

# 2023年进食堂工作记录 食堂工作总结(大全7篇)

写总结最重要的一点就是要把每一个要点写清楚，写明白，实事求是。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

## 进食堂工作记录 食堂工作总结篇一

(一) 砥砺前行，在实践中不断适应、学习后勤管理工作。

起初，食堂的后勤管理工作对于脱胎一线收费岗位的我来说还十分陌生，面对繁琐细致的食堂管理工作我没有气馁，而是大胆迈开步子，在实践中不断适应、在实践中不断学习。平常工作中，我努力观察其他员工的工作情况，寻找自己在各方面与他人的差距；工作闲暇时，我留心学习其他公司在食堂管理方面的先进经验；并在这些差距、经验中积极探索自身的发展方向。跟其他同事比，我个人欠缺的，就是我需要学习的；与其他公司比，我们在食堂管理上薄弱的就是我需要加强的。在这样有的放矢，不断努力学习后，我终于基本具备了食堂后勤管理的能力，能够自如应对工作中的各种状况，能够真正承担起这个岗位赋予我的职责。

(二) 开拓创新，在实践中不断尝试、创新后勤管理工作。

以来每月针对采购的菜品全面的进行市场调查，并和供应商进行核定，杜绝供应商漫天喊价的情况，在日常收货过程中除正常的人员验收外管理员也主动参与实行全面监督，杜绝任何人与供货商产生利益关系。通过严格把控原材料采购和流程审批，今年在原材料的采购与去年同期比节约10%。其次是合理利用原材料，尽最大努力做到物尽其用，做到粗料细作，把边角料的再利用再提升，在菜品的安排和质量上都做

好控制工作，努力将低成本的菜做成高档次的菜品，并教导员工在工作中学会控制与节约成本。第三是根据经营情况合理设置库存量的上下限，严格控制采购物资的库存量，对库存物品专人负责，以避免原材料变质造成的损失。

（三）忠诚执着，在实践中不断总结、提升后勤管理工作。

食堂内部管理工作的有序开展。年内先后四次开展食堂“灭四害”工作，在后厨工作各区域、公共就餐区域等安装紫光灯消毒、灭蚊灯，并协助南宁公司路产部组织食堂全体员工进行了一次消防演练，使得全体餐饮工作人员提高了安全防范意识。通过这一些措施，从采购到制作再到就餐，食品安全得到了有效保证。

雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。应该看到过去一年自己在食堂后勤管理工作方面取得成绩的同时，工作现实中仍然存在一些亟待解决的问题：如随着食堂餐饮业务的不断加大，食堂现有的管理制度比不是很完善，食品安全的操作流程不能满足现有需要，制度的缺陷容易造成较大的安全隐患。

以上是我对于本年工作的简单回顾，再次感谢在迷茫时领导的关心与教诲，在孤独无助时同时的支持与帮助，祝愿新的一年饭堂后勤管理工作再上新的更高台阶，祝愿公司各方面经营管理工作再现新的更大突破。

## **进食堂工作记录 食堂工作总结篇二**

新世纪的办学格局，给学校的后勤工作增加了难度，提出了更深层次的要求。众所周知，后勤工作繁乱复杂，且时刻体现着紧迫性和重要性，而且该项工作是服务性工作，直接影响到学校教育教学工作，所以我充分认识到，在新形势下，更应具有强烈的服务意识，服务到位，在工作上主动积极，不断创新。

如何使食堂工作有秩序地进行，那必须严格按照管理制度，让每个食堂工作人员，懂得《食品卫生法》，做到分工负责，责任到人，认真安排一天三餐，并特别注意清洁卫生工作，坚持洗菜间与洗涤间分开，生菜与熟菜分开，坚持食堂工作的拖、扫、冲、擦，认真消毒，从全方位考虑全体师生的健康。

在学生用膳上，根据学生的心理状态，中、晚餐灵活掌握，使每一位学生能吃上新鲜可口的饭菜。特别是冬季与夏季，在冬季时，为学生热菜、热饭，在夏季时，注重饭菜的卫生与新鲜并且全天提供热水，服务到位。

作为食堂工作人员的班长，要做好食堂的后勤保障工作，真正起到服务育人作用，必须自己以身作则，严以律己。我与全体工作人员一起，树立全心全意为学校师生服务的思想。在休息日，也时而到学校转一转，看一看，发现问题及时处理，并定时地向学校领导汇报后勤食堂工作情况。

我校与社会接触面较广，且与省、市校有一定联系，所以临时安排的招待次数频繁，这样势必增加不少工作量，我与食堂工作人员齐心协力及时周到地完成每一次招待工作。精心配置菜肴，做到热情服务，使用膳同志有宾至如归的感觉。

总之，我与食堂工作人员团结工作，和睦相处，严格要求，生活上互相关心，以积极的姿态去做这份长期持久而又艰辛的工作。当然，在今后工作中，我会不断探索工作套路，增强创新意识，为我校生存发展多做贡献。

### **进食堂工作记录 食堂工作总结篇三**

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司员工培训部多经天易公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，

公司活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了20xx年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了20xx年工作上的成果与不足。

## 20xx年工作成果：

（1）与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

（2）对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。

（3）按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

（4）紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

（5）职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

（6）围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

（7）圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会；建安分公司职工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近期次。

（8）调动所有食堂员工的'工作激情，在任务重就餐培训班

平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

(9) 为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

(10) 在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水平提高菜品认可度的重要性。

20xx就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20xx[]对我而言是意义，有价值，有收获的一年，很荣幸在第一季度本餐厅获得了和谐餐厅的荣誉，那时候就时常告诫自己，鞭策我们的团队，荣誉对我们而言不仅仅是一种认可，更重要的是是一种责任，是对员工，对企业对自己的责任，只有肩负起这个责任，我们才有资格引领我们的员工队伍，才无愧于公司赋予我们的管理职责。从20xx年进入xx和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

现将这一年来的工作总结如下：

1人事维护20xx年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

5食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

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。

第四、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。

第五、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。

第六、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。

第七、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。

第八、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，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。

一直以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们身体素质的基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。一、树立全心全意为厂服务的

思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样苛护，树立了良好外小员工形象。

二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工签定了饮食卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到了“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直

已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

三、积极协助各部门完成工作，为教育教学提供后勤保障。为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的控制了疾病的感染与传播。平时遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

四、不断提高饮食质量，让领导放心。为了真正解决工人人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们组织全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察平时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人人们的身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，领导通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满意”等。为了宣传食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它部门一样，做出了展板，受到好评。

总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把工厂看成是自己的家，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从工人工作需求出发，不断研究和改进工人们就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护工人们，在售饭服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

## 进食堂工作记录 食堂工作总结篇四

高度重视施工现场食堂食品安全整治工作，专门成立了检查领导小组，划片包干，深入工地，对在建工程进行全方位及时有效地监督。检查的重点内容：一是各建筑工地食堂持餐饮服务许可证、从业人员持健康培训合格证情况；二是建筑工地食堂卫生管理制度建立情况；三是食堂的建筑布局是否合理，基础设施是否齐全；四是粮、油、肉类等食品原料的采购索证情况；五是消毒、防蝇、防尘、冷藏设施是否有效、充足；六是建筑工地项目负责人对食堂从业人员的卫生知识及卫生法律法规知识的培训情况。

4月份，我局组织召开了建筑工地食堂食品安全专项整

治工作会议，对建筑工地食堂食品安全专项整治工作进行了安排部署，并安排专人深入各工地发放宣传单、食品卫生手册等。至8月上旬，共发放宣传材料200余份，各工地张贴标语口号、悬挂宣传横幅、设置健康教育宣传栏，开展食品安全教育。

一是明确建筑工地项目负责人是建筑工地食堂食品安全第一责任人；建筑工地食堂管理人员是食品安全直接负责人。在签订建设合同时，要将工地食堂的卫生安全工作作为重要条款。建筑工地项目负责人要和食堂管理人员签订《食品安全责任书》，落实责任。二是完善建筑工地食堂建设标准，确保食品安全。为规范建筑工地食堂硬软件建设，我局按照《食品卫生法》和《建筑施工安全检查标准》（JGJ59-99）《建筑施工现场环境与卫生标准》（JGJ146-20xx）对建筑工地食堂建设标准进行统一要求。各施工单位必须按照要求对建筑工地食堂建设进行了改造。三是建立健全工作制度，规范食品加工行为。要求各建筑工地都建立健全食堂卫生管理制度，分别制定卫生管理、卫生检查，预防控制食物中毒、向卫生部门备案等制度，建立食品从业人员健康档案。

我们要求各工地对照相关标准，认真开展自查活动，发

现问题，逐项落实措施，认真整改。检查项目包括廉租住房和兴家园、和瑞家园，公租房和乐（二期）家园。对照各在建工程项目、各标段逐一组织召开工程参建各方责任主体单位人员参加的现场大会，传达学习上级文件精神。通过整治活动，提高了从业人员的食品安全意识，最大限度地消除了食品安全隐患，杜绝了食品安全事故的发生。

从20xx年1月1日起，我局根据市委、市政府的相关文件的指示和要求，已将市区除保障性住房项目外的在建工程项目的监管权限全部移交市局，通过相关协调衔接，已移交项目的建筑工地食堂食品安全监管工作市局正在组织开展。

## **进食堂工作记录 食堂工作总结篇五**

成立上石灰沟小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

## **进食堂工作记录 食堂工作总结篇六**

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体

健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：刘应彪校长为组长，王克金、王明辉为副组长，班主任为成员；校长为学校食堂食品安全第一责任人，王克金老师专管负责，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

#### (一)、检查中肯定的地方

- 1、学校食堂《餐饮服务许可证》有证号：，有效期至20xx年5月27日，负责人刘应彪。炊食员、食堂管理员健康证，上岗证齐全。
- 2、食品采购严把了质量关，无腐烂、变质、过期食品以及标识不全的食品进入储存室、食堂。
- 3、采购食品时向商家索证索票及时，对食品生产日期和有效期（保质期）备案存档。
- 4、食品采购进入食堂时要做好了进货台账。
- 5、食品及原料的贮存符合卫生、安全、整洁的要求，做到了按照“先进先出”发放原则予以发放。
- 6、学校没有使用食品添加剂，对各种调料由炊事员专人专柜负责。

7、食品冷藏、冷冻做到了原料、成品分开存放。

(二)、存在的问题：

1、检查时教师灶炊食员未穿工作服，未取得健康证。

2、消毒柜内卫生差，洗菜池内堆放洋芋。

3、操作间灶台抽油烟机有污垢，墙壁有大量灰尘。

4、检查时餐具未及时消毒。

5、操作间未按标准做到防尘防灰。

1、在20xx年3月21时（星期五）下午对食堂卫生进行了全面打扫，尤其是消毒柜、留样柜、冰柜、洗菜池、抽油烟机、墙壁等进行了打扫和清洗。

2、在20xx年3月28日至30日对学校食堂操作间墙壁进行了防尘防灰处理（墙壁贴瓷砖）。

通过本次检查指导，加强了全校师生对食品安全意识的提高，同时也对学校食堂的卫生和进行了整治。

镇及时召开了由安监办、教育办、各中学校长、各中心校长、各校点负责人参加的会议，会上传达学习了《xx镇食品安全委员会关于学校食堂、周边食品安全专项整治工作方案》的通知内容，安排部署了学校食堂、周边食品安全的专项整治内容及时间，成立了由分管食品安全的领导任组长、安监办、教育办等部门组成的检查组，对全镇辖区内的学校食堂、周边食品进行一次规模细致的检查。

强化对学校食堂、周边食品日常监管力度，督促辖区内各学校落实食品安全主体责任，排查风险隐患，深入推进农村义

务教育学生营养改善计划的实施，严防学校食堂食物中毒事故发生，全面提升学校食堂食品安全保障水平。以辖区各级各类学校，含中学、小学、幼儿园等。以中小学农村义务教育学生营养改善计划的学校食堂为重点，全面开展自查、自纠和督促检查。及时发现问题，及时整改，严查违法违规行为。

### （一）检查结果

此次专项整治检查通过对辖区内的每个学校食堂的检查。检查中，发现一般食品安全隐患8起，现场要求整改8起，没有发现大的食品安全隐患，教育办、各学校领导对各类安全都高度重视，都有专人负责监督管理学校食堂的食品安全工作。

### （二）存在的问题

部分学校由于条件有限，还不能完全做到所涉及的款项及内容。

- 1、个别食堂采购的蔬菜有不同程度的腐败；
- 2、留样还不够规范；
- 3、部分食堂从业人员的自身卫生有待加强。

下一步镇食安办将继续做好全镇中小学及幼儿园食堂食品安全工作，按照上级文件要求对食堂卫生、硬件、制度、管理等各方面继续进行全面检查，将食堂食品安全工作常抓不懈。

## 进食堂工作记录 食堂工作总结篇七

销售部门是公司对外展示的形象窗口，代表的是一个公司外表，也是公司最赚钱的一个部门，是一个先锋部队。销售部

工作也是最直接的，拿业绩说话。天天跟形形色色的人打交道也是最难的一件事情，特别有些客户不讲道理，死缠烂打。面对这些工作，为了完成任务目标，自我强化工作意识，提高工作效率，细化工作内容，冷静处理客户问题，力求达到客户的满意度，创造良好的客户口碑，力求各项工作准确，避免疏漏和差错，至今基本做的还是比较完善。

1、认真做好市场调研工作。对市场的信息掌握，对竞争对手的产品细致分析，每周调研做好记录，及时和团队分享，给公司产品定价提供依据，做到知己知彼百战不殆。

2、营造火爆的销售氛围促进销售。配合策划部门的活动作出应对调整，在销售现场做好总控，盯紧销售案场的每一组客户做出调整，应对突发情况，核对房源、价格、优惠等确保准确，避免疏漏和差错。

3、做好客户问题的处理。客户多了什么样的情况都有，要退房的、要优惠的、有对合同条款不满意的等等。在保证公司的利益不被侵犯的前提下，与客户周旋，洽谈，不但要完成签约，还需要客户满意，提高公司的美誉度，提升老客户推介率。

4、做好与其他部门的工作协调。加强与公司各个部门的沟通，向行政部申请办公用具，车辆使用计划等；与客服部做好合同备案，贷款政策信息等相关信息的及时掌握；请工程部工程师为销售人员解答专业知识等工作，提高工作效率，掌握更全面的知识。

5、做好顾问的培训学习工作。及时捕捉政策信息，专业知识，课外知识等信息给销售人员分享。组织召开专题分享会使销售团队共同学习，共同进步。新员工的培训学习安排，考核。

公司加大了推广力度，更新了推广方式，不同新异的推广方式让我目不暇接，在这半年里我不断加强自身的学习，专业

非专业知识不停地学习。

在这半年来，取得了一些成绩，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

第三，管理方式有些“粗犷”，不够细腻，管理制度的严密性与连续性没有监管到位。

- 1、希望xx能顺利收盘并结清账目。
- 2、收集xxx的数据，为xxx培训销售人员，做好xxx的客户积累、分析工作。
- 3、参与项目策划，在xx这个项目打个漂亮的翻身仗。
- 4、争取能在今年通过经纪人执业资格考试。

新的半年开始了，我应努力做到加强学习，拓宽知识面，努力学习房产专业知识和相关法律常识。加强对房地产发展脉络、走向的了解，加强周围环境、同行业发展的了解、学习。与大家共勉，共同进步！