

工厂食堂年终总结 食堂工作总结(优质9篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇一

“放心食堂”的创建工作，一是进一步完善我校后勤基础设施，改善学生的学习生活条件，提高后勤保障水平；二是加强和完善各项制度建设，杜绝重大安全事故、重大食物中毒和流行性传染疾病的发生，提高后勤管理水平；三是强化以人为本，精细化、规范化服务，全面提高后勤服务能力和水平；四是增强师生食品用品安全防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

根据县教育局制定的《“放心食堂”创建标准》，结合我校实际情况，本着“因地制宜、循序渐进”的原则，我校认真开展了“放心食堂”的创建工作。

1、提高认识，加强领导。创建“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和服务水平的有效举措，学校领导高度重视，把创建工作列入重要议事日程。以校长为第一责任人，分管副校长亲自抓的办法，加大对总务人员督办、检查、指导的力度，以确保创建的各项工作的真正落到实处。

2、认真规划，精心组织。我校根据实际情况对照创建标准，认真做好了规划，制定了切实可行的创建方案。达到了“放心食堂”创建标准的学校。

3、完善设施，强化管理。学校根据创建方案加大投入，对照

标准努力完善了学校后勤服务的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项制度、档案、台帐，做到了科学管理精细服务。

食堂管理在学校中的作用至关重要。我校按照要求设置了操作台、粗加工间、操作间、有保管室等。为了让学生在学校能够吃得饱、吃得好，我校始终坚持“健康第一”的食堂管理理念，紧紧围绕学生健康成长，严格把好了“五道关”。

一是严把人员上岗关。坚持“先培训、后上岗，不培训、不上岗”的原则，通过提高食堂员工的素质达到提高食堂管理水平的目的。实行长期学习制度，不定期组织食堂工人了解有关政策法规，学习《中华人民共和国卫生法》、《餐饮业卫生工作条例》、《寄宿制学校管理规范》。学校还制定了《食堂卫生安全管理制度》、《食堂工人岗位职责》、《食堂工人安全工作目标责任制》、《食堂工人年度工作目标考核办法》、《突发事件应急处理办法》等制度。

二是严把食品购入关。为了保证食品新鲜，学校自建小型蔬菜基地，安排专人负责基地管理，保证学生在校能够吃上新鲜蔬菜。食堂物资购进有专人负责，每天做好登记，时刻掌握库存量，做到不积压、不浪费。学校不定时抽查，严禁三无、过期、变质食品流入食堂。学校设有食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所，配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。食品分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期的食品。三是严把加工制作关。坚持按程序、按要求加工食品，实行科学合理配餐。对加工工具和食物实行严格出渣、洗涤、消毒、清洗四个步骤。要求操作人员在接触加工好的食品之前必须洗手消毒并带一次性手套；工作中必须穿戴整洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指加工食品；不在食品加工和销售场所内笑谈、吸烟、吐痰。为了确保食堂饭菜的质量和数量，学校校长、老师轮流到食堂就餐。防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用高温消

毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

四是严把经营理念关。坚持“服好务，盈薄利”的经营理念。学校要求食堂每周要有一日三餐主副食谱，采购员按食谱的需要采购粮油、蔬菜，零星物资实行限量采购，每餐一种主食，两种配菜，荤素搭配必须合理。

五是严把监督关。为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了以总务主任任办公室主任、学校中层领导全部参与的食堂管理办公室，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。设立了师生意见簿，不定期在师生中进行对食堂工作测评，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对食堂进行检查指导。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

食堂工作是一个动态的，几乎每天都有新的情况发生，比如：怎样提高发饭速度？如何对不同员工进行有效的培训和教育？如何争取家长和社会的理解与支持？生活物资的采购、入出库管理等，这一个又一个生成性问题，我们都密切关注，冷静思考，群策群力，用校本研修的精神及时妥善地作出了解决。

这一系列问题都是向我们管理者提出的挑战，这也是我们今后努力的方向，对这些将集中人力、财力进行整改。我们有信心也有决心把食堂管理做细做实，让我校食堂能够长期保持让师生满意，让家长放心，受社会好评。

在今后的食堂工作中，我们将积极响应各级号召，虚心听取群众意见，不断完善基础设施，潜心探索管理办法，让我校食堂沿着良性发展的道路，又快又好地发展。让我校食堂成为又一个展示杨林教育新形象的窗口！

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇二

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。

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇三

第一□xx年食堂共有16人担负着公司一日三餐的就餐工作其中早餐130人左右，中餐700人左右，晚餐200人左右，其中五月至九月间还有夜餐10人左右的就餐工作与食堂的卫生和餐厅的环境卫生等各项工作。我们的任务就是让所有的工作人员吃饱，吃好，吃的安全吃的健康，在这一年里我们认真总结几年的工作经验并认真听取领导及员工的合理化建议及时改进不足，充分利用我所掌握的膳食营养知识并结合公司成本要求尽力在饮食的荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情况下尽力安排花样。在炎炎的夏日每天都为员工及车间准备

了绿豆汤及酸梅汤给职工降温，在寒冷的冬季我们为职工准备了热粥及热汤豆浆等为职工御寒。在秋冬季我们为职工制作烤白薯来增加花样，还在八月十五为员工做月饼来供应员工购买。

第二；卫生方面，卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我一直严格按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，一直坚持手下清发现卫生隐患及时消灭，并在八月份举行了一次消防演练使每位操作人员都会用消防器材来保障安全，今年还组织两次灭鼠工作。来保障所有的安全。

第三；成本控制，由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难我们一直坚持例行节约减少浪费认真对待每一笔开支今年的成本为：一月成本为x元，二月成本为x元，三月成本为x元，四月成本为x元，五月成本为x元，六月成本为x元，七月成本为x元，八月成本为x元，九月成本为x元，十月成本为x元，十月成本为x元，十一月成本为x元，全年月均成本为x元。

第四问题与不足；由于食堂员工每个人的认识和个人素质差异，有的员工在服务上还不尽人意，有的师傅的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我及组长的管理还都有不到位的地方，有的师傅在卫生保持上不到位，手下工作不整洁操作不到位，有时菜品搭配还不够合理特别是11月30日的菜品搭配与操作都有问题是我铭记在心在今后的的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐员工多提宝贵的意见，发现不足我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的职工服好务。

第一；争取在每个季度举行一次食堂员工技术及操作安全交流工作总结会，及时解决发现的问题及安全教育使每位操作人员知道所有的机械设备的操作规程，在每季度的中后期一定完成并做记录。在一年中举行两次消防演练其中半年一次使厨师都会用消防器材来保障食堂的安全。

第三；在六月份一定要完成厨师的体检工作使厨师都持健康证上岗来消灭传染病的传播。

第四；对原料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关对不合格的原料坚决拒收对收入的原料做好登记做到账务相符。

由于办公楼食堂在地下室原有的地沟及吊顶地面的地砖都严重的老化及损坏也请领导安排合理的时间对地下室食堂进行一次全面的修理及整改。其次就是最好把办公楼食堂外的小院加上封顶。

20xx即将过去20xx马上到来我们一定要更近一步认识做好服务工作的重要性和必要性，加强服务坚持以人为本，我们的思想要在深化在提高发挥每个人的才智千方百计创造条件更近一步办好食堂让全体职工吃上更安全更可口的饭菜做出我的贡献，要加强人与人的协作，组与组的配合为以后的工作打下坚实的基础一定要把工作提高到新的阶段，一定要有新的高度要以优质的服务来争取民心，要以满意的服务来赢得民心，不断促进各项工作上台阶，上水平力争领导和员工都满意，积极负责，认真搞好饮食的安全与卫生工作加强学习努力提高每位厨师的厨技争取做出更适合大众认可的色香味行意养的每一餐。以开拓进取精益求精良好的职业道德认真做好本职。来做好后勤保障。

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇四

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管管理，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的状况下，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，故立刻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”还有必须的距离，我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，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。

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇五

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埋，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。

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇六

“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，现对我校一年来的食堂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。校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全，把它作为一件大事来抓。校长，分管校长，分管主任和食堂管理员层层签定责任状并对食堂硬件建设给予积极支持。校长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。

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，在每位工作人员在思想上提高认识。一年多来，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7种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

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。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。

学校成立了伙委会，生活部检查团，并在学生会、卫生室的带领下对食堂全面工作进行检查和抽查，结果量化公布上墙。食堂办公室据此进行奖惩并实行末位淘汰制。

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。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、厨房间及售饭间都进行了装修和整修，彻底地改变了食堂的面貌。对操作间吊顶，整修了食堂内部设施并增添了防蝇防鼠设施和紫外线消毒灯，对食堂进行了整体粉刷并增添了不锈钢操作台。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。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，管理育人”的宗旨，

做好两个服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的服务热情。

总务处组织食堂人员召开了学生膳食工作民主座谈会，了解学生的想法和愿望。同时改变单一的座谈会形式，广泛开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的留言。认真组织厨师、工会、后勤相关人员制定菜谱，定期在公告栏和网上公布。

学生伙食费160元/月，全校80多人就餐，伙食费按月收取，及时公布。开支透明，实行集体采购，手续齐全，票据集体审核，彻底杜绝不合理开支，不规范票据。每月生活费收入全部用于学生生活，学校还贴补水电费、维修费。

通过这一系列的措施，我校食品安全卫生工作得到了切实的保障，从未发生过一例食品卫生安全事故，真正做到了让家长放心，让学生满意。但是，我们深知，食品的安全卫生工作还任重道远。只有我们食堂工作人员高度重视，不断加强学习，才能将食堂工作做得更好。为了学生的一切，为了一切学生，我们将以饱满的工作热情，健康、卫生、绿色、环保的思想理念，投入到未来的工作中，为学生健康、快乐、幸福的成长奉献出我们的爱。为学校未来的辉煌作出我们的贡献。

一学期来,我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来,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。

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。

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。

存在问题

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。

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇七

学校食堂年终总结xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，力，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和力支持下，在院所各级领导的关心助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产（工作）任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进创新

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位责任书人手一份）明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一

次学习生活，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□xx年4月起，下力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来映最的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随制度。

7、建立健全预定货品登记宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在院所领导支持和各部门力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的'积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运（残奥会）等重活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们

或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据院所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16:00至16:50之间不足1小时的时间，完成约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，院所职工对此较为满意。

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇八

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。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。切实做好我台食堂的食品卫生、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，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状

况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，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。

金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下咱们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、将住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严将没有“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。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了505.86元，第二个月又亏损了76.25元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

工厂食堂年终总结 食堂工作总结篇九

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。