

# 调研食堂工作总结(精选9篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 调研食堂工作总结篇一

一、树立全心全意为机关服务的思想，提高员工爱岗敬业，踏实工作的自觉性。我们始终把为机关干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节；教育员工牢固树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使机关干部职工健康膳食，厨师之间相互交流，相互学习，取长补短；让厨师、面店师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋发向上的工作热情、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

二、重视饮食。卫生安全工作，严把进货关。为了确保，用餐人员的饮食安全，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，严格按照食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂所有员工大家参与，全员监督。在食品采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量、市场价格，避免送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是不安全因素，我们每天进行排查，发现问题及时解决，即时食堂处理不了的，也都及时报告分管领导。因此，食堂工作无一例安全隐患发生，就餐秩序稳定。

三、不断提高伙食质量，让领导和用餐人员放心。为确保就餐人员吃的放心、开心、舒心，我们用心制订每日食谱，根据食堂这几年的实践经验和平时用餐人员的喜好，对菜谱不断改进，从而对三餐营养进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增添花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应所有的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点。得到了领导的好评。

总之，食堂在保障为机关后勤服务取得了一些成绩，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求出发，不断改进就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关心员工，做到使就餐人员高兴而来，满意而去。

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。以下为今年的工作总结。

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。

透过这一个学期的工作，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。

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；透过这一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。

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。

## 调研食堂工作总结篇二

学校占地面积9960平方米，食堂总面积740平方米，餐厅面积620平方米，食品处理区总面积120平方米，在校生498人，就餐学生360人左右。

1、领导重视周密布署每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

2、健全制度、责任到人。校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，总务主任负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

### 3、确保卫生有效监督

(1) 食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全

制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

(2) 采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样

工作。

严格把好食品进货关，将学校食品进货进行统一采购，对采购的食品索取三证（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由郑海央同志负责。

（3）健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度，定期公布市场原料价格和进行单菜核算。

（4）建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关。我们成立了由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等组成的膳管会，定期举行碰头会，监督以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，行使对食堂的监督、检查等职能。

（5）从业人员持证上岗，规范操作。食堂从业人员定期参加卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

（6）坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，保持洁净。

（7）、水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。

#### 4、保证伙食以人为本

为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，做到保本不营利，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标. 保证

饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

## 5与时俱进引进现代化设施

按照上级要求学校购进了售饭智能读卡机，又在贮藏室，售饭间，操作间，餐厅等处安装监控设备，进一步规范监管机制。

因学校经费有限，食堂没有配备消毒柜，不能给学生提供一个放心用餐的餐具。

## 调研食堂工作总结篇三

一、 调查对象 上海应用技术学院徐汇校区食堂。

二、 调查背景：学校现有在校学生1000余人，到食堂就餐人次每天在800余人次以上。因此，学生食堂的存在和发展状况不仅仅是关系到学生的生活问题，而且在更大程度上关系到学生的身体健康和学习状况。然而，据调查得知：学生群体和食堂之间存在着很多的不和谐因素，如果任由这些因素蔓延和发展，势必会影响到学校的正常运行和学生的身体健康。

三、 调查内容：（一）质量： 1、对于菜品价格，60%的学生认为能够承受。30%的学生认为价格偏高，其中，10%的学生认为荤菜的价格太高。2、食堂的菜品单一，同一价格上荤素搭配不合理，而且在同一天中经常出现菜品重复的现象。3、菜品口味单一，时而偏淡或时而偏咸；用油少；没有地方特色；菜色不好看。

（二）服务：在对食堂各方面的服务状况的调查中，40%的学生对服务工作表示认可和接受，60%的学生认为不满意。究其原因不满意的的原因，表现为：服务人员微笑少，表情僵硬；语言冷漠，缺少热情；耐心差；打菜量度不准确，偏少；刷卡错

误次数多，经常多刷；还有存在经常打错菜等问题。在对食堂各方面的服务状况的调查中，近六成的被调查者反映不满意的原因是遇到了服务员微笑少、打菜量度不准、刷错卡、打饭菜分量过少、服务员欠耐心等情况。还有部分反映经常被打错菜。我们发现，食堂在服务方面的一些细节还有待提高，比如职工的个人卫生方面。只有7%的同学认为干净，卫生直接影响同学们的就餐，其后果是不可忽视的。就餐时遇到问题，大多数同学希望立刻通过正常渠道解决，但78.3%的同学都不知道该向谁反映。因此希望食堂从这些工作入手，更好的为同学服务。工作人员的服务态度方面。在341份调查问卷中，有60%的同学认为满意或比较满意，这说明大多数工作人员的素质都不是很好，但有些美中不足，多数人还有待提高。学校食堂工作人员是食物把关的最后一道关口，也许也是最重要的一道关口，而出问题的往往是这一道关口。应进一步提高食堂工作人员的业务素质，同学们的饮食安全和满意度才是最重要的。以上表明，提高食堂服务的整体素质，有利于提升食堂在同学心目中的印象分和满意度。

### （三） 卫生：

食堂卫生管理不规范，责任心不强，清洗力度不够。2、用餐间异味较浓。 3、个别工作人员在上班时没有按规定穿工作服，戴口罩，工作服太脏。4、食堂室地板较滑，部分地方存有积水，周围环境卫生较差。

（四）餐卡： 在被调查的学生中，反映的问题归纳为：打错卡的现象发生比例高；对充钱数的最低限制跟很多学生带来不便；对非人为因素造成卡失磁补卡收费不合理。

四 、总结：次调查及分析历时一个星期，涉及我院大部分学生，在时间和空间上的难度都十分大，但我们仍然克服了困难，取得了令人满意的成绩。我们通过讨论、制作、发放、收回、统计和总结了一套问卷（问卷在下方），而且最后在大家的鼎力合作下，形成了这一份有实际内容和现实意义的

食堂问题调查分析报告。我们衷心希望学院和食堂能够按照学生的意愿改善服务水平、建立健全食堂的监督和反馈机制，最终得到大家的肯定。其次，应该归功于我们成员的高度配合和团结以及辛勤的劳动。在这次社会调查的过程中，我们艰苦奋斗、勤奋、创新、大胆地去进行食堂问卷调查，得到了大家的肯定。大家全力以赴，付出了辛勤的汗水，还有许多成员废寝忘食，最终做好了工作。再次，也应该谢谢广大同学的广泛参与和支持，是您们的合作成就了我们的工作。

1、饭菜质量基本满意，但同学们希望多增加些品种、地方小吃，注意营养搭配。

2、饭菜价格适中，适当增加分量。

3、卫生工作要继续加强，尤其是饭菜中偶而发现异物，如头发、虫子、石子之类不该出现在饭碗里的东西，极大地影响了同学们的就餐情绪，也将损害食堂的卫生形象，希望食堂对此要有高度的重视。

4、服务质量尚可，但有待进一步提高。同学们作为消费者，理应享受到上帝式的服务，个别工作人员的服务态度有时令人不甚满意，为此我们将会要求工作人员佩戴标识明显的工作卡，方便对其的监督。总之，问题与优势同在，发现问题才能解决问题。被调查者对食堂的总体评价是基本满意的。但仍存在着一些问题。因此，学校食堂应该进一步提高服务质量，惟有如此，才能解决学生和食堂之间的种种矛盾，让同学们的的生活更加舒适，令后勤服务部门的工作开展得更顺利。这也是我此次调查的目的所在。

## 调研食堂工作总结篇四

高度重视施工现场食堂食品安全整治工作，专门成立了检查领导小组，划片包干，深入工地，对在建工程进行全方位及时有效地监督。检查的重点内容：一是各建筑工地食堂持餐



餐饮服务许可证、从业人员持健康培训合格证情况；二是建筑工地食堂卫生管理制度建立情况；三是食堂的建筑布局是否合理，基础设施是否齐全；四是粮、油、肉类等食品原料的采购索证情况；五是消毒、防蝇、防尘、冷藏设施是否有效、充足；六是建筑工地项目负责人对食堂从业人员的卫生知识及卫生法律法规知识的培训情况。

4月份，我局组织召开了建筑工地食堂食品安全专项整

治工作会议，对建筑工地食堂食品安全专项整治工作进行了安排部署，并安排专人深入各工地发放宣传单、食品卫生手册等。至8月上旬，共发放宣传材料200余份，各工地张贴标语口号、悬挂宣传横幅、设置健康教育宣传栏，开展食品安全教育。

一是明确建筑工地项目负责人是建筑工地食堂食品安全第一责任人；建筑工地食堂管理人员是食品安全直接负责人。在签订建设合同时，要将工地食堂的卫生安全工作作为重要条款。建筑工地项目负责人要和食堂管理人员签订《食品安全责任书》，落实责任。二是完善建筑工地食堂建设标准，确保食品安全。为规范建筑工地食堂硬软件建设，我局按照《食品卫生法》和《建筑施工安全检查标准》（JGJ59-99）《建筑施工现场环境与卫生标准》（JGJ146-20xx）对建筑工地食堂建设标准进行统一要求。各施工单位必须按照要求对建筑工地食堂建设进行了改造。三是建立健全工作制度，规范食品加工行为。要求各建筑工地都建立健全食堂卫生管理制度，分别制定卫生管理、卫生检查，预防控制食物中毒、向卫生部门备案等制度，建立食品从业人员健康档案。

我们要求各工地对照相关标准，认真开展自查活动，发

现问题，逐项落实措施，认真整改。检查项目包括廉租住房和兴家园、和瑞家园，公租房和乐（二期）家园。对照各在建工程项目、各标段逐一组织召开工程参建各方责任主体单

位人员参加的现场大会，传达学习上级文件精神。通过整治活动，提高了从业人员的食品安全意识，最大限度地消除了食品安全隐患，杜绝了食品安全事故的发生。

从20xx年1月1日起，我局根据市委、市政府的相关文件的指示和要求，已将市区除保障性住房项目外的在建工程项目的监管权限全部移交市局，通过相关协调衔接，已移交项目的建筑工地食堂食品安全监管工作市局正在组织开展。

## 调研食堂工作总结篇五

山西农业大学信息学院

学校食堂饭菜的价格和质量等综合情况。

了解学校食堂饭菜的口味，服务质量，价格，卫生状况以及学生的满意度及对食堂的意见和建议。保证学生的饮食卫生，安全，健康，避免食物中毒事件发生，帮助学生树立正确的消费观念，发扬艰苦奋斗，勤俭节约的精神，建设节约型社会。

我们设计了相应的市场调查问卷，采取抽样方式对大二、大三不同系别不同专业的100多名学生进行调查. 同时还对学校的卫生状况进行了检查，还对食堂就餐的同学进行了随机的实际采访。

我们此次发放调查问卷120份，回收有效问卷108份，调查结果如下：

1、 你是否每天在学校食堂就餐：

a□是 52□ b□不是 48%

2、 你在食堂吃饭的原因是：

3、你最关心食堂哪一方面：

4、你目前对食堂提供的食物是否满意：

5、你是否有在固定窗口用餐的习惯：

a□有 25□ b□没有70%

6、你感觉食堂卫生状况如何：

7、你是否经常吃到不新鲜的饭菜：

8、你认为学校食堂的饭菜价格怎么样：

a□非常贵2□ b□比较贵 40□ c□一般54□ d□便宜 4%

9、你认为学校食堂的服务人员服务态度怎么样：

a□非常好4□ b□比较好 14□ c□一般64□ d□差 18%

10、你对学校食堂的整体感觉如何：

a□很好 2□ b□好 18□ c□一般 60□ d□差20%

11、你认为学校食堂在哪方面需要改善：

调查过程中，从同学们得口头反应来看，普遍都觉得价格有所上涨，并且涨价方式多种多样。

从以上数据看来，大部分同学都能够到食堂正常用餐，但同学们大多对食堂环境，餐具，服务态度，尤其是饭菜价格很不满意。对此我深有体会：食堂里的有些餐具都没有清洗干净，筷子散发这难闻的异味，勺子上面竟然会有“残羹剩饭”，每次用餐具都要仔细“挑选”；食堂里的工作人员，

大多表现良好，但是仍然会有极个别人员服务态度恶劣，在别人还未用餐完毕的情况下就开始收拾餐桌，我认为这是十分不礼貌的行为，还有一些工作人员在打卡的时候会平白无故多扣钱，这些情况已是屡见不鲜；至于食堂饭菜价格我认为过高，现在的大学生一般生活费都是固定的，没有收入，学校食堂的价格不在学生承受的范围之内，很多学生只能是每天食用素菜的方式度日。学校食堂是学生关注最多的问题，它关系到的不仅仅是学生吃饭的问题，更多的关系到学生的日常生活，进而影响到整个学校的正常运行。

众所周知，学校周边有无数贩卖盒饭的摊点，由于价格便宜量也足，深受学生欢迎，以至于有些同学一个学期的伙食都以盒饭解决。然而，外面盒饭摊点的原料或许没有经过动物检疫，或许使用“溜水油”，这对同学们的健康存在极大的威胁。

(1) 食堂出售的奶制品过期情况严重。我校诸多食堂不仅为广大师生提供饭菜的同时，也出售饮品。但是，同学们经常发现已经过期的酸奶却还在出售。

(2) 食堂的饭碗不干净，清洗不到位。不只有残渣剩余，有时甚至还有洗洁精的泡沫附着。

(3) 曾多次在饭菜中惊现小动物的尸体。例如：一楼北面的粥有蚊子、二楼西面的餐厅的菜中出现过苍蝇、甚至在包子吃出胶水盖子等。

(4) 饭菜不新鲜。特别是拼菜窗口，经常在晚上打饭时还有中午遗留下来的剩菜，一般以两种形式出现：一是直接作为一道菜再次抬出，二是加入其它菜混炒后出现（这点极为恶心）。

在商店里，顾客就是上帝，在餐厅亦是如此，美味服务人员对待消费者的态度应当再柔和一些，大学生的食堂在餐饮界

并非处于垄断地位，为了进一步吸引学生，扩大市场占有率，食堂应加大对“服务”这一理念的进一步认识。不求做到顾客就是上帝，但也应做到和颜悦色。

从调查结果可以看出，食堂问题在现代大学中具有重要的地位，它关系到的不仅仅是学生吃饭的问题，还关系到学生的日常生活。从各方面的数据分析可以看出，学生基本上都会去学校食堂就餐，只有一小部分同学选择其他就餐方式，而且从食堂饭菜口味分量方面可以看出，多数同学对于饭菜口味及分量并不满意，甚至会觉得偏少不够吃，现在虽然物价上涨，而且食堂饭菜价格也跟着市场提升，既然涨价就不要在分量上寻找平衡。大学生也算是一个弱势群体没有经济能力，基本上都是靠家庭支撑，也希望食堂方面可以体谅。学校食堂的价格上涨应慎重，价格回调在一定程度上也反映了这一点，但本校食堂的价格下降幅度和下降的种类还很少，一是应加大降价幅度和种类；二是应适当增加饭菜分量，适当的让利于学生；三是学校还应建立一定的价格监管体系，应公布市场上的大米、蔬菜、肉类的价格；四是应恢复经济套餐的存在。对学校采取的补贴措施大部分是不知道的，但还是值得期待的，只要能够让学生省钱，得到真的实惠。

现针对上述情况提出如下建议，希望对食堂改进有所帮助。

(1) 以关爱大学生、关爱学生为动力，彻底做好食堂内部和外部卫生，创造良好的就餐环境。

(2) 制定完善的激励机制，加大对食堂工作人员的培训。对于工作中表现较好的工作人员给予奖励，表现较差的给予处罚，直至开除。

(3) 食堂应购置一套餐具清洗和消毒工具，保证餐具卫生。并由专人负责验收。

(4) 根据学生的需求，适时调整相应的菜品价格和种类。

(5) 取消充卡最低限制，为方便学生就餐，对非人为因素造成的卡消磁，应免费更换。

就这次调查可以反映出学生对食堂的意见，也道出了学校食堂的不足之处，值得我们去深思。而学生的意见也为食堂的改进提供了宝贵的方向，从而使食堂做出正确的变革。这是有利于建设和谐校园的，有利于千千万万学生身体健康的，有利于学校校风的，有利于消除不满之声，还校园朗朗读书声。

我们希望学校不仅仅能一个提供一所食堂所需的场地，更能够听到我们的呼声保护我们作为一个在校大学生，作为一个纯消费者群体的利益。

## 调研食堂工作总结篇六

出纳：

- 1、出纳从采购、保管或直接取得原始凭证（水电费、工资等）并进行审核。
- 2、依据审核无误的原始凭证，按照食堂核算办法编制记帐凭证。
- 3、出纳依据记帐凭证登记现金和银行存款日记帐。要求做到日清月结，每天核对库存现金，做到帐实相符；每月至少与银行核对一次余额，如余额不符要及时查明原因，有错误要及时更正，如有未达帐项要编制银行存款余额调节表。

会计：

- 4、票据传递，出纳依据登记完日记帐的票据，编制记帐凭证交接单，及时传递给会计，会计审核，如有误返回出纳及时重新编制再交会计，会计依据审核无误的记帐凭证登记明细

帐和总分类帐。

5、结帐后将总帐和各明细帐进行核对（包括现金、银行存款日记帐、保管库存物资帐），做到帐帐相符。

6、帐帐相符后编制会计报表（学校食堂资产负债表、收支盈亏表），一式三份，一份留存；一份交主管校长；一份交总务主任用于公布账目。

7、根据学校食堂的实际情况，帐簿和会计报表按季度或年度写出财

务分析，但是每月填写食堂收支盈亏表时必须填写收支盈亏分析，以便保证食堂收支平衡。

#### （一）预收伙食费——发行钱票

贷：钱票基金

贷：库存钱票

借：库存钱票

贷：伙食收入——学生伙食收入

#### （二）预收伙食费——预收现金

1、预收现金（开收据），其会计分录为：

借：现金

贷：暂存款——预收伙食费

贷：伙食收入——学生伙食收入

3、补交餐费，会计分录为：

借：现金

贷：伙食收入—学生伙食收入

4、退餐费，会计分录为：

借：暂存款—预收伙食费

贷：现金

### （三）预收伙食费——发行饭卡

1、学校食堂发行饭卡，先测算发行张数，申报审批后，依照批复登记校内饭卡保管帐。

2、领用收取押金，会计分录为：

借：现金

贷：暂存款—发行卡押金

3、发行卡充值，会计分录为：

借：现金

贷：暂存款—发行卡余额

4、月末依据用餐人刷卡清单，确认伙食收入，会计分录为：

借：暂存款—发行卡余额

贷：伙食收入—学生伙食收入



1、采购年初向出纳借备用金，会计分录为：

借：暂付款—备用金

贷：现金

——（略）

贷：现金（银行存款）

——（略）

贷：库存物资——米

——（略）

借：伙食支出——米——（略） 贷：现金（银行存款）

## 调研食堂工作总结篇七

20xx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，大力改革，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”。

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，促进改革创新

1、从20xx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改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从20xx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会，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20xx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□20xx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□20xx年4月起，下大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反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环□20xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，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，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

## 调研食堂工作总结篇八

1、制订并完善了各项管理制度。。如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对食品卫生、环境卫生、炊事员个人卫生、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。

2，加强教育培训，提高了职工素质。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校先进管理经验。另外，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。并聘请防疫站等专业老师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，旨在提高每个职工整体素质，更好地为学生服务。

3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对厨房进行了程度不一样改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每一天管理员防火巡查，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”，食堂供应材料专人监管。除采购及消毒外，卫生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，消除生产中各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给学生创造了舒适就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

(1)、建立了“小吃一日一顿”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

(2)、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

(3)、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，厨房每一天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生饭菜。

(4)、开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映问题。

(5)、带给助学岗位18个，解决了特困生燃眉之急。

5、食堂在“规范”落实工作中，采取了多方面措施：

(1)、对原料采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求原料坚决拒收。

(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，目是要更加有效地体现增效效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们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认可，但离我们目标“创一流食堂”还有必须距离，我们全体员工必须会在学校领导先进理念指导下，在总务处主管领导带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们目标，为学校创一流学校而贡献我们力量。由于我对餐饮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埋打下了良好基础，增强了全体炊事人员安全卫生意识和职责感，构成良好规范卫生习惯，使我校食堂饮食总体工作取得了长足发展和必须成绩，确保了学校稳定和发展。目前针对此刻职工人员少，工作量大，我将知难而进，创造条件，狠抓标准化，

规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展要求，将我校饮食工作推向新起点，创造新辉煌。

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏食堂利益。

2、要搞好财务开支，主要是执行力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室关系。

3、食堂骨干人员很欠缺，整体素质很低。

4、要合理建设食堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设。

5、教育全体工作人员要注意节约增收。

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督管理，认真理解学校经费清理小组清查意见，加强有效改善措施，认真听取师生对改善食堂意见。

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生利益，继续实行三公开。

3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人好职工。

4、加大清洁卫生和食品卫生管理力度，做到安全、卫生为师生服务。

5、搞好食堂硬件设施建设，使食堂向现代化迈进。

6、发挥管理干部一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把食堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之！在过去一年来，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在新的一年里，认真应对存在问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，以新业绩为校争光。

## 调研食堂工作总结篇九

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。