

2023年工厂食堂工作总结 食堂工作总结 结(实用10篇)

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了。什么样的总结才是有效的呢？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。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇一

一、建立食堂管理网络机构。

我们学校的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，膳管会实行食堂的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的质量评价。学校食堂工作人员成立班组，分别由学校的负责人为组长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、完善制度，措施到位

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，由后勤管理处处委派的专人负责验收、

审核，然后由后勤管理处主任审批，整个过程由学校监督卫生，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的方式来适合学生的口味。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。

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，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，价格第二的原则下，由资质齐全的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，后勤管理处不定期检查。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，使更多的学生家长加入到学校食堂管理工作中来，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对后勤管理处的监督、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。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇二

成立上石灰沟小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

- 1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

- 2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

- 1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

- 2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇三

乙方：_____

为对员工餐厅综合管理，提高员工膳食标准，经甲、乙双方通过友好协商，本着平等互利的原则，同意员工餐厅由乙方承包经营。为明确双方的权利和义务，特订立本合同。

承包经营甲方员工餐厅，负责供应甲方员工（早、中、晚、夜宵）。在确保上述就餐正常供应后，可根据员工需要和能力许可，兼营小炒。严禁在食堂区域内（包括宿舍）进行非法经营活动和其它用途。

本合同自_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日为止，有效期为_____年。合同期满后双方要求续签在同等条件下，乙方有优先权。

甲方食堂餐费标准按每人每天单价计：

人员：_____

早餐：_____

中餐：_____

晚餐：_____

夜餐：_____

通宵餐：_____

1. 甲方免费向乙方提供厨房场地和用具的使用权。进场前甲方负责将基础设施装修完毕或破损部分及用品一次性维修保养完成后交付乙方使用。上述物品经清点（按清单双方签名）后交付乙方使用，若双方终止合同后，乙方应将上述物品交还甲方，如有遗失、损坏，乙方负责赔偿（自然损耗除外）。
2. 承包期内，食堂内的用具维修发生的一切费用，由乙方自行承担。承包区内外的设施维修整改费用由甲方承担。若乙方需要添加或更新厨房设备用具，须以书面形式通知甲方，添置费用由甲方负责（添入物品清单内）。
3. 承包期内，甲方负责水电费，乙方负责餐厅卫生费、燃气费及其它费用。
4. 乙方对餐厅负全部责任，所有卫生条件必须符合有关部门规定的标准，因违反有关部门卫生管理办法而遭到处罚者，一切责任由乙方承担。由此造成的甲方损失，乙方负责赔偿。
5. 如乙方要占用甲方厂区承包区以外的其它地方扩大经营，乙方需向甲方提出正式书面申请需征得甲方同意，由甲方审订批准。

（一）甲方权利与义务

2. 甲方对乙方的采购、配菜、营养搭配、服务水平及食品卫生、环境卫生等方面进行监督，并有权要求乙方及时整改。
3. 甲方应协助乙方维持就餐秩序，并加强就餐员工的素质教育与训练。
4. 员工凭就餐券或其他方式（就餐卡、签名、刷卡等）用餐，甲方应提前告知乙方就餐的人数，如遇加班、放长假等非正常因素必须提前一天通知。
5. 乙方工作人员必须遵守甲方的各项安全、治安、消防等规章制度，甲方有权处罚乙方工作人员的违纪行为。

（二）乙方权利与义务

1. 乙方负责食堂的经营管理，具体包括人员配备、采购、制作、厨房、餐厅的环境等管理事项。
2. 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品卫生法》，禁止供应未经卫生防疫部门检查的各类食品和“三无”调味品。
3. 乙方工作人员必须将每天食品留样____小时，以便发生事故追查原因。
4. 由于乙方所提供的食品不洁给甲方员工造成食物中毒或其他后果的，必须承担相关费用以及法律责任。
5. 乙方人员必须每天做好厨房、餐厅等所有工作场地的卫生，严禁进入甲方的办公及其他工作场地，违者按甲方的规章制度处理。
6. 员工餐厅工作人员一律凭“健康证”上岗，并每半年统一体检一次，无健康证一律不得_____上岗。

7. 乙方必须提前一周将菜单给甲方管理人员审核，经核准后在餐厅内公布。

8. 厨房和餐厅的残渣剩饭由乙方负责处理。

9. 如市场物价上涨过高，造成乙方在连续二个月亏损的情况下，有权向甲方提出增加_____伙食费用，甲方应尽快进行市场调查，若情况属实，应适当增加伙食费用。

10. 因不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

11. 乙方必须自觉接受甲方的监督和指导，依法经营，认真履行合同。

乙方每月将上月餐费开具正规发票送交甲方财务，甲方以月结_____天的形式通过银行汇款方式支付乙方伙食费（乙方须提供抬头）。

1. 经营期间，双方不得擅自中断合同，单方无正当理由提出解除合约，需经双方协商后提前十五天以书面形式通知对方，并按上月营业额补偿对方。

2. 除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应职工膳食。

3. 由于甲方原因造成乙方未能按合同要求供应膳食，而造成乙方经济损失，由甲方负责赔偿。

本合同发生争议时，双方协商解决，协商不成时，可向工商行政管理部门申请仲裁或向人民法院提出上述审理。

本合同如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确，补充协议作本合同的组成部分，具有同等法律效力。

合同自双方签订之日起生效，合同正本一两份，双方各持一份。

附件《_____》与本合同一同生效。

工厂食堂承包合同2

乙方：_____

1. 甲方提供厨房、餐厅、全套厨房设备，负责水电和燃料及厨工住宿。
2. 乙方负责厨房设施的维护，若财产发生人为损坏，乙方需照价赔偿。
3. 乙方自行采购、加工，自负盈亏。
4. 乙方自行安排厨房员工，并负责厨房员工工资福利。
5. 承包期内必须添置或更换厨房设备，由乙方提出，经甲方同意后由甲方负责。

1. 甲方权利义务：

- 1) 甲方按承包合同规定监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。
- 2) 甲方对乙方进菜、配菜、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督，并有权要求乙方及时整改。
- 3) 甲方应协助乙方维持食堂治安秩序，并加强对员工的教育。

2. 乙方的权利义务：

- 1) 乙方负责食堂的经营管理，具体包括食堂人事、菜肴的搭

配与制作、就餐环境卫生、服务等。

2) 乙方必须遵守国家 and 地方有关环境和食品卫生的标准。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

3) 乙方必须按时供应甲方工作日各餐，做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。

4) 餐后认真清洗食具并消毒工作，食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理。经常清理食堂内外水池、下水道，确保畅通。经常清理灶台及炊事用品污垢。

5) 做好消除蚊、蝇、鼠害。

6) 冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。

7) 乙方现场工作人员必须具有健康证。

9) 厨房员工应遵守甲方公司各项规章制度、厨房纪律。

早餐_____元/人，中餐_____元/人，晚餐_____元/人，夜宵_____元/人。其中中餐标准为_____大荤_____小荤_____素菜_____汤及_____水果，晚餐标准为_____大荤_____小荤_____素菜_____汤及_____水果，米饭任食。（如有变动，双方协商核定）

甲方按双方核定用餐数，每_____个月计算餐费，于每月的_____日前以现金或支票付给乙方。

试用期为_____个月，合同期_____年，即从_____年_____月_____日至_____年_____月_____日止。试用期满，若双方均无修改或终止要求，则直接进入正式合同期。合同期满，双方如无异议，自动续约。

1. 因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负

责赔偿并承担相应的法律后果。

2. 甲方无故未按时结清乙方账款超过_____日（以结算确认单日起）的，应承担违约金_____%/天。

3. 一方有意终止合作而没有提前通知对方，须赔偿对方最后一个月餐费的_____%。

本合同一式两份，甲乙双方各执一份，双方签章后生效。未尽事宜，双方协商解决。

工厂食堂承包合同3

甲方：_____

乙方：_____

经双方友好协商，就乙方承包甲方员工食堂的具体事宜达成以下协议：

一、甲方为乙方提供餐厅及操作所用之设备、水电及燃料费用。食堂工作人员的工资、福利由乙方负责。

二、甲方食堂由乙方委派专业的管理人员和工作人员进驻甲方公司进行现场操作，为甲方员工提供用餐服务。

三、乙方在承包期内，必须添置或需要更换设备、用具等，由乙方提出申请，经甲方同意后，由甲方负责购买。未经甲方同意添置的设备，甲方不承担任何费用。

四、甲方员工每人每天的用餐标准为中餐_____元（_____），晚餐_____元（_____），用餐伙食见菜谱；汤、米饭自助。

五、甲方在过年过节如需用餐，乙方都要提供甲方的用餐服

务；如需组织会餐，应按照甲方提出的标准予以安排操作。

六、由乙方预垫甲方的用餐餐费，定期结算；结算时凭乙方提供每天的总金额核对表并与甲方核对无误后甲方应以现金或支票方式及时付清。

七、承包期限从_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止。

八、甲方的权利与义务1. 甲方依合同监督乙方合法经营，履行合同和各种行政管理职能。

2. 甲方对乙方所配送的食品，调料及卫生情况进行监督，及时提出宝贵意见。

3. 乙方在其他方面违约时，甲方应向乙方提出纠正，乙方应尽快调查落实，把处理结果告知甲方。

4. 甲方应积极配合乙方实施有关用餐规定，筛选实际的员工反馈问题，以便乙方及时改善操作，提高更好的服务质量。

九、乙方的权利与义务1. 乙方应严格遵循安全消防、卫生检疫、治安管理和贵公司的各项规章制度。

2. 乙方食堂工作人员必须按照卫生部门要求进行健康检查。

3. 乙方必须严格遵守《上海市食品卫生管理》做好食堂的'采购工作，严把进厂食品质量，杜绝变质食品进入操作现场。

4. 乙方必须按甲方规定时间准时开餐，必须按时、保温、保质、保量供应饭菜，做到新鲜可口，花样翻新营养搭配均匀。开餐时间如有变动，以甲方通知为准。

5. 甲方厨房的设备，乙方应正当合理使用，妥善保管，不得人为损坏和丢失，否则作价赔偿；同时应节约水、电、燃料。

6. 经营期间，乙方员工严禁进入甲方的生产区。

7. 若因操作或采购不当引起的卫生事故，以有关卫生部门出具的鉴定书为准，由乙方负责赔偿医疗费用。

十、其它

1. 若一方有意提前解除合同，需经双方协商，并提前一个月以书面形式通知另一方。

2. 甲方应在合同终止后三天内将所剩主、副食品（按市场作价）连同最后一笔餐费以现金方式结清给乙方。

十一、若有未尽事宜，可由双方协商对本协议进行补充，合同自双方签章当日生效。本协议一式两份，双方各执一份。

工厂食堂承包合同4

乙方：_____

1. 无偿为乙方提供现有厨房、厨具、水电、燃料及乙方员工住宿：（双方在交接时须进行盘点），厨房所缺的用具损耗由乙主增添。

2. 有权时乙方每周菜谱的份量、质量、品质色香味进行监督、验收。

3. 每天提供或（每月提供）次日（次月）就餐人数给乙方。员工每人每天_____元，管理员每人每天_____元，甲方员工伙食由乙方先支付。以_____天结算给乙方，最迟不超过_____天付清。

4. 就餐员工应自觉维护公共卫生，（如：骨头、残渣等）不可倒在地面上，应自觉地将残渣倒入桶内。甲方须派出保安维护秩序。

5. 就餐员工不得私自到厨房里扰乱，有事须通过双方领导解决。

6. 承包期间，如乙方质量、份量未能达到合同标准，甲方提出合理的改进建议，乙方须在三天内改进，否则甲方有权随时终止合同。

1. 乙方工作人员必须定期去防疫部门体检，持有有效的“健康证”方可作业。

2. 饭堂人员的工资、劳保、福利、工伤事故、清洁用品由乙方自行承担。

3. 工作人员须节约用水、电，厨具合理使用，妥善管理。

4. 员工每人每天_____餐、每人每天伙食标准为_____元，早餐_____元，中、晚餐各_____元，中、晚餐各_____菜_____汤（_____荤_____素）。管理员每人每天_____餐，每人每天伙食标准为_____元，早餐_____元，中、晚餐_____元。中、晚餐各_____菜_____汤（_____荤_____素）。员工、管理员夜宵另计_____元。

5. 节假日要安排正常开餐，甲方如需加餐，乙方应负责加工服务。

6. 乙方在承包期间，要定期变换菜谱，应注意伙食的质量、份量，保证甲方员工每餐的食量，每餐应有肉、菜、鱼、蛋，蔬菜多样化，新鲜化。每餐设有南北风味任甲方员工选择，以适应不同口味的人的要求。

7. 乙方所配送的原料，必须经过防疫部门检验或合格食品方能使用。

8. 保证准时开餐，不行无故推迟开餐时间表，保证甲方员工

饭菜的质量及份量。

9. 严格执行《饮食卫生法》同时负责厨房范围的环境、设备、用具的卫生管理，如出现食物中毒，火灾事故，经过有关部门核实属乙方造成的。一切后果由乙方负责。

10. 厨房餐厅剩饭、剩菜由乙方负责处理。

11. 乙方工作人应遵守甲方厂规、厂纪、如有违反则按甲方规定处理。

12. 派有专人深入就餐人员了解和掌握员工的需求，以便促进工作。

13. 乙方终止甲方合同时，须提前半个月或一个月通知甲方，须经甲方同意协商主可执行。

乙方从_____年_____月_____日，开始承包至_____年_____月_____日止，合同期为_____年，期间任何一方要求解约，须双方协商，并提前半个月通知对方。如有未尽事宜，不在本合约之内，双方另行协商解决，本合约一式二份，签盖章即日生效。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇四

在本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂经理岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解

除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

经过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从xx年9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

本人在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

然后从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

一、食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

1、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。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的先进理念指导下，在总务处经理领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇五

树立“服务育人”宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有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正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，保障了师生员工生活需求以及身体健康，

维护了正常教学秩序，受到了师生和家长好评。

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感觉，感到省心、舒心、放心。

二、规范学校食堂安全卫生管理规章制度，以制度制约人
制定了科学、具有可操作性管理制度。这些制度，从资料上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定，有市、县主管部门制定，也有食堂管理小组根据本校实际制定，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》、《采购人员岗位职责制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位职责制》、。食堂工作人员不仅仅要对这些制度资料熟悉，而且一切行为都要受到这些制度约束。

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大事，无论把这项工作提高到多么重要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。不合要求坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证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，该消毒消毒，该煮透煮透。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。每个班组每一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。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。

第三，严把成品销售关。每餐烹制食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前务必再次进行洗手、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。以上消毒每一天早、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。扎扎实实食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好环境，带来了坚实后勤保障，得到了全校师生认可，家长依靠和各级领导肯定。

我们将在今后工作中不断创新，更多理解上级部门监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新台阶。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇六

新世纪的办学格局，给学校的后勤工作增加了难度，提出了更深层次的要求。众所周知，后勤工作繁乱复杂，且时刻体现着紧迫性和重要性，而且该项工作是服务性工作，直接影响到学校教育教学工作，所以我充分认识到，在新形势下，更应具有强烈的服务意识，服务到位，在工作上主动积极，不断创新。

如何使食堂工作有序地进行，那必须严格按照管理制度，让每个食堂工作人员，懂得《食品卫生法》，做到分工负责，责任到人，认真安排一天三餐，并特别注意清洁卫生工作，坚持洗菜间与洗涤间分开，生菜与熟菜分开，坚持食堂工作的拖、扫、冲、擦，认真消毒，从全方位考虑全体师生的健康。

在学生用膳上，根据学生的心理状态，中、晚餐灵活掌握，使每一位学生能吃上新鲜可口的饭菜。特别是冬季与夏季，在冬季时，为学生热菜、热饭，在夏季时，注重饭菜的卫生与新鲜并且全天提供热水，服务到位。

作为食堂工作人员的班长，要做好食堂的后勤保障工作，真正起到服务育人作用，必须自己以身作则，严以律己。我与全体工作人员一起，树立全心全意为学校师生服务的思想。在休息日，也时而到学校转一转，看一看，发现问题及时处理，并定时地向学校领导汇报后勤食堂工作情况。

我校与社会接触面较广，且与省、市校有一定联系，所以临时安排的招待次数频繁，这样势必增加不少工作量，我与食堂工作人员齐心协力及时周到地完成每一次招待工作。精心

配置菜肴，做到热情服务，使用膳同志有宾至如归的感觉。

总之，我与食堂工作人员团结工作，和睦相处，严格要求，生活上互相关心，以积极的姿态去做这份长期持久而又艰辛的工作。当然，在今后工作中，我会不断探索工作套路，增强创新意识，为我校生存发展多做贡献。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇七

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实。

本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。

我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

透过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；透过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇八

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对学校食堂一年来的管理

工作作如下总结。

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。学校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全工作，把它作为一件大事来抓。学校多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的关键环节。2004年食堂把创建a级食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，市防疫站、区卫生局对我校食堂进行了评估验收。

每学期开学，我都要与食堂工作人员一起重温一下《中华人民共和国食品卫生法》，在自己和每位工作人员在思想上提高认识。在此基础上与每位食堂工作人员签订好“临时工聘用合同书”，一年多来，先后制定了十项规章制度，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。

自创办食堂以来，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。20xx年9月，食堂相继进行了用人制度和奖金分配制度的改革，实行了聘用制和绩效挂钩的分配办法。根据形势变化三次修订《考核办法》，从操作上保证管理工作的有章可循。采购工作中充分发挥规模采购效益，与蔬菜基地、食品公司签订供货协议，努力降低食品原材料价格，同时加强市场调查和检查监督机制，从源头上保证食品原料的物美价廉与质量。下学期考虑试行从凌家塘直接批量采购，进一步降低成本。去年下半年由于粮食价格上升43%，成品油价格升高12%，给食堂的成本支出增加了相当的压力。食堂通过节约味精、盐、水、电等其他成本支出，在成本消耗上尽量保持平衡。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），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，力求工作做细和万无一失。

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，就餐人数由两年前的五百多人上升到一千多人。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色；从食堂门面、教工餐厅、厨房间都进行了装修，彻底地改变了食堂的面貌。对粗加工间进行了全封闭和太阳板吊顶，整修了食堂内部设施，对食堂进行了整体粉刷。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道，保证下水道畅通。20xx年10月，完成了专用配餐间的改造。2004年6月食堂完成了煤气改天然气工程。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

在食堂工作中，我们坚持“服务育人”的宗旨，做好服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇九

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

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。

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。

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。

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。

工厂食堂工作总结 食堂工作总结篇十

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。