

# 最新食堂工作总结个人(大全5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。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

## 食堂工作总结个人篇一

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。

## 食堂工作总结个人篇二

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。同时每月我们还根据菜谱及时做出营养分析，积极听取膳食委员会成员的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。

在日常烹饪中加强工作人员的理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。通过现场观摩、

及技能展示来切实提高理论操作水平。以理论指导实际工作，从而提高工作质量。

我们食堂工作人员认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确各岗位的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。在膳委会的监督指导下，根据每月营养分析，不断改进，取长补短，使幼儿园的营养工作质量不断提高。

抓好食堂食品卫生安全工作，提高从业人员的思想素质，业务技能是关键。为此，我园对食堂后勤管理和炊事服务人员进行优化组合，强化培训和管理，不断提高他们的素质。一抓业务学习，坚持每周召开管理人员工作例会，一月一次食堂炊事人员业务学习，增强业务熟练程度。二抓个人健康体检，对未体检的不能上岗，对身体不合格的人员立即调离，对身体合格者持证上岗；并建立个人档案。三抓业务技能，定期组织食堂饮食从业人员进行红案、白案、切菜、炒菜技能比武，现场操作，评选先进，在业务上技能上立标兵，抓典型，鼓励饮食从业人员努力进取，不断创新，提高素质。四抓沟通交流，要经常与厨师沟通，主动了解厨师的需求动机和想法，听取他们的意见；了解厨师性格的差异，对厨师的不良行为，进行教育引导，做到“扬优去劣，扬长避短”，使厨师专心投入工作。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！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，共同为我园食堂的发展默默奉献。

## 食堂工作总结个人篇三

- 1、 在工作中工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。和同事、学生及食堂其他工作人员和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂。
- 2、 每天对食堂人员定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、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、 每天做好食堂卫生的检查、食品加工过程、做好每餐的食物样品取存工作、做好学生就餐前的各项工作，管理好学生就餐时的正常次序，做好就餐时的安全工作。
- 4、 做好每星期学生返校时的饭卡输入工作，保证好学生顺利就餐，记录好好每天和每个星期的食堂消费情况，做到帐目清楚，保存好就餐后微机余额数据，防止微机出问题后数据丢失。
- 5、 每天四餐做好不擅离岗位，按时开关机及有关数据记录、保存等工作，认真管理好学生饭卡金额的正确无误。，每学期末结帐实事求是，不违规操作。不会隐瞒不报。
- 6、 认真做好初二计算机的教学课程，备好课、上好课、认真辅导学生，学习计算机的知识，学到有用的计算机知识。

总之，学校食堂的卫生安全工作十分重要，对学校食堂的各项工作管理我将认真努力的去做，同时除了学校食堂的各项工作管理外，自己还认真学习自己的数学专业知识，虽然自己没上课，但是平时自己也认真的备课，学习教育教学的新观念，虚心向其他教师学习，来提高自己的思想素质，使自己成为一位合格的教师，工作中有什么做不到位的事欢迎各位领导和教师批评指导。自己会在各位教师的批评指导下认

真学习改进。

## 食堂工作总结个人篇四

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。

## 食堂工作总结个人篇五

后勤管理组共有职工 2 人、外聘员工 25 人，担负着较为繁重的内 外接待、员工就餐等工作任务。在后勤服务公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕地质局的整体 工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂收入 元，固定成本 元，变动成本 元，利润为 元。

1、围绕大局，提高认识。今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广 大干部员工办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真 正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚 持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性， 从而自觉地投身到各项服务工作中去。

今年以来，职工食堂的所有工 作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的 称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，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，我们没有辜负局领导和广大干部职工的期望，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，还在改变经营模式、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，尽量为干部职工提供便利条件。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。

目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。就餐方面，我们没有停留在使

干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务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。

职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距局领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

一是要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们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、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从

而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。

通过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，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。