

# 2023年食堂管理员的述职报告 食堂管理员工作述职报告(实用5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。那么什么样的报告才是有效的呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

## 食堂管理员的述职报告篇一

尊敬的领导、同志们：

我叫\_\_\_\_\_，1989年参加工作，2月被任命为食堂管理员。在任职期间，我紧密围绕\_\_\_\_\_中心工作，不断改进工作方法，积极配合协助\_\_\_\_\_管理食堂工作，努力提高食堂的工作效率和工作质量，较好地完成了各项工作，现将工作和学习情况向领导和同志述职：

一、思想建设情况二是食品卫生、环境卫生干净整洁。作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全，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。切实做好中队食堂的食品卫生、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。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，保证了职工的工作正常运转。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，食堂内的工作人员着装统一，对出每日产生的垃圾杂物日产日清随时打扫。三是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全重点部位。因此，对于食堂每日用

液化气、油、明火等都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，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，我相信在我的督导下，食堂全体人员必将逐步形成一个爱岗、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。

## 食堂管理员的述职报告篇二

尊敬的领导、同志们：

我叫\*\*\*，1989年参加工作□20xx年2月被任命为饭堂管理员。在任职期间，我紧密围绕\*\*\*中心工作，不断改进工作方法，积极配合协助\*\*\*管理饭堂工作，努力提高饭堂的工作效率和工作质量，较好地完成了各项工作，现将20xx年工作和学习情况向领导和同志述职：

### 一、思想建设情况

作为一名党员，我能够按照上级要求，认真学习邓小平理论和“三个代表”的重要思想，认真学习十六大和十六届五中全会精神，努力提高自身的政治素质和理论水平，自觉地贯彻执行党的路线、方针、政策和公司领导和上级领导的指示精神，保证在政治上、思想上、行动上同支队党委保持高度一致。在政治理论学习方面，我能够积极参加党支部组织的中心组理论学习和其它形式的学习，认真书写学习笔记和心得体会，使自己的思想理论水平得到不断提高。

### 二、职责分工及工作任务完成情况

作为\*\*\*\*，我负责\*\*\*\*的饭堂管理工作。主要作了以下几方面工作：

一是饭堂账目清晰准确、成本控制合理。把住食品进货关非常重要。支队饭堂和中队饭堂合并后用餐人数增加，需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我能够严把食品采购关，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，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。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。

二是食品卫生、环境卫生干净整洁。作为一个集体饭堂，严格落实食品卫生安全，是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位饭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。切实做好中队饭堂的食品卫生、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。饭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，保证了职工的工作正常运转。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，饭堂内的工作人员着装统一，对出每日产生的垃圾杂物日产日清随时打扫。

三是设备管理规范、保证安全。饭堂是消防安全的重点部位。因此，对于饭堂每日用液化气、油、明火等都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，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

总之，饭堂工作正在日渐步入正常化、正规化，我相信在我的督导下，饭堂全体人员必将逐步形成一个爱岗、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。

## 食堂管理员的述职报告篇三

尊敬的领导：

本人，首先感谢领导信任和大家的厚爱，任xx高中食堂厨师长x年。在这x年里，我严格执行公司各项规章制度管理我的厨房团队以保证各项工作落实到位，在经营中，我和我的战友们全力以赴，不时推出新品种，并尽量使师生满意的前提下控制成本。实验中学食堂是一个充满竞争的学生餐饮环境。加之平时学校监管得严，使我们在经营中不断改变经营策略，在确保食堂食品卫生安全的情况下，尽量保证了公司的利益。

现我就四个方面向大家汇报我在这一年的工作。请大家予以批评和指正。

我们本着食品安全第一的前题下着重了原料验收程序。作到了不合格的产品绝不加工生产；每天班前会议我们都要例行询问大家有无异常情况；加强了厨师每餐的供应计划，尽量少剩饭菜。所剩饭菜均由专人加工至中心温度在xx度以上并确认无异常后方可售卖；食堂坚持每餐留样，并有记录；每天一次的餐具用具消毒也由厨师长亲自监督并作记录。

食堂共有xx位员工每天下班后要骑车回家休息。我们在班前会上讨论了怎样在市区安全行车及转弯手势规范。让大家安全行车，确保人身安全。

食堂的几位机械操作师傅都经过了公司工程部的培训。其他人一律不准进行机械操作，时时提醒安全规范操作，并以申请公司为这几位师傅购买了意外伤害保险，以把食堂的'风险降到最低。

我先考察了竞争对手的产品，明白了我们的长处和弱处，并针对实际情况作了调整。巩固了我们的小吃、饼类。采用引进的方式聘请了一位在大锅菜上有一定造诣的厨师加强我们

的中餐。并由厨师长、经理、库管、技术骨干组成的智慧团定期对各生产小组会诊，帮助找到解决问题的办法。

公司领导说过：一个优秀的团队是完成任务的基础。在工作中我以身作则，无论哪个工种我都会针对性的一起参与生产。作为一个厨师长除了生产上的工作安排还应事无巨细冲在最前头，这样大家在这个团队才有方向感，也才有动力。在生活上我主动关心员工，与他们同甘共苦，从战斗中的战友成为大家生活中的朋友。所以这学期大家工作很团结，很努力，也很开心。

在这学期里，我们把中餐进行了规范化。确定把硬俏头的主辅料定为x比x，软俏头的主辅料定为x比x，并在调味方面大胆用了野山椒，找到适合夏季大众口味的产品。所供应菜品的情况我会听取收集就餐师生的意见，加以总结，在每日例会及时安排改进。从而保证菜品口味及质量稳定。

定期推出新品种也是经营至胜的法宝。每当一个新品种推出后看着营业额上升，大家都会有一种成就感，那也是食堂中最开心的事。

市场考察是发现新产品的主要途径，比如食堂售卖的寿桃、芝麻鸭、蒸饺、烩面、炒粉、小包等这些都来自市场考察，给食堂经营带来了不错的效果。同时对市场物价的掌握也是监督供货商供应价格有效的办法。些为一举两得。

## 食堂管理员的述职报告篇四

尊敬的领导：

大家好，一年来，在领导的关怀、指导下，在全体员工的帮助配合下，我圆满地完成了自己的各项工作任务，下面从三个方面向各位领导和同事们汇报如下：

今年以来，我根据自身工作实际需要，坚持理论学习不放松，一是始终坚持先进性教育的学习及时掌握领导在新时期的路线、方针、政策，并将其贯彻落实到工作中；二是加快知识更新，提高能力水平，注重学习各级领导的优良作风，学习先进员工的智慧和经验，学习经营管理知识和技能，不断提高解决实际问题和做好本职工作的能力，努力使自己成为本岗位上的行家里手，能够做到公道正派、服务热情，能够从大局出发，为搞好各项工作出主意、想办法。

做好自己工作在在工作中，我首先能够做到摆正自己位置，按照领导要求完成各项工作任务，在工作中能够做到严格把关，以精益求精的态度对待工作，同时也注重倾听职工的意见，不断改进服务态度，提高饭菜质量，把工作作好。

我负责职工食堂的工作，食堂承担着职工和领导的就餐及接待任务，饮食安全的重要性显而易见，不能有一丝疏忽。在去年的一年里，在有限的伙食标准，物价不断上涨的情况下，想方设法烹制出精美的饭菜供大家就餐。为此，从采购、验收、入库、出库等各个环节严格把关，做到万无一失，认真执行国家《食品卫生法》，禁止将霉变、腐烂、异味的食品供应员工，搞好灶房内外的清洁，保障员工的身体健康。同时，在饭菜的花色品种上，我认真制定每天食谱，努力做到品种不重复、花色时时新。在接待任务工作上，我们根据各项接待标准，制定出菜谱，做到了标准虽有高低，但质量、口味不变的原则。把讲礼仪、懂服务的人员应用到工作岗位上，使食堂的服务达到了规范化。

虽然在过去的一年里做了一些工作，但仍存在很多不足，主要有以下几方面：

- 1、在自身的业务学习上抓得不够，投入的精力不多。
- 2、工作不够细致，缺乏创新意识。

在今后的工作中，我要把食堂餐饮做为第一要务，发扬“认真负责、扎实苦干”优良作风，对领导交办的工作，保质保量完成，更加积极、努力的工作，保证公司全体员工的就餐和对外招待。

以上，是我对一年来的工作述职，请各位领导、同事们给予批评指正。

此致

敬礼！

汇报人：

20xx年xx月xx日

## 食堂管理员的述职报告篇五

尊敬的领导、同志们：

我叫xxx□19xx年参加工作□20xx年2月被任命为饭堂管理员。在任职期间，我紧密围绕xxx中心工作，不断改进工作方法，积极配合协助xxx管理饭堂工作，努力提高饭堂的工作效率和工作质量，较好地完成了各项工作，现将20xx年工作和学习情况向领导和同志述职：

式的学习，认真书写学习笔记和心得体会，使自己的思想理论水平得到不断提高。

作为xxxxx□我负责xxxx的饭堂管理工作。主要作了以下几方面工作：

一是饭堂账目清晰准确、成本控制合理。把住食品进货关非常重要。支队饭堂和中队饭堂合并后用餐人数增加，需要经

常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我能够严把食品采购关，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，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。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。

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。饭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，保证了职工的工作正常运转。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，饭堂内的工作人员着装统一，对出每日产生的垃圾杂物日产日清随时打扫。

三是设备管理规范、保证安全。饭堂是消防安全重点部位。因此，对于饭堂每日用液化气、油、明火等都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，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

总之，饭堂工作正在日渐步入正常化、正规化，我相信在我的督导下，饭堂全体人员必将逐步形成一个爱岗、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。