

食堂工作总结结束语(模板10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，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

食堂工作总结结束语篇一

食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。所以我校严格要求每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。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。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，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，保证了食堂工作的正常运转。

食堂工作直接与全校师生打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好”的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与学校的整体工作和师生员工的切身利益息息相关。特别是在迎接各类检查参观时，食堂的整体面貌直接涉及到学校的对外形象。因此，我们在相关处室的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。

现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项工作，食堂的管理人员和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色。

以上所取得的成绩，一是得益于学校领导的重视和指导，二是得益于实干苦干的全体职工的团结协作。

不足之处：食堂里有些同志存在消极应付的思想，工作不求做得好，只求做完了。针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂工作人员进行小调整。

食堂工作总结结束语篇二

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。

食堂工作总结结束语篇三

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生平安是关系到每一位幼儿身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。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效劳质量和意识。切实做好我园食堂的食品卫生、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，保证了幼儿园的工作正常运转。

第二、每天都亲自下厨房和他〔她〕们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与缺乏详细了解，并对目前现状缺乏之处及时改良。如卫生情况：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。

第三、把住食品进货也非常重要。五十多人用餐需要经常采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的`严把没有“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安康。在此期间在我食堂用餐的人员及幼儿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，一天一记帐，抱着节约的原那么做到物美价廉。

由于水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的缺乏。如：第一个月就亏损了50.86元，第二个月又亏损了6.25元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我们会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习，规划好工作方案等等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保幼儿吃到价廉味美的放心食品。

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，我们应做好20xx年的工作方案，共同为事业的开展而默默奉献。

食堂工作总结结束语篇四

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、对卫生严格制度化治理，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。

食堂工作总结结束语篇五

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。

金秋十月是收获得季节，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，在领导的支持下我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、把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把没有“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。

食堂工作总结结束语篇六

“创新”是职工食堂几年来的重点工作，通过努力，我们在产品、服务及管理方面进行了一系列创新。

产品创新方面：包括荞面馒头、玉米包子、蒸饺、藿香美回鱼、藤椒系列、曲奇饼干、椰酥香香卷等。去年六月，职工食堂增加了无抗肉的制作与销售，并进行了推广，得到了广

大职工的好评。

服务创新方面：变革了门市白案产品的销售模式及糕点门市的销售模式，使门市的环境得到很大的改善；增加了特色早餐的供应，对一楼展台的特色早餐进行推广，增加了早餐供应的品种，如鲜榨豆浆、特色糕点、小笼包子、特色小吃及小菜、稀饭、煎蛋等，优化了早餐的营养搭配。

管理创新方面：内部管理上增加了部分统计表格，如：《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《小吃小炒销售统计表》、《职工食堂白案产品销售数量统计表》、《职工食堂无抗猪肉每日用量情况登记表》、《职工食堂每日晨检记录表》等，通过对各种数据的收集整理，分析问题，解决问题。以上表格的制作，在很大程度上指导了职工食堂的日常工作，规范了日常管理，取得了良好效果。

1清理了食堂所有的卫生死角、消防通道等。

2建立了员工晨检制度。

3规范了食品储存，添置了食品留样柜。

4对食品来源及餐厨垃圾进行信息公示。

5其间建立起来的各种规范、制度及标准，补充了职工食堂现行管理体系的不足，对今后的工作起到积极的推动作用。

6本次食品安全卫生月活动，职工食堂所取得的成绩，得到了所内领导及公司领导的好评。

1经济目标完成情况：

2预计到今年12月15日，销售收入将达到540万，去年的销售收入为438万。

3质量目标完成情况：

4顾客满意率为88.25%（去年为87.5%）；

5有效投诉处理率为100%；

6主要公共配套设施设备完好率为100%；

7安全事故及时处理率为100%；

8培训合格率为100%；

前三季度的费用收缴率为100%。

内部管理

1、标准的学习

今年的管理主题是“政策牵引，强化执行”，就是依据现有政策，制定及更新标准，并且强化标准的“执行力”。职工食堂从食品原料、食品加工过程、食品储存及防护、环境卫生消杀、餐具及盛具卫生消毒、服务过程卫生、设施设备卫生、个人卫生等都有严格的操作标准和规范。

2、内部沟通

职工食堂坚持每月一次的部门例会，传达公司例会精神，总结上月本部门的工作情况，安排本月相关工作，协调班组之间的相互协作，解决工作中出现的各种问题及矛盾。另外，组织员工的各种活动，比如：春游、秋游、公司举办的红歌会、食品安全知识抢答及相关部门之间的技术交流等，加强了我部门员工间及与其他部门员工之间的沟通与交流，增强了员工的团队意识与凝聚力，为职工食堂工作的顺利进行奠定了良好的基础。

3、内部培训

按照年初制定的培训计划，职工食堂完成了每月相关的内部培训，如：公司的规章制度、安全保密、红(白)案专业技能等，培训合格率100%，员工持证上岗率100%。培训采用了讲授、讨论及现场演示等的多种形式，加强了员工之间的互动，提高了员工的学习能力。通过培训，使员工的各种意识及专业技能得到大幅提升，起到了良好的培训效果。

4、文件管理

通过每年的质量体系内审与外审，职工食堂逐步完善了质量体系的相关文件，各类质量记录按相关要求填写，保证了餐饮活动过程的可追溯性，对各类文件及记录进行整理并及时归档，标识明确，充分保证了文件和记录的规范性及完整性。

顾客沟通

1、与顾客沟通的形式

职工食堂与顾客沟通的形式主要有：问卷调查、与职工代表座谈及面对面的交流与沟通等。通过交流与沟通，了解顾客的需求，满足顾客的合理化建议，对顾客提出的问题及疑问进行逐一解答，对顾客不满意的工作情况及状态进行及时的整改，体现了职工食堂“精细化服务”的理念，得到了广大客户的好评。

2、意见及反馈

今年10月18日，职工食堂进行了顾客满意率调查，按要求发放了所内8个部门共计80份问卷，涵盖了所内机关、科研、生产等几大片区，样本采集合理、完整，保证了调查的随机性、公开性和真实性。据统计，本次调查顾客总满意率为88.25%，分项统计：菜品质量为87.50%、餐厅卫生为93.75%、餐具卫

生为83.75%、服务态度为90%、顾客沟通为86.25%。通过调查，收集了顾客提出的意见及合理化建议，针对意见和建议，职工食堂及时的进行了整改和改进，并于月底在食堂的信息公示栏内进行了意见反馈，得到了广大职工的理解与支持。

服务过程控制

职工食堂的服务提供有两种，一种是有形的产品提供，另一种是无形的服务提供。产品提供方面，依据国家食品卫生相关法规、职工食堂食品卫生相关操作规范及安全操作规范，对食品的整个加工流程进行分级控制，提供合格的产成品。服务提供方面，制定各种卫生及服务标准，严格按照标准进行监督检查，并加大执行力度，使职工食堂在提供高品质菜品的同时，也为广大职工提供优质的服务。

2、设施设备的使用及养护

职工食堂设施设备的维护程序及卫生标准去操作，避免由于设施设备操作不当或不洁而污染食品，造成安全事故的发生。由于对设施设备的良好养护，因此，今年职工食堂的主要公共配套设施设备完好率为100%，安全事故及时处理率为100%。

3、供货商评审

职工食堂配合公司相关部门对供应商进行每年一次的资质评审。供货商取得相应资质成为合格供方后，才能为我方供货。我们的猪肉类食品原料是金忠肉业；无抗肉是微牧食品有限公司；面粉是大西南面粉厂；米、油及部分干杂等是由麦德龙提供；其余菜品原料是由满地春配送公司配送。各供货商所供食品原料都有标准，比如：猪肉类的后腿肉，我们要求是净后腿肉，没有一点肥肉；下五花的要求是把上边的一块肥肉去掉；制做大排的排骨要求带完整的里脊肉等等。通过对供应商的评审，充分保证了食品原料的品质，有效降低了食品安全风险。

4、新菜品设计和开发

今年，职工食堂规范了新菜品设计和开发的流程，根据相关流程，成功开发了新产品——蔬菜馒头及杂粮馒头等，但由于设备的原因，暂时未进行推广。

现场管理

1、监督检查

职工食堂管理团队对加工现场进行严格管理，规范食品原料的加工程序与标准，制定食品原料或加工半成品的存储标准、加工现场各区域的卫生标准、加工设施设备及工、器具等的卫生标准，并设立安全监督员，对加工现场的各项流程及工作标准进行监督检查，管理团队的成员也每日不定期地对员工的工作情况及工作质量进行抽查，充分保证了整个过程的顺利实施。

2、不合格服务的处置

对于服务提供过程中的不合格项，我们的要求是立即整改，现场处理，并作相应的记录，与当月绩效考核挂钩。对于顾客的有效投诉，我们一经查实，立即对当事人进行处理，并将处理信息及时进行反馈，建立纠正预防措施，及时沟通，寻求谅解。由于今年员工们的共同努力及有效沟通，到目前为止，职工食堂尚未接到一起有效投诉，有效投诉处理率为100%。

统计分析

今年，职工食堂加强了对数据的收集、统计及分析，如：《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《无抗猪肉每日用量情况登记表》等，通过数据的统计和分析，有效地指导了职工食堂的日常工作，降低运行成本，提高产品及服务质量。

1、存在的不足

员工创新能力有待提升。部分设施设备陈旧老化，有待更新。员工对突发安全事故的应变能力不足，如，去年年底食堂配电柜短路起火，部分员工不知所措。

2、改进措施

增加员工的技能培训和外出学习交流的次数，提升创新能力，推出新菜品，以增强顾客满意。已申请明年的设施设备综合计划，新添设备，满足使用需求。每年进行两次应急预案演练，提高员工应对突发事件的能力。

五、未来五年工作规划

继续强化食品卫生与安全工作。

加强人才培养及部门之间的交流，强调员工的一专多能。

加强成本控制，应对食品原料的涨价。

加强员工的素质教育，规范员工行为。

加强员工安全操作的培训力度，保证职工食堂零安全事故的发生。

加大员工考核力度，加强工作量化，合理分配，强化执行。

加大机械化设备的投入及新产品的研究与开发。

职工食堂

xx.11.24

食堂工作总结结束语篇七

- 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理打下了良好基础，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。

食堂工作总结结束语篇八

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。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。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，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。

第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅的，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百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。由我和采购员一同去采购，严把没有“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。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，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。

第五、在菜谱的安排方面：

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第六、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

第七、在菜品的采购和管理上：

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第八、加强卫生管理，增强忧患意识。

(1)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。

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)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。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂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，保证了食堂工作正常运转。

第九、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪的，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然

还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，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的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，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。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

食堂工作总结结束语篇九

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。

食堂工作总结结束语篇十

城市社区服务范围4.22平方公里，覆盖10各居民社区，户籍人口55470人□20xx年在市卫生局和云山街道的领导下，根据《浙江省城市社区卫生服务机构管理办法》和《兰溪市城市社区卫生服务机构(20xx-20xx)的设置规划》，在城区重新规划设置了五个社区卫生服务站(枣树黄湓永进社区卫生服务站、竹园黄龙洞社区卫生服务站、和平天福山社区卫生服务站、桃花坞云山社区卫生服务站、金钟岭社区卫生服务站)。社区卫生服务站采用了全市统一标志，整体环境简洁明亮、温馨、科室标志清晰，能较好的提供医疗保健、康复、计划免疫、健康教育等社区卫生服务。符合浙江省社区卫生服务站基本建设标准，得到居民普遍认可。五个社区卫生服务站由中心实行一体化管理，社区卫生服务站共有职工34人；其中执业医师16名，执业护士13名。

本中心领导高度重视，认真贯彻落实中央、省、金华市及兰溪市发展城市社区卫生服务的各项政策措施，不断加强内涵

建设，提升服务功能。

(一)今年本中心采取多种形式宣传、发放健康资料4千余份，通过多种渠道、多种形式的宣传，使社区干部、社区居民了解社区卫生服务机构的功能，认识到发展社区卫生服务的重要意义，并积极参与到发展社区卫生服务工作中来，同时组织社区卫生服务站中未取得全科医师和全科护士上岗证的医师和护士参加省级卫生行政部门认可的全科医学岗位培训。

(二)积极开展多种形式的健康教育，进社区举办健康教育讲座20期，印制发放健康教育读本5千余份，受到社区居民及广大群众普遍欢迎。

(三)为社区常住人口免费建立健康档案，建档率87.9%。责任医师采取电话询访、上门服务等多种形式。了解居民身体健康状况、居住情况、生活情况，给予健康指导，并针对不良健康行为等进行干预。

(四)开展计划生育技术服务工作，为居民提高计划生育咨询服务，在各社区卫生服务站都设立了避孕药具免费发放专柜，受到群众的好评。

(五)为社区居民提供安全、有效、价廉的基本医疗服务。7-12月份诊疗17558人次。并按照市委相关要求对社区居民特别是老年人、贫困人口、残疾人进行优惠及减免，半年累计减免医药费27万余元。

(六)中心及站均配备了急救设施和急救药品。同时还与市人民医院、市中医院及妇幼保健院建立了双向转诊协议，在就诊流程方面提供一切方便，将急救及疑难病人及时转送上级医院，并将康复者及时转回中心(站)。实现了小病在社区，大病上医院的目标。

目前我们存在的主要问题：

一是人才缺乏，由于待遇较差，没有编制，人才难进，培养的人才留不住，全员聘用制和有效的激励机制尚有待政策的支持和措施的完善。

二是政府投入不足，今年市财政投入本中心公共卫生经费仅50万元，远远不能满足社区公共卫生服务的需要。

三是群众尚未接受，这些都是制约社区卫生服务发展的主要问题。

要解决这些问题除了政府的重视，改革配套和群众的参与外。作为中心必须明确定位和目标。在明确定位和目标后，认真研究本社区卫生服务的主要需求，确定自己的市场范围，并根据需求完善服务功能，使群众确实得到实惠。同时根据自己的服务人群开展有效的宣传，塑造医院良好的公共形象。在中心内部要实行有效的激励机制，吸引人才和留住人才，为他们提供施展才华的舞台，充分发挥人才的潜力。