

2023年学校后勤食堂主管述职报告 食堂 个人工作总结(实用9篇)

报告，汉语词语，公文的一种格式，是指对上级有所陈请或汇报时所作的口头或书面的陈述。报告的格式和要求是什么样的呢？这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

学校后勤食堂主管述职报告篇一

一、公正至上，公开才亮：

二、管理到位，督查规范：

坚持每天每餐巡查到位，食品安全卫生验收到堂，资料记录全，复查信度高。

三、师生餐评，质量第一：

坚持每餐必评，每周公布，每月小结，每期考核。让问题及时暴露，让改进得到落实；坚信民食天下为大，食安工作为先。让食堂成为师生欢乐的天堂，情感交融的地方。让大家真切感受我们的生活由我们创造，我们的饮食由我们评定。师生满意，食堂成功。

附：本期餐评314次，评为a级餐314，无b级、无c餐；优秀率100%，满意率100%。

四、新年规划，巩固提高：

1、强化工人素质，提升服务档次。重点是早餐面食花样、中菜质量的提升；整体协作进一步优化。

2、封闭操作更规范，配料调控使用较合理。严明操作纪律，做好节约增效，扩大学期考核档次。

3、管理组成员深入到位，督岗及时，让师生更放心、更满意。

学校后勤食堂主管述职报告篇二

20xx年上半年在酒店领导的正确领导和各部门积极配合下，我调入餐饮部带领全体同仁团结一心，克服种种困难取得如下成绩：

彻底打破建店三年多来卫生、纪律检查的被动局面，率先组建餐饮部内部质检小组。质检小组有餐饮部经理任组长，小组成员有副经理和几名主管组成，每天中午11：15对餐饮部各区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明。运行半年来一直得到酒店质检部监督指导，质检成果才得以稳步提高。

结合酒店实际，集思广益组织编写了相关的规章制度。如楼层小例会制度，要求每个楼层岗位除大例会外每天按时召开楼层小会议，总结本楼层的昨日不足，布置补充本楼层工作安排；对部分员工工作散漫，违纪违规，私拿偷吃等遗留的老问题也制订了相应的处理办法，取得了明显的效果；以及餐饮部劳动纪律；周计划卫生制度、最新摆台标准等。

新办法的实施，使餐具破损率比建店以来任何时期都低，有效地控制了前后餐具的破损。

通过我不懈努力，结合有关部门，彻底改写了三星级酒店餐饮部无背景音乐播放的历史。为客人营造了温馨优雅的用餐氛围。

根据不同楼层、不同区域，不同需求，及时和花卉租赁公司联系布置、调换各类花木，使用餐环境常变常新。并在各区

域实行绿植养护责任制，极大保证了各区域各包厢绿植的存活率。

彻底解决了多年来部门仓库、布草无专人管理的局面，有效控制了布草无谓的流失和布草回收、清洗，物品领取无记录等环节的混乱局面。

培训和落实，两手都要抓，两手都要硬。针对培训内容，逐一进行整改落实，一步一回头，循序渐进。通过一段时间的努力，餐饮部全体员工无论在仪容仪表、礼节礼貌，还是在服务流程、劳动纪律等方面均有质的提高，提高了餐饮服务在客人中的美誉度。

对每一位部门管理人员在职能上做了较为细致的分工。使日常工作得以顺利开展，尤其各类重大接待也均能圆满完成。

半年来，我一贯奉行制度面前人人平等。要求员工做到的，管理人员应首先做到，严格按制度奖惩，奖，大张旗鼓地奖，真正起到奖的效果；罚，罚和思想工作并进，罚得让违规人员心服口服，让其他员工引以为戒。当然，在成绩面前我非常清醒，很多工作离酒店领导的要求仍有很大差距。餐饮工作中仍存在一些不足之处：

1. 仍有一部分员工服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作；部分员工自律性较差，如站位纪律、服务礼貌用语、餐中服务等，管理层在一个样，领导不在又是另一种状态，缺乏一个合格的服务员应有的素质。
2. 部分员工仍缺乏团结协作的意识。
3. 个别管理层在执行方面仍需进一步加强。
4. 个别员工仍缺乏节约意识。

5. 极个别员工还存在偷吃私拿等违规现象

随着星级酒店新标准的实施，我们酒店的未来将任重而道远，虽然我们经历了将近四年的实践与探索并取得了部分成功经验，但是我们必须时刻保持清醒的头脑，意识到xx市场的局限性，消费群体进一步分化和影响部分消费群体做xx回头客的各方面内部因素，以及同行业不断涌现和激烈竞争带来的影响。所以，我们要针对上半年存在的问题不断地加强提高管理水平、服务水平和人员素质。

学校后勤食堂主管述职报告篇三

今年即将结束，审视自己在物业部一年来的工作，总结一年的得失，感触良多。一年来，我热衷于本职工作，严格要求自己，摆正自己的工作位置，时刻保持“谦虚”、“谨慎”、“律己”的态度。在领导的关心、栽培和同事们的帮助支持下，始终勤奋学习、积极进取，努力提高自我，始终勤奋工作，认真完成任务，履行好岗位职责。作为一名安保员，但在我心中，数据产业园区就是我的家园，领导就是我的家长，同事就是我的兄弟姐妹，园区的事就是我的事，我要精心守卫我的家园，使它在安全的环境中茁壮成长。我明白作为一个家庭成员，一名安保员“守卫园区、守卫我家”的责任重大。

安保是一项特殊的、并具有很大的危险性的工作，可我没有因此而胆怯、畏惧。记得有位名人曾经说过“我们不是在为老板打工，更不是单纯为了赚钱，我是在为自己的梦想打工，为自己的远大前途打工。我们只能在业绩中提升自己。”因此，我们必须秉承严肃认真的工作态度，干好日常看似平淡的工作，要想得到，做得全。坚决完成上级领导交给我们的每一项任务，做到让领导放心。

在部门薛炜部长的带领下，我们圆满地完成了今年的工作任务，得到了企业、租户的满意，同时也得到了领导的认可。

我们今年的工作是比较繁琐的一年，有企业、租户的装修施工，进出的人员多且复杂，加上因当前安保队员不足的影响而愈加加剧了当前治安形式的严峻，这都对我们的工作增加了压力，在这种情况下我们加强了对进出人员、施工人员的监管和登记，加强巡查大楼的力度，把事故彻底消灭在萌芽状态下，确保了数据产业园区的安全。

在工作之余，在部门的部署下，我们进行了保安员体能训练，内容包括，队列训练，军体拳等。坚持完成预期目标，保质保量地完成训练计划，我刚开始时也和队员一样有怨言，觉得成天训练这个没什么必要，但最终我明白要想有整体过硬的业务本领和强壮的体能素质，没有刻苦训练关键时刻怎么能发挥出我们“养兵千日、用兵一时”的作用呢？所以我们一直坚持。

在现有的硬件设施（监控、消防设施□ck报警器）我们应加强管理。我们可以通过监控录像显示观察到各个楼道电梯环境、状况。发现在楼道电梯有不良行为、抽烟等我们的安保员及时出现制止。在监控室值班的安保员严格遵守监控室制度，记录消防设施□ck报警器实时数据。保持各部位设施的整洁。

作为安保员还是一名义务的消防员，今年在部门组织的几次消防安全培训和发生火灾时的应急处理方案中，能认真地学习记录，掌握消防知识，结合园区应有的消防设备、设施，定期组织人员进行设备的巡查和维护工作，以“预防为主、防消结合”的方针，确保企业、租户的生命财产和安全。

在工作生活当中本人在一年的总结如下：

- 1、坚决服从领导、认真领会并执行数据产业园区管理策略和指示精神，并贯彻落实到岗位实际工作当中始终把维护园区利益放在第一位。

- 2、认真对待并坚决完成部门交给的各项工作任务，积极协助

主管做好队伍的日常工作，并为队伍的建设出谋划策。

3、工作中不怕吃苦受累，勇挑重担，主动找事干，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，积极适应各种艰苦环境，在繁重的工作中磨练自己的意志，增长自己的才干；并勇于发现和纠正自己工作中的缺点、错误，不断调整自己的思维方式和工作方法，分阶段提出较高的学习和工作目标，不断追求更大的进步。

4、加强学习，勇于实践，不断积累，勇于开拓。在理论学习的同时注意讲究学习方法，端正学习态度，提高学习效率，努力培养自己扎实的理论功底、正确的思想观点、踏实的工作作风、周密的组织能力、机智的分析能力、果敢的处事能力、广泛的社交能力；并虚心好学，不断地向部门主管请教取经，吸取他们的成功经验，不断鞭策自己使自己有学习的方向和目标。

5、坚持“预防为主、防消结合”的消防方针，完善消防设备巡查及保养措施，并加强消防知识的培训，提高防火意识，掌握消防设备的操作方法，确保安全。

以上是我在物业部一年时间做得好的方面，纵观一年时间的工作，客观自我剖析，自己也存在以下不足之处，恳请领导的指正与批评，以待在今后的工作中进一步加强和改正。

1、工作当中有松懈。

2、工作经验和相关管理知识仍需进一步学习，积累。

今年即将过去，我们将满怀热情地迎来新的一年，新的一年意味着新的机遇和新的挑战。“今朝花开胜往昔，料得明日花更红”，我坚信在数据产业园区领导的英明决策下数据产业园区的明天会更好，作为公司的一份子，在明年的工作当中我将一如既往，全心全意的为园区的不断发展壮大贡献自

己的一份微薄之力。

学校后勤食堂主管述职报告篇四

时间过得真快，茫茫碌碌中已近期末，转眼间我料理食堂仓库已经一学期了。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为学生的食堂这也是很重要的。

我们树立了学校食堂不能“只算经济帐，不算政治帐”，要千方百计让学生吃好、吃满意的理念，改变以往一味“把家”，不能亏本的思想 and 做法，在这种观念的指引下，学校食堂每周都精心编制菜单，确保菜肴品种的合理搭配并降低菜肴价格，把荤菜由市场价变为3.5元，蔬菜为几份1元。同时，增加食堂硬件设施的投入，更换了台布、快餐盘，餐桌上增加了面巾纸、牙签，安装了餐柜纱窗。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同学的身心健康而考虑，现我对这段时间的工作作以如下总结：

一、 监理炊事员在原料质量及粗加工方面做到：

- 1、 原料由专人到指定的长期供应点采购。
- 2、 设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。
- 3、 有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。
- 4、 设有原料加工的专用场地。
- 5、 原料清洗做到荤、素分开。

二、 在食品贮有方面做到：

- 1、食品分类存放，排列整齐。
- 2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。
- 3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

三、 监理炊事员食品制作及餐间做到：

- 1、通风透光良好，给、排水方便合理。
- 2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。
- 3、粘贴有白色瓷砖墙裙。
- 4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。
- 5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。
- 6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。
- 7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

四、 监理炊事员对餐具做到：

- 1、有专人负责洗涤，消毒餐具。
- 2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。
- 3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

五、 和炊事员一起在环境卫生方面做到：

作为一个集体食堂，严格落实学校食品卫生安全是关系到师生健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都必须进行上岗前的体检，体检不合格不上岗。其次，注重学习，先后学

习并贯彻落实了教育部、卫生部第14号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《江苏省学校集体食堂基本卫生要求》等。通过学习，提高员工们在工作中的服务质量，切实做好学校食堂的食品卫生、餐具的“一洗二冲三消毒”工作，工作场地坚持每天三小扫，每周一大扫。定期对熟食间进行紫外线消毒工作。如发现不到位，立即指出，勒令改正，及时到位。再次，抓住食品来源关也非常重要。这么多人用餐，需经常外出采购各种荤、素菜，这都是由总务主任和我一起进行的，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的一律不采购，存放时间长、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。另外，严格财务纪律，采购时总是及时记好帐，互相监督，不乱开乱支，所有经费实行统一管理，抱着节约为原则，做到价廉物美。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、规范化，后勤部门连同所有食堂工作人员正逐步形成了一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的集体，共同为创建一个文明卫生的学校集体食堂而努力。

学校后勤食堂主管述职报告篇五

一中食堂在上级领导的关心与支持、学校行政的正确领导、食堂员工共同努力，按照食堂的管理理念、经营理念和全体员工的共同承诺开展各方面的工作，圆满地完成了食堂的各项工作任务，起到了为教学服务、为学生生活服务的功能，同时也实现了服务育人的功能，创建了良好的校内育人平台。上半年按原定工作计划主要开展了以下九个方面工作：

一、突出食堂“二保二提高”工作目标的管理，为师生提供满意服务

新的学年开始，食堂膳食科根据学校食堂的特点，提出了“二保二提高”食堂基本工作目标，即保证食品安全，保障食品供应、按时供应；提高服务态度，提高服务质量的基本工作目标。

食堂全体人员紧密围绕这个基本工作目标展开各项工作，保证师生有饭吃、吃的满意、吃的放心，今年上学期期中问卷调查情况显示学生就餐满意率有了明显的提高，学生投诉率明显下降，学生意见明显减少，上级职能部门和各级领导到食堂检查工作时，对食堂各方面工作都予满意的评价和充分的肯定。保障了学校良好的教育秩序和生活秩序，为学校各方面工作顺利开展提供了强有力的保障。

二、加强职工业务知识和安全卫生知识的培训与学习，提高从业人员的综合素质和能力

为了加强食堂从业人员各方面知识的培训和学习，_月份我们请卫生监督中心和市教育局的有关领导到学校给食堂所有从业人员进行安全卫生知识的讲座与培训；要求全体员工利用工作之余学习《_____》、《_____》；在_月份组织食堂全体员工进行“安全卫生知识考试”，合格率达100%，优等率达_%。_月份组织食堂从业人员进行操作技能大赛，评出了食堂从业人员中的操作能手。_月份派遣特种设备管理人员和操作人员外出学习，实现了从管理到操作的所有人员人人持证上岗。通过培训、学习、考试、业务技能技术比赛、会议学习等活动，大大提高了从业人员的业务操作技能和技术的水平，进一步增强了全员食品安全卫生意识，使“安全”二字在全员的大脑中烙上了深刻的烙印，使食堂向规范化管理迈进了一大步。

三、不断加大对食堂的经营成本管理，突出__市_中食堂公益性、服务型的特点

食堂把成本核算管理放在日常管理工作中重要位置，严格按照上级文件的规定，把利润率控制在规定的范围内，坚持做到了月旬核算和一月核算的管理办法：即各班组在每月的上、中、下旬中各抽一天的经营收支情况进行当日核算和每月由膳食科对各食堂当月的经营情况进行成本核算，再由学校财务室对整个食堂集中进行成本核算，使食堂的经营成本

情况了如指掌，并从各方面成本核算的结果来调整食堂管理经营的尺度，在搞好成本核算的同时，要求全员从各自的手头节约，不准在学生口中节约，创建节约型食堂，为学生节约每一分钱，确实做到了让利于学生，服务于学生。

四、切实加强安全管理，做到安全警钟长鸣

民以食为天，食品安全大于天，食堂在对全体人员进行安全卫生知识教育培训的同时，在日常管理工作中也突出了加强食品安全卫生管理的这个重心，在食品安全管理上严把“四关”，即：采购、验收、加工制作、出售前检验这四关，对大宗物资招标采购必须有检验报告和产品合格证，在蔬菜的采购管理上，绝对禁止购买腐烂变质食品、病蔬菜、问题蔬菜和“三无”食品，所有物质购进后由专职验收员检验合格后方能入库或加工制作，对入库物资经常性地进行检查，并由专职取样留存人员对所售出食品取样留存，并低温留存24小时进行观察。在搞好食品安全管理的同时，加强食堂环境卫生的管理，配有专职安全卫生员白天打扫食堂周边卫生，夜间进行安全巡逻，食堂内各卫生区划片到人，分片管理，对食堂的环境卫生进行经常性的、不定期的检查，并在食堂《日常安全卫生检查记录》和《食堂工作日志》中进行认真记录，发现有卫生问题及时整改，杜绝了食堂卫生死角的存在。

加强设备安全运行管理，使其发挥最大值的工作效率，对各种设备制定了完整的操作管理规定和制度，对各食堂所有设备指定有专人负责进行不定期检查，对各种设备指定有具体操作人员进行操作，维修与保养，各种设备运行有记录，本学期一直没因设备故障导致影响食堂工作的情况发生。在加强食品安全管理、环境卫生管理和设备安全管理的同时，注重食堂员工的人身安全管理，在每次的工作例会，平时的工作检查过程中强调并要求从业人员在认真搞好工作的同时，注意个人人身安全防护，杜绝了各类人身安全事故的发生。由于加强了食堂各方面的安全管理，实现了安全管理、安全服务的工作目标。

五、加强物质采购管理，杜绝跑、帽、滴、漏现象的存在

为了加强和规范食堂物资采购的管理，今年食堂大宗物质全部实行公开询价招标采购的办法：首先是粘贴询价招标公告，对所有参标单位和送标样品公开进行评分定等，公布中标结果，签订供货协议，价格实行月申报制度等办法，规范了大宗物资的采购管理，杜绝了暗箱操作，维护了学校、学生的根本利益。在蔬菜采购管理上做到了严把“四关”，即质量关、价格关、验收入库关、财务审批关，食堂设有专门的物资采购小组在市场上购买当日所需物资，采购实行共同挑选、共同过称点数、协管员付款，双向记帐，双方对帐签字，验收员过称、点数、验质入库登记、签字的多向监督的管理办法，杜绝了食堂在物资采购工作上的跑、帽、滴、漏现象的存在。

六、严格劳动纪律管理，杜绝消极待工现象的存在

加强食堂工作管理的首要任务是加强对从业人员的劳动纪律管理，食堂根据有_余从业人员不同的工作特点，制定了严格的劳动纪律和考勤管理制度，各班组有专职的考勤记工员，负责全班组的劳动纪律考勤管理，对迟到、早退的进行严厉的经济处罚，在工作中有消极待工的也进行严厉的经济处罚。严格操作程序和加工流程管理，上岗服务形象的管理，为了加强对食堂从业人员的劳动纪律管理，食堂今年也随之出台了新的工资发放管理办法，以配合食堂的劳动纪律管理。对工作不认真的同志实行个别谈话，会议批评等方法进行帮助和教育，对全体从业人员实行工作末位淘汰的管理办法，增强全员的竞争意识和工作岗位紧迫感意识。

七、坚持月工作总结和月工作研讨会议制度，使食堂的管理和服务工作有不断更新和提高

食堂的管理和服务要通过不断的总结和研讨才能得到不断的改进和提高，为了实现这一目标，食堂坚持执行月工作总结会制度，对上一月各食堂工作情况，经营管理中存在的问题，

服务学生的满意度等方面的情况进行总结和通报，对职工工作情况进行表扬和批评；布置下一月的工作任务和工作目标，提出具体的改进工作措施，使全体员工明白食堂和自己的工作情况和急待克服改进的问题，学生所反馈应加以解决的问题，明确基本工作任务，明白自己本月应做的工作。坚持不定期的食堂业务工作研讨会制度，根据各食堂经营情况不同的特点，平时各食堂管理工作中出现的漏洞，学生对和各食堂服务态度的反馈，找各食堂主要岗位负责人进行座谈、研讨、总结经验教训，摸索改进办法，使食堂的管理和服务工作得到不断的改进和提高。

八、加大宣传力度，树立食堂良好的社会形象和议论导向

食堂工作做的再多再好，学生、家长、社会不知道，就不能得到充分的肯定，使家长和社会还是停留在原始的留有口碑的观点和看法上，使食堂的声誉不能得到提高，为了树立食堂良好的社会形象和议论导向，今年特别注重了食堂各方面工作情况的宣传力度。在校门外，校内宣传窗内办了两期食堂基本情况简介宣传专栏，对食堂现有规模，食堂设备设施情况、食堂性质、食堂经营和管理理念、员工工作宗旨、食堂管理模式、食堂安全卫生管理办法等方面的情况进行了宣传和介绍；通过校园网以短讯、快讯、简报等方式介绍了食堂每月的工作情况和工作重点，报告食堂改革发展等方面随时发生的情况，通过__电视台宣传食堂各方面工作的闪亮点；由校团委和膳食科、校园电视台联合拍摄了《_____》，向学生介绍食堂员工为他们生活服务所付出的艰辛，架起了学生和食堂理解、沟通、宣传的桥梁，通过这一系列的宣传活动，大大地提高了食堂的知名度，并在学生、家长和社会各界中树立了良好的食堂形象。

九、提供安全、文明、满意服务、构建全员育人平台

学校工作的中心是育人，食堂如何以提供安全、文明、满意的服务来实现服务育人。全员的工作任务是本学期食堂工作

的一个重要方面，为了突出食堂这一育人功能。食堂对全体员工加强劳动纪律管理，规范服务流程，强化窗口服务形象管理，使用文明和善语言，提供文明、满意服务，使学生在进餐时受到了文明礼貌、诚实守信教育，在开饭时加强开饭秩序管理，要求学生自觉排队，进餐时要求学生把食品废弃物放在规定的配餐盘空格内，用餐后把餐具送到指定地点，在餐厅通过上述方面的管理和教育，培养和教育学生勤劳节约、艰苦朴素、讲究卫生、谦让他人、讲究公德等良好的生活习惯和品质。使_中食堂成为学校育人的第二课堂。

学校后勤食堂主管述职报告篇六

20xx就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20xx[]对我而言是有意义，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xx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。

1、人事维护xx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。

4、安全生产纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强。

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。

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。

1、首先对大多数学生的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意。

2、学生喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次。

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，可以

和红萝卜一起炒；员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了。

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。

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。

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等。

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。

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萌芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

（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。

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。

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。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，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，共同为项目事业的发展而默默奉献。

学校后勤食堂主管述职报告篇七

后勤管理工作是我园开展各项工作的'基础，是做好保教工作的保障。转眼20xx年已经结束了。一年来，在区教育局、学区领导的关怀和直接领导下，在全体教工的配合和后勤工作人员的踏实肯干、团结协作下，圆满的完成了本年的工作任务。现总结如下：

一年来，园领导很重视后勤工作，进一步加强了对后勤工作的管理，不定期的组织学习，召开后勤人员工作会议，在学习的同时认真对照职责要求，总结工作中的得失，肯定了后勤人员思想上、工作上的进步和成绩。并指出工作中存在的不足之处，提出改进的意见和方法。使大家的服务意识进一步得到了提高，从思想上深刻的认识到工作不分贵贱。后勤工作虽不起眼，但他直接关系到幼儿园每个孩子的健康，少了就不行。由于对工作的重要性有了进一步的明确，后勤服务有了进一步的提高。

1. 后勤部门与全体教职工签定了“安全目标责任书”，进一步强化教职工的安全意识。
2. 进一步加强食堂进货验收工作。实行幼儿食品专人采购，做好食堂进货登记。发现不合格者不加工给幼儿食用。订购点心熟食向食品单位索取有关卫生许可证和营业执照。
3. 坚持每月检查户外大型活动器具、电器设备、班级设施，做到发现问题及时记载，请专业人员进行维修，延长设备的使用期限。期末做好园内、班级中设备的保养、收放工作。

4. 经常督促门卫工作人员做好门卫值班，发现问题，及时汇报和处理，促使安全防范措施起到更好的作用。

5. 本学期，每月对消防设备进行检查并登记，对过期干粉及时更换，户外大型玩具每周检查1次；经常提醒教师和后勤人员增强安全意识，加强安全防范措施，使安全工作深入人心，并化为实际行动。

6. 各班老师加强重视了对幼儿的安全知识教育，全园多次组织了安全知识进课堂和安全演练活动，增强了幼儿的安全防范意识和逃生经验。

7. 为了完善安全管理，幼儿园5月至8月期间，在街道政府的大力支持下，投入了10余万元对围墙和二号教学楼漏水楼顶进行维修，并在一号楼加装了一个安全楼梯，幼儿园大门入口安装了门禁系统等。

由于全园教工的安全防范意识加强了，本学期无重大意外伤害事故的发生。11月份将请上级领导对我园进行“平安校园”验收。

本年，请妇幼保健院专业医生为我园幼儿体检，我院保健医生每学期为幼儿测量身高、体重、视力；为了做好手足口病防治工作，值班领导认真的做好了每天的晨间检查工作，把好了幼儿健康入园的第一关，各班老师再次进行第二次晨检，确保幼儿健康入园。各班的晨午检工作，如缺勤，病假，病假缺勤回访记录等都做了详细的记录。根据保健要求，本期重视了对患病儿的全日观察，严格了对家长带来药物的管理。园务值班教师及班级老师共同填好全日观察记录和服药记录。进一步加强了消毒工作，凡是幼儿生活中的用品，如小桌、小椅子、玩具、餐具、小毛巾、喝水缸、门把手、卫生间、走廊等，每天进行强化性消毒，和定时消毒。由于本学年上级领导的关怀、园领导的重视、全体保教人员的努力及后勤人员的大力配合，从幼儿活动室、寝室、伙房等共投资20余

万元增加了两个班级的桌、椅、玩具柜等配置，为幼儿营造了舒适、温馨、清洁、卫生的生活环境和学习环境。

做好物品管理的常规工作。对于园内的各类公开活动，能根据教师的需要，及时提供所需的材料或物品。坚持勤俭持园，班级领取物品不分大小一律登记，发现损坏物品做到后勤人员亲自维修，充分发挥有限资金的作用。

为保障孩子足够的营养量，严格按照幼儿营养标准认真制定好食谱，做到营养科学化，饭菜合理多样化，增加了幼儿的进食量。幼儿的食物做到了新鲜、量化，验收严格，并建好了台帐。为了规范食堂工作人员的操作流程，我们还经常对师傅进行培训，师傅们严格操作规程，精工细作，为幼儿制作吃了色、香、味俱全的饭菜。

为了使幼儿有一个良好的学习环境，我园的卫生工作责任到人，卫生区域划分责任明确，坚持每周大检查和不定期检查相结合的方法，从各个方面着手为幼儿营造了一个学习、生活的良好环境。幼儿的被褥定时晾晒，寝室及时打扫，做好了通风透气。保障了幼儿健康快乐的生活。

本学年快而又充实中结束了，我们后勤部门的工作人员在园长领导下，认真、踏实地完成了各项工作，但还存在不足，有些工作有待在下学期的工作中不断完善。我们将以更加饱满的热情投入到工作中去，将爱心捧给孩子，将放心送给家长。我们坚信，在全园教职工的精心呵护和耐心培育下，今天的一株株幼苗，明天将是一棵棵参天大树。

学校后勤食堂主管述职报告篇八

第一：__年食堂共有16人担负着公司一日三餐的就餐工作其中早餐130人左右，中餐700人左右，晚餐200人左右，其中五月至九月间还有夜餐10人左右的就餐工作与食堂的卫生和餐厅的环境卫生等各项工作。我们的任务就是让所有的工作人

员吃饱，吃好，吃的安全吃的健康，在这一年里我们认真总结几年的工作经验并认真听取领导及员工的合理化建议及时改进不足，充分利用我所掌握的膳食营养知识并结合公司成本要求尽力在饮食的荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情况下尽力安排花样。在炎炎的夏日每天都为员工及车间准备了绿豆汤及酸梅汤给职工降温，在寒冷的冬季我们为职工准备了热粥及热汤豆浆等为职工御寒。在秋冬季我们为职工制作烤白薯来增加花样，还在八月十五为员工做月饼来供应员工购买。

第二；卫生方面，卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我一直严格按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，一直坚持手下清发现卫生隐患及时消灭，并在八月份举行了一次消防演练使每位操作人员都会用消防器材来保障安全，今年还组织两次灭鼠工作。来保障所有的安全。

第三；成本控制，由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难我们一直坚持例行节约减少浪费认真对待每一笔开支今年的成本为；一月成本为__元，二月成本为__元，三月成本为__元，四月成本为__元，五月成本为__元，六月成本为__元，七月成本为__元，八月成本为__元，九月成本为__元，十月成本为__元，十月成本为__元，十一月成本为__元，全年月均成本为__元。

第四问题与不足；由于食堂员工每个人的认识 and 个人的素质差异，有的员工在服务上还不尽人意，有的师傅的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我及组长的管理还都有不到位的地方，有的师傅在卫生保持上还不到位，手下工作不整洁操作还不到位，有时菜品搭配还不够合理特别是11月30日的菜品搭配与操作都

有问题是我铭记在心在今后的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐员工多提宝贵的意见，发现不足我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的职工服好务。

__年的工作计划，执行方案与费用控制；

第一；争取在每个季度举行一次食堂员工技术及操作安全交流工作总结会，及时解决发现的问题及安全教育使每位操作人员知道所有的机械设备的操作规程，在每季度的中后期一定完成并做记录。在一年中举行两次消防演练其中半年一次使厨师都会用消防器材来保障食堂的安全。

第三；在六月份一定要完成厨师的体检工作使厨师都持健康证上岗来消灭传染病的传播。

第四；对原料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关对不合格的原料坚决拒收对收入的原料做好登记做到账务相符。

第五；参照__年度的月均成本为__元在现有的的基础上成本不能超出5%的费用支出

__年需要公司解决的问题

由于办公楼食堂在地下室原有的地沟及吊顶地面的地砖都严重的老化及损坏也请领导安排合理的时间对地下室食堂进行一次全面的修理及整改。其次就是最好把办公楼食堂外的小院加上封顶。

__即将过去__马上到来我们一定要更进一步认识做好服务工作的重要性和必要性，加强服务坚持以人为本，我们的思想要在深化在提高发挥每个人的才智千方百计创造条件更进一步办好食堂让全体职工吃上更安全更可口的饭菜做出我的贡献，要加强人与人的协作，组与组的配合为以后的工作打下

坚实的基础一定要把工作提高到新的阶段，一定要有新的高度要以优质的服务来争取民心，要以满意的服务来赢得民心，不断促进各项工作上台阶，上水平力争领导和员工都满意，积极负责，认真搞好饮食的安全与卫生工作加强学习努力提高每位厨师的厨技争取做出更适合大众认可的色香味行意养的每一餐。以开拓进取精益求精良好的职业道德认真做好本职。来做好后勤保障。

学校后勤食堂主管述职报告篇九

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。

期的食品及原料;食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全,对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地,成品与半成品分开,生熟分开,非定型食品存放于干净容器中,并加盖加罩,防止交叉感染。

第二,严把生产操作关。在食品加工过程中,严格按照有关规定,该消毒的消毒,该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生,餐厅做到整洁明亮,所有门窗都安装纱门、纱窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志,生产食品质检表。洗菜有学问,什么菜先洗后切,什么菜先切后洗,什么菜只洗不泡,什么菜既泡又洗,什么菜用冷水浸泡,什么菜用热水浸泡,什么菜用盐水浸泡,什么菜泡多长时间,都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放,砧板分开,分刀加工。不用发芽土豆,四季豆要过水煮熟,豆浆要煮沸,冷菜要热透,避免中毒事件发生。

第三,严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放,炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒,带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜,坚决不售霉变食品。

第四,严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒,对消毒物品先用开水清洗,用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒,再上蒸柜蒸30分钟以上,大件物品放入锅中煮沸30分钟以上,既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜,实行保洁,将消毒工作落到实处。近几年来,上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况,合格率均在100%。

第五,严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员,坚持定期体检,持有健康证上岗。养成良好的个人习惯,勤理发、勤剪指甲,勤洗衣服,勤换工作服,做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服,戴工作帽,挂牌上岗;售饭时戴口罩;工作

中杜绝抽烟。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。