

2023年食堂后勤服务工作总结 食堂后勤工作总结(模板7篇)

总结是写给人看的，条理不清，人们就看不下去，即使看了也不知其所以然，这样就达不到总结的目的。什么样的总结才是有效的呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

食堂后勤服务工作总结 食堂后勤工作总结篇一

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。

1、学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等

法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2 、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3 、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

近年以来当地的物价上涨很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

食堂后勤服务工作总结 食堂后勤工作总结篇二

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xx月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为xx月1日x校区高中部食堂新开，要从我食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，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。

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埋，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。

食堂后勤服务工作总结 食堂后勤工作总结篇三

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xx月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为xx月1日x校区高中部食堂新开，要从我食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，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。

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埋，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。

食堂后勤服务工作总结 食堂后勤工作总结篇四

一、在原料质量及粗加工方面做到：

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

二、在食品贮有方面做到：

1、食品分类存放，排列整齐。

2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。

3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

三、食品制作及餐间做到：

1、通风透光良好，给、排水方便合理。

2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。

3、粘贴有白色瓷砖墙裙。

4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。

5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。

6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、设有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

四、对餐具做到：

- 1、有专人负责洗涤，消毒餐具。
- 2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。
- 3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

五、食堂卫生人员方面做到：

- 1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证
- 2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露
- 3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指
- 4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物

六、在环境卫生方面做到：

- 1、室内水池加盖上锁
- 2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰
- 3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除
- 4、排污沟保持通畅

存在问题是：由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

食堂后勤服务工作总结 食堂后勤工作总结篇五

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xx月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为xx月1日xxx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招[]xx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。

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埋，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。

食堂后勤服务工作总结 食堂后勤工作总结篇六

一、在原料质量及粗加工方面做到：

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

- 3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。
- 4、设有原料加工的专用场地。
- 5、原料清洗做到荤、素分开。

二、在食品贮存方面做到：

- 1、食品分类存放，排列整齐。
- 2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。
- 3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

三、食品制作及餐间做到：

- 1、通风透光良好，给、排水方便合理。
- 2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。
- 3、粘贴有白色瓷砖墙裙。
- 4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。
- 5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。
- 6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。
- 7、设有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

四、对餐具做到：

- 1、有专人负责洗涤，消毒餐具。
- 2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

五、食堂卫生人员方面做到：

1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证

2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露

3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴此文章来源于是文 秘 家
园戒指

4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物

六、在环境卫生方面做到：

1、室内水池加盖上锁

2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰

3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除

4、排污沟保持通畅

存在问题是：由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

食堂后勤服务工作总结 食堂后勤工作总结篇七

首先，卫生工作很重要，我们同样很重视。卫生区域分人包干，每周对厨房进行一次彻底大清扫，我们食堂人员均能将自己所属卫生区域保持清洁无污。另外，象灶台，面案，菜案，水池，下水道，地面都要做到随脏随整。特别是夏天，天气炎热，下水道一天不刷就容易反味，因此我们必须天天清洗，才能避免其向上反味。对于在上班期间做不完的卫生

工作，我们利用周末休息的时间，加班加点，对天花板，墙面，油烟机，排气扇进行了彻底清洗，是厨房的面貌焕然一新；在食品卫生方面，对购入的原料严格验收禁止变质，不合格的产品流入幼儿园，同事不购买熟制产品，对蔬菜，水果进行严格清洗消毒，确保幼儿饮食安全；认真做好三餐留样工作，做到留样食品无遗漏，不超时，以及留样盒，留样柜定期对其消毒。

其次，在幼儿饭菜制作方面，我们做到了切配精细，主菜半汤半菜，质地软烂，副菜脆嫩或软烂，主食个头精致，符合了幼儿的饮食特点。在营养上严格按照带粮食谱的规定，论秤下料，满足了幼儿的营养需求，同时也避免了浪费。在本学期我们尝试做了几道以前没有的花样，开始探索孩子的新口味和新爱好。在每月一次的伙食研讨会上，家长们都给予了很高的评价，这让我们倍感欣慰，可以说是做到了孩子开心，家长满意。

再次，在职工餐制作方面，由于本学期就餐人数的增加，大大增加了厨房的工作量，职工餐的数量与幼儿餐相差无几但我们并没有因此而延误开饭。尽管饭菜有时候可能有不合口味的时候，但每一份饭菜至少都会有一种真心实意的味道。老师们，你们辛苦了，你们为幼儿园争取了无数次荣誉，为家长们培养了一代又一代，我们还有什么理由不去更加努力的工作，我们虽然不能争取什么荣誉，但我们愿意做您的坚实的后盾，为幼儿园贡献一份力量，相信我们吧，我们一直在努力！

总之，我们本着思想到位，服务超前的意识，始终以“实干就是能力，落实就是水平”的思想为指导，努力把幼儿园食堂办成“教师满意，家长放心，幼儿开心”的食堂！