

# 2023年学校食堂员工年终总结 学校食堂 管理员年终个人工作总结(优秀5篇)

写总结最重要的一点就是要把每一个要点写清楚，写明白，实事求是。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看看一看吧。

## 学校食堂员工年终总结篇一

20xx年处领导安排我负责学生食堂的监管工作。俗话说得好“学校要管好，重点抓两堂”，一是课堂，二是食堂。食堂管理的好坏与课堂管理同样重要，这充分说明了办好高校学生食堂的重要性，充分说明了高校食堂不仅仅是伙食的问题，也是一个政治问题，它直接关系到社会的稳定和学校的发展，是一个非常敏感而重要的问题。

近年来，随着高校后勤社会化改革的不断深入，绝大多数高校食堂均采用了新的管理和运行机制，在食堂建设过程中加大了投资力度，于是向处领导建议，在加大食堂基础设施建设的同时，更重要的能否打破垄断经营，引进竞争机制，并抓好管理工作，改善学生就餐环境，提供服务质量。为了能达到这样的效果，我早起晚归与食堂工作人员一起共同解决工作中出现的问题，告诉食堂负责人，学生食堂服务是一块重要市场，吃饭人多，伙食供应好坏直接关系到大多数人的利益和身体健康，食堂卫生安全大于天，食堂不能以盈利为重点，主副食价格必须随着季节波动而调整，必须强调服务于全校师生为第一要素。建议食堂在减员增效、统一配货、减低运营上下功夫，实行薄利多销，争取在量大多销的基础上获得合理的利润。具体讲：

### 1、管住价格

高校学生食堂的主要功能是为学生提供餐饮服务，具有明显的公益性，食堂的运作、经营既要遵循市场规律，更要立足于为全校师生服务；既要考虑经营者的利益，更要兼顾大学生的利益，决不允许经营者为谋取更大的利润而随意提高价格。加强学生食堂管理监督首先管住价格，对大众食堂的就餐价格实行最高限价。

## 2、严格学生食堂的餐饮准入制度。

对学生食堂经营着，实行严格的公开招标制度，各有关方面（包括学生）均应有代表参加招标工作，防止暗箱操作及其他不正当之风。

## 3、学校与经营方签订具有法律效力的契约。

签订契约，明确各自责任、权利和义务；明确质量要求和处理方法，不符合条件坚决取消其经营资格。

## 4、严把食堂卫生准入关

对食堂的卫生状况加以严格的规范和管理，建立有效的管理监督机制，请校、系学生生活部的学生干部共同参与食堂管理与监督，由生活部收集同学们对食堂各方面的意见和建议，不定期召开生活委员会，及时处理和改进同学们对食堂反映的意见和建议，这个形式一直沿用至今。

同时，食堂内部也要加强管理，把责任落实到人，要求食堂全体工作人员都要严格遵守有关法律、法规进行食品加工，此外，加强卫生安全意识和自我保护意识，对不符合卫生食品法坚决抵制。

正是这样对食堂的严格监管，食堂学生就餐环境、就餐质量有了明显改善，学生就餐人数越来越多，得到了领导的认可及学生的好评。

## 学校食堂员工年终总结篇二

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。开学初，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。

## 学校食堂员工年终总结篇三

1、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、服务承诺等制度，分别对食品卫生、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。

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，学习兄弟学校的先进的管理经验。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，旨在提高每个职工的整体素质，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同的改造、添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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”，食堂供应的材料专人监管。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。

### 4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

膳食做到以人为本，给学生创造了舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，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，厨房每天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生的饭菜。

(4)、开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

(5)、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

5、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。

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理打下了良好的基础，增强了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了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在职工人员少，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。

## 学校食堂员工年终总结篇四

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师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师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。

## 学校食堂员工年终总结篇五

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会积极参与监督的管理，认真接受学校经费清理小组的清查意见，加强有效的改进措施，认真听取师生对改进食堂的意见。

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生的利益，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、会育人的好职工。

4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为师生服务。

5、搞好食堂的硬件设施建设，使食堂向现代化迈进。

6、发挥管理干部的一技之长，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!在过去的一年中，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在在新的一年里，认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，以新的业绩为校争光。