

2023年政府机关食堂工作总结 食堂工作总结(模板6篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。什么样的总结才是有效的呢？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。

政府机关食堂工作总结篇一

xx年在学校领导的领导下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作，取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

- 1、正确履行会计职责和行使权限，认真学习国家财经政策、法令，熟悉财经制度；积极钻研会计业务，精通专业知识，掌握会计技术方法；热爱本职工作，忠于职守，廉洁奉公，严守职业道德；严守法纪，坚持原则，执行有关的会计法规。
- 2、按照上级规定的财务制度和开支标准，经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况，主动协助食堂管理员合理使用好资金.保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。
- 3、工作中审核所有开支凭证，及时结算记账，做到各项开支都符合规定，一切账目都清楚准确。对经费的使用情况和存在问题，经常向有关领导请示汇报。
- 4、按照规定编造全年、每季、每月的各种预算报表统计资料和月度结算，做到准确无误，并及时报告分管领导。
- 5、所有财务凭证，及时整理、装订和保存。
- 6、指导和帮助出纳工作。

在过去的一年里，兢兢业业，圆满的完成了学校的工作任务，并且得到领导肯定和许多同事的赞扬，这对我是一种鞭策，在新的xxxx年，将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。

政府机关食堂工作总结篇二

尊敬的严总和公司领导及各位同仁：

大家好！

xx年上半年xx分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在xx全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，而每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

一) 原材料的控制：

- 1、库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。
- 2、在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。
- 3、原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二) 能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在xx特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。亦要坚持公司原则□xx组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导；而在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

菜品是企业的生命力。感谢公司对xx的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高□xx始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一、高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，

搞好xx管理工作。

二、努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

政府机关食堂工作总结篇三

20xx年上半年，职工食堂将厂部下达的目标责任书层层分解，下达到人，并以此作为考核员工业绩的依据。有了目标，就有了前进的方向□20xx年上半年，职工食堂取得如下成绩：

1、根据职工食堂初步统计□20xx年上半年累计共接待一线职工、外协人员就餐五万多人次，平均每天三餐共接待近四百人次就餐。

2、成功筹办年夜饭及春节值班人员的就餐。根据厂领导的要求，一年一度的年夜饭由职工食堂筹办，接到任务后，职工食堂在服务生产一线职工的同时，立即组织人员，安排菜谱，组织货源，准备场地及所需用具，细致的值班人员安排、辛勤的努力没有白费□20xx年大年二十九年饭及春节期间的伙食赢得了厂领导及就餐职工的一致好评。

3、紧跟生产一线，为生产一线的顺利生产提供坚实的后勤保障□20xx年上半年，根据生产进度安排，职工食堂和生产科取得紧密联系，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线职工、外协技改人员、消防人员等人员的饮食服务。

近几年来，全免费工作餐已逐渐深入人心，就餐人数日益增长。为了提高职工食堂的服务质量，职工食堂从以下几个方

面入手：

餐中有保洁，日日大清洗，周周大扫除。

2、规范文明服务。职工食堂多次组织员工开会学习，并制定《职工食堂员工行为规范》，对所有员工的衣着、个人卫生、工作行为、文明用语等方面作了统一的规范，对于违反规范者，发现一例，处理一例，绝不手软。

3、合理安排菜肴，变换饭菜花色品种。根据不同的季节、不同的班次，职工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐餐味不同。对于大夜班，职工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤等等不同的花色品种；对于来自全国各地的外协技改人员，我们详细咨询其口味，并适当在菜谱、口味上作出了相应的调整，满足了不同就餐者的需求。

1、加强全免费工作餐管理。针对全免费工作餐，职工食堂制定和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。在日常的工作中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度、通知或温馨提示的形式，积极与生产科及广大干部职工取得沟通，有效地维护了全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

物资中，粮油从红安县王源昌购物广场购进，肉类从红安县红冠食品有限责任公司购进，这样有效地转移了职工食堂的购物风险，提高了职工食堂的采购安全系数。对于霉烂变质物品，坚决拒之门外，对于所购物品物料，坚决按照厂部有关规定办理出入库手续。

3、安全管理。结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会上，职工食堂始终将安全放在首位，以《烟草企业安全生产标准化规范》为标准，强化职工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制在萌芽状态。20xx年上半年初，职工食堂将安全责任层层分解，将每一个岗位上的安全责任分解到人，

并在日常的工作中加强监督检查。过去的半年里，职工食堂安全工作进行得有声有色，半年安全事故为零。

20xx年上半年，虽然我们取得了一定的成绩，但是我们的工作中也存在不足，具体表现为：

- 1、思想政治工作有待提高。由于职工食堂绝大部份人员为劳务用工人员，人员更换频繁，导致思想政治教育跟不上，有时因为员工工作情绪波动而给工作带来影响。
- 2、在聘请厨师的更换过程中，由于厨师缺乏大锅菜的培训及时间上的适应过程，工作餐菜肴在色香味形上存在不足。
- 3、新进劳务用工人员安全教育有待提高。

20xx年下半年，职工食堂除了一如既往地搞好饮食服务工作，还有如下打算：

- 1、继续加强制度的执行力。职工食堂下半年将组织所有员工学习红安烟厂及职工食堂的规章制度、操作规程等。在今后的工作中，对照规章制度，该奖的奖，该惩的惩，真正做到按制度办事，以制度约束人。
- 2、重点加强员工的思想素质教育，特别是新进劳务用工的思想教育和安全教育，为工作餐的顺利进行打下坚实的基础。
- 3、努力提高员工的技术素质和服务意识。下半年，我们将采取“走出去，请进来”的方式，以提高员工的业务技术水平和服务质量。
- 4、继续狠抓安全工作。我们在下半年将在强化员工安全意识的同时，完善职工食堂的安全管理制度，并加强安全隐患的排查及整改，力争全年实现804003的安全目标。

政府机关食堂工作总结篇四

“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。两年多来，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

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(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，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3)建立建全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

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、打骂，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

(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)月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

(7)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。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周召开民主生活会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

1、上班时所有职工，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。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把

自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

- 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。

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

- 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共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

政府机关食堂工作总结篇五

全班人员思想稳定，在工作中能够主动加强理论学习，能够坚持用政治理论知识来武装自己，使自己在思想认识和能力

素质上有了很大的进步，开阔了视野，拓宽了知识，坚定了政治立常政治思想素质和理论水平有了明显的提高！首先是全班人员尊重领导，相互团结，使凝聚力、战斗力都得到了显著的提高；其次是全班战士能够服从命令、服从指挥，保持时刻听召唤，能完成上级赋予的各项任务，能够时时刻刻保持清醒的头脑，能够坚守保密守则，做好保密工作；第三在生活中能做到相互关心、相互帮助，共同健康成长，工作中能做到相互学习、相互鼓励、共同进步；第四存在的不足：理论学习不够经常，普遍存在侥幸心理，学习不系统、不全面、不规范、理论学习与实践结合的得不够紧密，没有达到学以致用，理论修为没有达到一个新的高度！

全班人员作风纪律严明，工作和日常生活中都能够严格要求自己，不做违纪违规的事情，在六月颁布新三大条令之后，能够认真学习新条令，通过学习能自觉抵制腐朽思想的侵蚀，树立了军人的良好形象！

能够积极主动完成单位安排的各项工作，面对机场割草，全班人员能够不惧艰难困苦，很好的完成了这项重大任务，这正体现了本班不怕苦不怕累，勇敢顽强的优良作风；在上半年的飞行保障中，首先保证了车辆的行驶安全，在火灾防范方面，保证了零事故、零案件的发生！面对近期最大的任务——消防大比武，全班战士能够正确认识，把集体荣誉放在首位，并做到积极参加消防练习，同甘共苦争取取得好的成绩！存在的不足：没有经常做到装备的维护保养，对消防设施也没有做到定期与不定期的检查，对分配到个人的车辆卫生也没有及时进行打扫！

政府机关食堂工作总结篇六

为了全方位展示学校教育新形象，我校积极响应通山县教育局制定的《“放心食堂”创建标准》，积极开展创建“放心食堂”活动，现将有关工作总结如下：

“放心食堂”的创建工作，一是进一步完善我校后勤基础设施，改善学生的学习生活条件，提高后勤保障水平；二是加强和完善各项制度建设，杜绝重大安全事故、重大食物中毒和流行性传染疾病的发生，提高后勤管理水平；三是强化以人为本，精细化、规范化服务，全面提高后勤服务能力和水平；四是增强师生食品用品安全防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

根据县教育局制定的《“放心食堂”创建标准》，结合我校实际情况，本着“因地制宜、循序渐进”的原则，我校认真开展了“放心食堂”的创建工作。

1、提高认识，加强领导。创建“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和服务水平的有效举措，学校领导高度重视，把创建工作列入重要议事日程。以校长为第一责任人，分管副校长亲自抓的办法，加大对总务人员督办、检查、指导的力度，以确保创建的各项工作的真正落到实处。

2、认真规划，精心组织。我校根据实际情况对照创建标准，认真做好了规划，制定了切实可行的创建方案。达到了“放心食堂”创建标准的学校。

3、完善设施，强化管理。学校根据创建方案加大投入，对照标准努力完善了学校后勤服务的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项制度、档案、台帐，做到了科学管理精细服务。

食堂管理在学校中的作用至关重要。我校按照要求设置了操作台、粗加工间、操作间、有保管室等。为了让学生在学校能够吃得饱、吃得好，我校始终坚持“健康第一”的食堂管理理念，紧紧围绕学生健康成长，严格把好了“五道关”。

一是严把人员上岗关。坚持“先培训、后上岗，不培训、不上岗”的原则，通过提高食堂员工的素质达到提高食堂管理

水平的目的。实行长期学习制度，不定期组织食堂工人了解有关政策法规，学习《中华人民共和国卫生法》、《餐饮业卫生工作条例》、《寄宿制学校管理规范》。学校还制定了《食堂卫生安全管理制度》、《食堂工人岗位职责》、《食堂工人安全工作目标责任制》、《食堂工人年度工作目标考核办法》、《突发事件应急处理办法》等制度。

二是严把食品购入关。为了保证食品新鲜，学校自建小型蔬菜基地，安排专人负责基地管理，保证学生在校能够吃上新鲜蔬菜。食堂物资购进有专人负责，每天做好登记，时刻掌握库存量，做到不积压、不浪费。学校不定时抽查，严禁三无、过期、变质食品流入食堂。学校设有食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所，配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。食品分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期的食品。三是严把加工制作关。坚持按程序、按要求加工食品，实行科学合理配餐。对加工工具和食物实行严格出渣、洗涤、消毒、清洗四个步骤。要求操作人员在接触加工好的食品之前必须洗手消毒并带一次性手套；工作中必须穿戴整洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指加工食品；不在食品加工和销售场所内笑谈、吸烟、吐痰。为了确保食堂饭菜的质量和数量，学校校长、老师轮流到食堂就餐。防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用高温消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

四是严把经营理念关。坚持“服好务，盈薄利”的经营理念。学校要求食堂每周要有一日三餐主副食谱，采购员按食谱的需要采购粮油、蔬菜，零星物资实行限量采购，每餐一种主食，两种配菜，荤素搭配必须合理。

五是严把监督关。为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了以总务主任任办公室主任、学校中层领导全部参与的食堂管理办公室，负责食堂日常管理工作，检

查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。设立了师生意见簿，不定期在师生中进行对食堂工作测评，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对食堂进行检查指导。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

食堂工作是一个动态的，几乎每天都有新的情况发生，比如：怎样提高发饭速度？如何对不同员工进行有效的培训和教育？如何争取家长和社会的理解与支持？生活物资的采购、入出库管理等，这一个又一个生成性问题，我们都密切关注，冷静思考，群策群力，用校本研修的精神及时妥善地作出了解决。

这一系列问题都是向我们管理者提出的挑战，这也是我们今后努力的方向，对这些将集中人力、财力进行整改。我们有信心也有决心把食堂管理做细做实，让我校食堂能够长期保持让师生满意，让家长放心，受社会好评。

在今后的食堂工作中，我们将积极响应各级号召，虚心听取群众意见，不断完善基础设施，潜心探索管理办法，让我校食堂沿着良性发展的道路，又快又好地发展。让我校食堂成为又一个展示杨林教育新形象的窗口！