

最新学校食堂述职报告 学校食堂人员述职报告(大全9篇)

写一份辞职报告，是对自己和公司的尊重和交代。希望以下实践报告范文能给大家带来一些思考和启示，为写作实践报告提供一些创意和灵感。

学校食堂述职报告篇一

为了进一步加强中小学、幼儿园的学校食堂食品安全的监督管理，杜绝食物中毒及食源性疾病的发生，保障广大学生的身体健康，我们认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和省市有关文件精神，进一步对学校食堂食品安全工作加强领导、强化监管，以“预防为主，杜绝事故”为目的，坚持依法推进、规范运行的原则，克难攻坚、锐意进取，在食堂食品安全工作领域开展了一系列工作。现将一年来学校食堂食品安全工作汇报如下：

目前，全县共有学校食堂53家，涉及45家学校，其中中学22家，小学23家，幼儿园8家。500人以上就餐的学校食堂4家。

教育局联合县食品药品监督管理局，抽调专门人员，组成检查组，于12月份，对全县所有学校及幼儿园的食堂食品安全开展了专项检查，并进行了调查摸底和建立台账。检查中，检查组从餐饮服务许可证和从业人员健康证的持有、食品留样设施、消毒保洁设施、食品原料的贮存，食品操作间布局、餐饮服务食品安全操作规范以及健全学校食堂食品安全管理机构、建立各项制度等方面进行严格的监督检查，通过检查，发现隐患，督促整改，确保了全县学校食堂食品安全。

为使学校负责人、食堂专管员和食堂从业人员进一步了解、掌握食品安全法律法规知识和食堂操作规范技能，提升我县

学校食堂管理水平，12月10日，我局联合县食品药品监督管理局，聘请省市有关专家，专门对学校负责人及学校食堂管理人员和从业人员举办了食品安全培训会，通过培训使学校食堂管理人员和从业人员食品安全意识有了很大的提升，食堂操作更趋规范，从业场所的环境面貌有了极大的改善。

一是加强对学校食堂食品安全工作的组织领导，增强法制意识，把学校食堂食品安全工作摆在重要议事日程中。进一步落实索证索票及台帐制度。健全学校食堂食品安全管理机构，配备专职食堂管理人员。

二是进一步改善学校食堂基础设施，使全县学校食堂设施更趋规范。

学校食堂述职报告篇二

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，一是始终坚持党员先进性教育的学习及时掌握党在新时期的路线、方针、政策；二是加快知识更新，提高能力水平，我作为一名党员，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。

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。在去年的时间里，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总结，请各位领导、同事们给予批评指正。

学校食堂述职报告篇三

尊敬的各位领导：

大家好！

一年来，作为食堂主要负责人，我和我的同事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、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。

2、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。

3、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工作例会，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盟芽状态；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。

4、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，以确保师生的伙食。

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。

此致

敬礼!

述职人□xxx

20xx年xx月xx日

学校食堂述职报告篇四

尊敬的各位领导，各位同仁：

大家好!本人被组织任聘为。副校长已有五年，主抓德育教育工作，分管学校后勤、德育、艺体、安全、卫生、综合治理等工作。身为副校长副校长已有五年，主抓德育教育工作，分管学校后勤、德育、艺体，由于我校学生少，班级数少，教师少，任务重，因而本人兼任两项管理工作一、坚持做好后勤常规工作1、开学初，领回课本，购好教学办公用品，确保教学本人一年来，在党的教育路线指引下，做了一些该做的后勤工作。为了搞好后勤工作，保证学校的教育教学工作顺利地开展，我具体抓如下几项工作。

一、开学前，重点抓好课桌椅的配备工作。我根据今年在校学生人数配备，当配备不足时，就订购课桌100张，凳子150张，还组织职工维修50套，做到按时按量配足。同时组织人员整修教学大楼的教室、黑板，采购教师用的各种教学用具用品，完善教学设备，并做好安排人员报名、收费等工作，使学校的开学工作顺利地开展。

二、开学初，抓紧制订各项规章制度。在后勤工作方面有《行政领导工作职责》、《师生员工的考勤制度》、《学校财物管理制度》、《学生的住宿管理制度》、《学生的食堂、摊点管理制度》、《学生爱护公物管理制度》等等。做到按制度办事，以制度管人。

三、根据学校的工作进程，针对性地配合学校领导班子对学校教育教学工作的管理。一至二周认真做好新生的入学教育工作，对基础较好的班级做好提高巩固工作，发挥这些班级在学校各项工作中骨干带头作用。对基础较差的班级，加强力量，认真抓好，严防出乱班。接着抓学风，通过多种途径对学生进行学习目的教育，培养学生良好的学习习惯和坚韧的学习品质。

四、加强对师生生活的管理。开学初，先做好住校生住宿和开膳的安排，接着做好学生的食堂、摊点管理工作，严格要求食堂、摊点要做好饮食卫生，食堂环境卫生始终保持干净，校领导经常深入食堂检查监督，发现问题及时解决。师生的宿舍门窗坏了，就组织人员维修。浴处、小便处不足，就组织人员再扩建，现在基本上满足师生的需要。目前干旱季节，师生的用水紧缺，我们严禁他人从井里抽水，如果发现从严处理。为了方便师生用水，我们在大井上面建筑一个水池，并安排人员每天从大井里抽水放进池里供师生利用，解决了师生的实际困难。

五、抓校园环境整治工作。校园环境的整治与美化非常重要，校园环境优美，空气清新阳光充足，清净整洁，师生能以轻松愉快的心情学习、工作。因此，我们在环境整治中，把学校整个环境卫生区划分包干给各班，严格要求各班始终保持干净。规定总务处每周三检查一次，好的表扬，不好的批评，并强调及时搞好。年终总评，并把总评结果列为政绩考核内容。我们还按规划整治学校的`场地，体育运动场，种树、种花、种果，绿化学校环境。

六、加强卫生安全工作。为了做好学校的卫生安全工作，我对学校的饮食卫生安全工作进行全面检查，认真检查了学校的食堂，以及学校周边的小炒小卖。还深入教室、实验室、图书室、师生宿舍查看电路。实验物品和走廊栏杆等安全防范设施。并严格要求学生食堂、小卖部的摊点要提高安全警惕，严把购菜关等易引起食物中毒的瓜菜。在重点抓好食物

中毒的同时，还加大宣传教育力度，通过健康常识课等途径对全体学生进行饮食卫生和预防食物中毒常识教育，提高学生自我防范能力，确保学生健康成长。

七、加强对住校生的管理。为了做好对住校生的管理工作，我除了安排校警人员轮流值班外，学校领导还经常深入学生宿舍检查监督，严格管理，不允许住校生上课时间在宿舍里闲聊、睡觉或聚众赌博；不许在休息时间大声喧哗，扰乱他人休息；不许损坏学校的门窗、睡床或在墙上乱刻、乱涂、乱画、乱钉；不得在宿舍里擅自拉电、安装插座，使用电炉煮饭等等，如果发现从严处理。

学校食堂述职报告篇五

20xx年11月学校食堂负责人述职报告一年来，作为食堂主要负责人，我和我的同事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

(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，学校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。

4、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工作例会，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盟芽状态；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。

5、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。

三、存在问题

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。

学校食堂述职报告篇六

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主管岗位，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。通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。

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

党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。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。

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。

学校食堂述职报告篇七

伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来[]20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为大家提供精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作述职如下：

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，推出一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、

香、味、意、型的低价位菜品。

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家的潜力。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上才能有更大的发展。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

菜肴质量是餐厅得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把宴会婚宴菜单、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们xx独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

学校食堂述职报告篇八

尊敬的各位领导：

大家好！

我叫xxx□是一名冷库库管员。在大家的印象中，库管员就是

点点数，应该很轻松。我要告诉你，你错了。在xx冷库当库管员一点都不轻松，可以说很累。我们xx冷库是集团公司最大的冷库，每天的收货发货量都很大，二十四小时不停。下面我把库管员一天的工作向大家汇报一下。

每天的班前会，班长会把出库的库位告诉大家。接班之后核对一下品名，日期就可以出库了。我喜欢出鸡胸，因为鸡胸出库时备注的质量信息少。如果出鸡皮，则要写好多，包括入库日期，生产日期，胸皮腿皮，生产厂家，库位，去向，脂肪水份蛋白点，让步接收单号等。有时还未写完，搬运工已拉出来了。如果是几个车间同时出，那就更热闹了。正出库时，入库的产品又来了，指库位，点数，看垛码的好不好，库内库外，风风火火。碰到块形不好的，更是提心吊胆，垛是打起来了，等着挨罚吧。盘点是每天必不可少的，先进库一张张取下来，抄一下数，出库的产品出来了，点数，放牌，再写下一个数。数写完了，一加，不对，再来一遍！出入库结束之后，把地上的霜铲进霜车，把竹笆片扎成一捆，急急忙忙往霜池拉，还有，不要忘了写离岗记录。倒完霜回来了，接班了。如果中间没有出现数据上的异常问题，则可以长长的出一口气然后去报表室做报表。如果有了异常则心跳加快，战战兢兢。报表室只有三台老掉牙的电脑，速度慢，还经常掉线，如果别人先来，你就慢慢等吧。不要着急，急也没用。

这就是我们库管员每天要做的工作，天天如此。另外，库里排管上的霜也要经常扫，要不，制冷效果就不好了。还有，我们这儿的南北月台，穿堂每天都要拖。还有，下雨后，广场的水还要扫，因为下水道口比地平还要高。总之，在冷库上班每天都挺紧张的。

去年我的岗位是替岗库管员，每天奔波在不同的库房，每天接触不同的产品。小心小心再小心，幸好没出现大的数据问题。另外我反映一个问题，为什么鸡肉泥合格了，发到车间又退回来了，如果是卫检沟通不及时的话，那就太不应该了。

凭心而论，当好一个库管员真的不容易，尽管如此，我一直朝这个方向努力。不过，压力确实大，我就经常做与管库有关的梦，如果有领导能让我们睡觉时不再做管库的梦了，那他就真的是管理上的高手了！

谢谢大家！

此致

敬礼！

述职人□xxx

20xx年xx月xx日

学校食堂述职报告篇九

本学期总务处膳食管理的各项工作坚持陈杰校长提出的“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。尽最大努力解除师生的后顾之忧，完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。就以下几点作简单小结：

一、建立食堂管理网络机构。

学校的食堂由校长担任第一责任人，总务主任胡向阳分管并全面负责，杨剑老师专职具体抓日常工作，成立了膳食管理委员会，委员会由工会、教代会的部分代表及学生代表参加，直接对校长提出伙食的标准、质量进行评价。学校食堂各项工作分工到人，明确职责，每月一次会议、一次考核。

二、完善制度，措施到位

我们每月对食堂工作人员召开一次专项会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。制定了《学校食品卫生管理制度》、《食堂卫生检查制度》、《食堂工作人员职责》、《食堂安全责任状》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》、《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《学校食品卫生条例》等内容，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

三、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，食用油和大米在有较高知名度的粮油公司采购，调料定点采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专职管理人员验收，切实把握好进货验收关。从而杜绝非准入食品进校园。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，要有留样设备，留样设备正常运转，并且按规定留样。学校不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学期进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识

培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

四、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食堂卫生管理，菜的品种要勤换，节水节电还有潜力可挖。在今后的工作中，我们要用更加细致的作风，把学校的食堂工作干得更好，让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全。

学校食堂的工作述职报告5