，取得的成绩实则来之不易，想必我们需要写好述职报告了。相信大家又在为写述职报告犯愁了吧！下面是小

编收集整理食堂个人工作述职报告，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

学校食堂卫生安全是一项直接关系到我校师生员工身体健康和生命安全，关系到我校教育教学工作的正常开展。自收到《国家食品药品监督管理局、教育部关于深入开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》后。我校为进一步加强在食品卫生安全方面的工作，预防和控制食物中毒，食源性疾病的发生，确保广大师生员工饮食卫生安全，经校领导班子研究决定，在全校范围内开展“食品卫生安全专项整治”活动，消除食品卫生安全隐患，具体措施如下：

一、成立领导小组、加强领导提高认识。

由邱东林任组长，李全胜/胡国兵任副组长，各班班主任为组员，对学校的食品卫生全权负责，认真检查，随时监督、加强管理。同时，召开全体师生大会，由专项小组负责，向全体师生加强思想教育、提高认识，会上由校长做了《我校食品安全专项整治》做了集中的总结。会后“整改专项小组”责成各班主任、食堂管理员、小卖部、本着对学生负责的精神继续加强教育、提高认识。

二、组成检查小组、集中检查、有的放矢。

由组长负责检查小组对食堂、小卖部及学校水池进行了认真核查，对各种食品的抽样检查结果显示：这些商品来货渠道正规，经过严格的卫生检验且在保质期内销售，水池附近清洁无污染。学校食堂卫生状况基本符合要求。

三、确立规章制度，定期抽查、责任到人。

1、与学校小卖部法人代表签定协议。

(1) 严禁学校小卖部出售“三无食品”。

(2) 严禁学校小卖部出售过期变质食品。

(3) 小卖部的售货员必须定期体检。

2、学校食堂设专门管理人员、学校与管理员鉴定协议，具体要求如下：

(1) 要采购放心肉、无公害蔬菜，严禁人情肉、关系菜。

(2) 储藏和保管、要做到“四隔离”、对储藏室要定期消毒、通风。

(3) 剩饭剩菜要即产即淌、及时处理、不准使用锅菜。

(4) 食堂要做到空气清新，地面、墙面整洁、无积尘蛛网、卫生状态良好、餐具摆放有序、分类分架。

(5) 卫生消毒措施要齐全、并有专门的消毒人员。

3、学校水池责成负责，并由校医定期化验水质。对于小卖部、食堂、水池、整改小组定期抽查、责任到人，一旦出现问题追究其法律责任。

四、明确监督方案、设置投诉电话、举报箱。

为保证食品安全整改工作落到实外，收到实效，特在学校橱窗明确监督方案、主要有以下四点：

1、学校食堂、小卖部应对全体师生的健康与安全负责、随时随地接受全体师生的监督。

2、全体师生有权利对小卖部的“三无产品”过期食品、变质食品进行举报。

3、全体师生有权利对食堂变质的饭菜进行举报。

4、在学校橱窗附近投举报箱、举报电话是：__。总之，在这次整改度作中全校师生员工团结一致、思想统一，学校投入了大量的人力、物力。两星期内已初见成效，当然今后的工作还需要坚持不懈，我们学校有信心搞好这次学校食品卫生整改度作，随时欢迎上级领导的莅临，愿意接受上级领导的检查监督。

民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。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。20__年我校就以高标准通过了s河南省一级食堂验收。我们从事食堂工作的全体人员，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：

一、建立食堂管理网络机构。

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，总务处实行食堂的质量评议及财务监督，工会、教代会的部分代表及优秀学生代表直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、完善制度，措施到位

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请市卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《开封市第二十五中学食堂卫生基

本要求》、《开封市第二十五中学食堂安全责任状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食物中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》，《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《河南省食品卫生条例》等内容，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不同岗位的要求，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的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

三、食堂管理形式

现学校食堂的管理形式为自主经营和负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，总务处不定期抽查相结合。学校现有3000人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处统一制定。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2.5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

四、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，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的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米、肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位提供。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，由总务处验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，总务处不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，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，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

四、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，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的问题。

新的一年又将到来，经过一年来的工作，在领导的指导、班长的带领及同事的帮助下，我顺利的完成了今年工作。现将工作中的相关情况以及来年打算汇报如下：

一、在我负责食堂蔬菜调料及主食品的验收、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20__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。

在新的一年里，我将做好本职工作，为我们部门站好自己的岗，最大限度的提高自己能力，为华祥氯碱做出自己的贡献！

我出生__年x月，于__年__月参加工作，先后在宜章六中，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。由于本人烹调技术和各方面表现好，__年x月调入宜章县教育局工作，主管局机关食堂工作，__年__月通过考核评定为中式烹调师高级工。__年x月赴__参加省烹调师考试获中一级烹调师。回顾过去，工作总结如下：

一、政治思想上。

我认真学习党的路线方针、政策，，党和国家的.教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据__和粤北

地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费__多万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自__年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在__年至__年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

办好学校食堂是做好学校教育和教学工作的重要保证，是学校卫生、安全工作的重要组成部分，加强学校食堂工作的管理，确保饭菜质量，稳定价格水平，切实保障学校师生的健康、安全，更好的为师生生活服务。为提高学校的声誉作出贡献。本学期，我们着重从以下几个方面做了一些工作。现总结如下：

一、提升管理水平，抓好食品卫生安全工作。

食品卫生、安全生产工作，一直是食堂工作的重中之重。在工作中，我们坚持“五个到位”。

1、安全责任到位，食堂安全、食品安全、员工安全作为相关责任人的重要考核指标。

2、管理制度到位，严禁无qs标志的五类食品原料及外购半成品流入学生食堂，特别是注重食品安全卫生链各个环节的过程控制，严格各项食品卫生消毒措施，与供应商签好相关的购买协议，并收集证件。

3、检查考核到位，层层检查，记录、台帐齐备，特别是每天的采购验收、餐具消毒、食品留样等记录，要详细、清楚，学期结束收集归档。

4、安全整改到位，针对检查出来的安全隐患，进行一系列的安全整改工作。

5、是教育培训到位，安全教育是各食堂例会的重要内容，逢会必讲，定期召开安全工作专题会议。

二、提升员工素养，增强服务意识。

学校食堂工作的本质属性是其公益性和教育性，这是学校餐饮企业必须遵循的教育规律。管理育人、服务育人长期以来

一直是学校后勤工作的根本宗旨，在新的时代条件下，环境育人也越来越受到高度重视，成为后勤教育属性的要素之一。为此，我们在实践中把“育人”工作制度化、具体化、规范化，不断丰富高校食堂文化的内涵，提升食堂文化品位。

1、认真抓职工思想工作。本学期开学，由杨校长主持举行一次全体职工会议，主要精神是强化职工的责任意识、安全意识、服务意识，增强职工的主人翁意识和奉献精神。员工的服务和饭菜质量、份量、价格等均可能影响他们的身心健康与今后发展。随着社会的进步和生活水平的提高，要让近千师生对所有饭菜和服务都满意是不可能的，但我们可以持续改进，争取做得更好。我们采取多种方式、多种措施，下大力气分阶段分层次进行思想教育与改造，灌输先进的服务理念，经常进行常规工作的总结，以提高员工的思想认识和服务水平，使他们逐步适应学校环境，能够视学生为自己的子女、做到亲情化服务，以热心的服务让学生感受温暖，以贴心的饭菜让学生获得充足的营养，用细心的关怀让学生健康成长，从而达到“服务育人”目的。学期中，定期每月一次工作小结会议，总结成绩，分析失误或寻找不足，不断提高工作效益。

2、强化人员岗位责任制度。食堂工作，安全卫生是第一重要的，为此，我们每学期都制定了严格的安全责任制度，落实到人，明确到岗，同时配备每天专门的检查人员，对具体工作进行巡查，对照落实考核，一学期来，我们做到了安全卫生无差错。

3、建立“服务育人”工作长效机制。服务育人工作要深入人心，变为每一位员工的自觉行动，不仅要加强舆论宣传、思想教育，营造“育人”氛围，而且要加强制度建设，如制定“食堂工作人员须知”等一些工作规范，建立和完善“育人”工作的长效机制。

三、加强对学生的教育，培养文明就餐的习惯。

如何让学生做到饭前先洗手，同桌的同学互相帮助，不能争抢，有情况告诉带桌老师，吃饭时不争吵，不讲话，不乱走动，不挑食，不厌食，什么菜都要吃，“一饭一菜当思来之不易”，不要浪费，要保持自己站的地方、自己的桌面清洁，每天的有值日生值日，吃完饭，自觉把自己的快餐盘、汤碗、调羹、汤盆放到指定的框里，要做到小心轻放。通过评比活动，使学生能养成文明的用餐习惯。

四、加强沟通，平等对话，把“育人”工作寓于平凡的对话交流之中。

我们每周的菜单都在网上公示，接受家长的监督。

学校食堂工作关系到学校的正常教学秩序，做好它需要大家齐心协力，为更好地管理好学校的食堂，我们在今后的工作中要更加将工作细化，管理规范化，为办出一流的学校食堂努力！

学校食堂工作个人述职报告篇七

尊敬的领导：

本人xxx□首先感谢领导信任和大家的厚爱，任xx高中食堂厨师长x年。在这x年里，我严格执行公司各项管理制度管理我的厨房团队以保证各项工作落实到位，在经营中，我和我的战友们全力以赴，不时推出新品种，并尽量使师生满意的前提下控制成本。实验中学食堂是一个充满竞争的学生餐饮环境。加之平时学校监管得严，使我们在经营中不断改变经营策略，在确保食堂食品卫生安全的情况下，尽量保证了公司的利益。

现我就四个方面向大家汇报我在这一年的工作。请大家予以批评和指正。

我们本着食品安全第一的前题下着重了原料验收程序。作到了不合格的产品绝不加工生产；每天班前会议我们都要例行询问大家有无异常情况；加强了厨师每餐的供应计划，尽量少剩饭菜。所剩饭菜均由专人加工至中心温度在xx度以上并确认无异常后方可售卖；食堂坚持每餐留样，并有记录；每天一次的餐具用具消毒也由厨师长亲自监督并作记录。

食堂共有xx位员工每天下班后要骑车回家休息。我们在班前会上讨论了怎样在市区安全行车及转弯手势规范。让大家安全行车，确保人身安全。

食堂的几位机械操作师傅都经过了公司工程部的培训。其他人一律不准进行机械操作，时时提醒安全规范操作，并以申请公司为这几位师傅购买了意外伤害保险，以把食堂的风险降到最低。

我先考察了竞争对手的产品，明白了我们的长处和弱处，并针对实际情况作了调整。巩固了我们的小吃、饼类。采用引进的方式聘请了一位在大锅菜上有一定造诣的厨师加强我们的中餐。并由厨师长、经理、库管、技术骨干组成的智慧团定期对各生产小组会诊，帮助找到解决问题的办法。

公司领导说过：一个优秀的团队是完成任务的基础。在工作中我以身作则，无论哪个工种我都会针对性的一起参与生产。作为一个厨师长除了生产上的工作安排还应事无巨细冲在最前头，这样大家在这个团队才有方向感，也才有动力。在生活上我主动关心员工，与他们同甘共苦，从战斗中的战友成为大家生活中的朋友。所以这学期大家工作很团结，很努力，也很开心。

在这学期里，我们把中餐进行了规范化。确定把硬俏头的主辅料定为x比x[]软俏头的主辅料定为x比x[]并在调味方面大胆用了野山椒，找到适合夏季大众口味的产品。所供应菜品的情况我会听取收集就餐师生的意见，加以总结，在每日例会

及时安排改进。从而保证菜品口味及质量稳定。

定期推出新品种也是经营至胜的法宝。每当一个新品种推出后看着营业额上升，大家都会有一种成就感，那也是食堂中最开心的事。

市场考察是发现新产品的主要途径，比如食堂售卖的寿桃、芝麻鸭、蒸饺、烩面、炒粉、小包等这些都来自市场考察，给食堂经营带来了不错的效果。同时对市场物价的掌握也是监督供货商供应价格有效的办法。些为一举两得。

文档为doc格式

学校食堂工作个人述职报告篇八

在学习、工作生活中，我们都不可避免地要接触到报告，变化触手可及，我们在写报告的时候要注意涵盖报告的基本要素。我们应当如何写报告呢？下面是小编收集整理食堂工作个人述职报告，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

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，所有门窗都安装纱门、纱窗。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；售饭时戴口罩；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。

忙碌的一个学期过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，作为食堂管理人员更应多为职工及学生的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

一、持证上岗、消除安全隐患

作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位

师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

二、强化软件管理

学期开学，食堂管理人员和工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想认识。本学期，先后制定了十项规章制度并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图（上墙）和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。食品卫生工作中紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。

同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料、内容详实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

三、规范操作，落实到位

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、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。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管，分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变。

四、加大硬件投入

由于财源紧张今年九月份又投入近5000元安装了蒸饭车的用电设备，既减轻了食堂员工的劳动强度，又节省了食堂的燃料开支。

五、改善措施

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校在今后应对餐厅的屋顶进行了维修，增加一些必要的硬件设备（如：冰柜、保鲜柜、留样柜、油烟机、学生热水器等）改善师生的就餐环境。

我出生__年x月，于__年__月参加工作，先后在宜章六中，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。由于本人

烹调技术和各方面表现好，__年x月调入宜章县教育局工作，主管局机关食堂工作，__年__月通过考核评定为中式烹调师高级工。__年x月赴__参加省烹调师考试获中一级烹调师。回顾过去，工作总结如下：

一、政治思想上。

我认真学习党的路线方针、政策，，党和国家的.教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据__和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费__多万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自__年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在__年至__年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

办好学校食堂是做好学校教育和教学工作的重要保证，是学校卫生、安全工作的重要组成部分，加强学校食堂工作的管理，确保饭菜质量，稳定价格水平，切实保障学校师生的健康、安全，更好的为师生生活服务。为提高学校的声誉作出贡献。本学期，我们着重从以下几个方面做了一些工作。现总结如下：

一、提升管理水平，抓好食品卫生安全工作。

食品卫生、安全生产工作，一直是食堂工作的重中之重。在工作中，我们坚持“五个到位”。

1、安全责任到位，食堂安全、食品安全、员工安全作为相关责任人的重要考核指标。

2、管理制度到位，严禁无qs标志的五类食品原料及外购半成品流入学生食堂，特别是注重食品安全卫生链各个环节的过

程控制，严格各项食品卫生消毒措施，与供应商签好相关的购买协议，并收集证件。

3、检查考核到位，层层检查，记录、台帐齐备，特别是每天的采购验收、餐具消毒、食品留样等记录，要详细、清楚，学期结束收集归档。

4、安全整改到位，针对检查出来的安全隐患，进行一系列的安全整改工作。

5、是教育培训到位，安全教育是各食堂例会的重要内容，逢会必讲，定期召开安全工作专题会议。

二、提升员工素养，增强服务意识。

学校食堂工作的本质属性是其公益性和教育性，这是学校餐饮企业必须遵循的教育规律。管理育人、服务育人长期以来一直是学校后勤工作的根本宗旨，在新的时代条件下，环境育人也越来越受到高度重视，成为后勤教育属性的要素之一。为此，我们在实践中把“育人”工作制度化、具体化、规范化，不断丰富高校食堂文化的内涵，提升食堂文化品位。

1、真抓职工思想工作。本学期开学，由杨校长主持举行一次全体职工会议，主要精神是强化职工的责任意识、安全意识、服务意识，增强职工的主人翁意识和奉献意识。员工的服务和饭菜质量、份量、价格等均可能影响他们的身心健康与今后发展。随着社会的进步和生活水平的提高，要让近千师生对所有饭菜和服务都满意是不可能的，但我们可以持续改进，争取做得更好。我们采取多种方式、多种措施，下大力气分阶段分层次进行思想教育与改造，灌输先进的服务理念，经常进行常规工作的总结，以提高员工的思想认识和服务水平，使他们逐步适应学校环境，能够视学生为自己的子女、做到亲情化服务，以热心的服务让学生感受温暖，以贴心的饭菜让学生获得充足的营养，用细心的关怀让学生健康

成长，从而达到“服务育人”目的。学期中，定期每月一次工作小结会议，总结成绩，分析失误或寻找不足，不断提高工作效益。

2、强化人员岗位责任制度。食堂工作，安全卫生是第一重要的，为此，我们每学期都制定了严格的安全责任制度，落实到人，明确到岗，同时配备每天专门的检查人员，对具体工作进行巡查，对照落实考核，一学期来，我们做到了安全卫生无差错。

3、建立“服务育人”工作长效机制。服务育人工作要深入人心，变为每一位员工的自觉行动，不仅要加强舆论宣传、思想教育，营造“育人”氛围，而且要加强制度建设，如制定“食堂工作人员须知”等一些工作规范，建立和完善“育人”工作的长效机制。

三、加强对学生的教育，培养文明就餐的习惯。

如何让学生做到饭前先洗手，同桌的同学互相帮助，不能争抢，有情况告诉带桌老师，吃饭时不争吵，不讲话，不乱走动，不挑食，不厌食，什么菜都要吃，“一饭一菜当思来之不易”，不要浪费，要保持自己站的地方、自己的桌面清洁，每天的有值日生值日，吃完饭，自觉把自己的快餐盘、汤碗、调羹、汤盆放到指定的框里，要做到小心轻放。通过评比活动，使学生能养成文明的用餐习惯。

四、加强沟通，平等对话，把“育人”工作寓于平凡的对话交流之中。

我们每周的菜单都在网上公示，接受家长的监督。

学校食堂工作关系到学校的正常教学秩序，做好它需要大家齐心协力，为更好地管理好学校的食堂，我们在今后的工作中要更加将工作细化，管理规范，为办出一流的学校食堂

努力!

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，我校食堂开展“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到较好的效果。具体做法有：

一、制订并完善各项管理制度。

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，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、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。

二、加强教育培训，提高职工素质。

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。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，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

食堂餐厅布局合理，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“三防”预案，安全通道安装应急灯，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”。除采购及消毒外，卫生的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，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生中餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

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良好的基础，增强全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得长足的发展和一定的成绩，确保学校的稳定和发展。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，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

学校食堂工作个人述职报告篇九

本学期，根据学校的安排，我主要负责学校食堂的管理工作，兼印务工作。食堂工作主要包括食材的采购，加工，组织学生，餐厅管理和服务，学生午休等。学校于本学期进一步加强了食堂管理，把食堂工作纳入了学校整体工作的一部分，对食堂工作提出了更高的要求，让学生吃的满意，让家长放心，让社会认可，逐步提升食堂的知名度。对此，本学期我们主要做了以下工作。

一、完善管理制度，规范食堂管理。

为规范食堂管理，成立了食堂管理办公室和食堂管理领导小组、工作小组。重新修订了《食堂工作流程》、《食堂管理制度》、《食堂工作人员考核细则》和《食堂岗位责任制》等。规定了每周一下午例会制度，总结上周工作，安排本周工作。对食堂每天的工作，从早晨到下午每个工作环节都有具体规定。对各岗位工作人员进行了明细分工，责任到人。如厨房工作肉食类、蔬菜类、面食类都有具体责任人。这样，即使工作运作有序，又强化了工作人员的责任心。对每位工作人员，每月进行一次考评，实行了绩效工资，我和崔老师每周不定期的进行二至三次的全面检查，每月进行一次全面

考核，以此确定工作人员的绩效工资。调动了员工的工作积极性。

二、采取多种措施，严把重要环节。

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。在原料的采购上，我们采取“定点加多点制”，即确保了采购的稳定，又能货比三家，相互制约。坚持了索证制度，没有或缺各种证件的单位，不采购。在确保质量的基础上，确保价钱相对合理。对送来的原料，由责任人验收，严把质量关，过秤、监秤、开收据，各负其责，相互制约。

保管员负责经常检查食堂仓库，确保食物不变质。对厨房人员要求加工精细，味道可口，小学生愿意吃。

2、加强学生管理，看护好每一位学生。本学期在校吃饭的学生有460名左右，比以往多出了160余名，学生多给管理看护带来一定的困难。值班的教师比原来少了很多。为此，我们调整了工作人员的分工，加强了带队、餐厅服务、午休看护。确保学生的安全。

三、加强卫生管理，增强忧患意识。

食堂卫生隐藏着安全隐患，对厨房、餐厅、宿舍卫生实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到逐日清扫、周末大扫。严格执行食品留样制度，并做好食品留样记录。对加工工具、餐具、严格按照要求消毒。工作人员要确保自身卫生检查，我们每周进行一次卫生全面检查。确保卫生管理到位。

四、强化服务意识，提升服务质量。

我们餐厅的服务对象是学生，我们对员工以教师的职业道德来要求，同时我们对员工都是以老师称呼，学生叫老师，我们要求员工之间也叫老师。使每一位员工都有一种自豪感，

同时也相应的增强了他们的责任心。我们要求所有的员工都像我们的老师、我们的班主任一样关心、爱护、体贴、照顾好每一位学生。使学生呆的安心，吃的舒心，家长才感到满意放心。

尽管食堂管理工作有一定的提高，但也存在一些问题。如有的家长反映分菜不均匀；有的老师在管理中大声喝斥学生等，毋庸置疑，家长反映问题，指出工作中的不足，是对工作的一个促进。在今后的工作中，只要进一步规范管理，进一步抓好制度的落实，解决好存在的问题。再有各位领导的帮助和老师们的积极配合，就能更好的办好食堂，就能让更多的家长放心。就能使更多的学生愿意在餐厅吃饭。就能把我们的食堂越办越好。