

最新食堂后勤演讲稿三分钟 食堂后勤工作总结(精选5篇)

要写好演讲稿，首先必须要了解听众对象，了解他们的心理、愿望和要求是什么，使演讲有针对性，能解决实际问题。优质的演讲稿该怎么样去写呢？下面小编给大家带来关于学习演讲稿模板范文，希望会对大家的工作与学习有所帮助。

食堂后勤演讲稿三分钟篇一

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，强化各岗位职责制的落实，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，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，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。

透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忙下我密切配合主任，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

从xx月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为xx月1日xxx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招[]xx食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，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我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，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；我食堂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，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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；透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。

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管埋，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的状况下，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，故立刻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”还有必须的距离。

我们全体员工必须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。

食堂后勤演讲稿三分钟篇二

一、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、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、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、食堂卫生人员方面做到：

- 1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证
- 2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露
- 3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴此文来源于是文 秘 家
园戒指
- 4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物

六、在环境卫生方面做到：

- 1、室内水池加盖上锁
- 2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰
- 3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除

4、排污沟保持通畅

存在问题是：由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

食堂后勤演讲稿三分钟篇三

一、协助食堂主任切实搞好食堂饮食卫生，健全制度，加强检查。严格防止食物中毒事故发生。

二、协助食堂主任督促检查食堂的伙食质量、饮食卫生、服务态度等工作，并有书面考核记录。

三、协助食堂主任掌握本食堂的粮食用量，节约用粮，妥善安全保管，杜绝浪费现象。

四、督促各班组长进行成本核算，并掌握盈亏情况，了解主副食品、调味品等供应情况。

五、协助食堂主任合理安排食堂的劳动力，做到按需设岗、按劳分配、公正合理，建立食堂工作秩序。开足窗口，减少排队现象。

六、参加学生伙管会活动。经常听取教职工、学生对食堂工作的意见建议，并采取措施加以改进。

七、完成食堂主任交付的其他工作。

工作思路：

在此，我只能简要地介绍了一下我的初步想法和打算，当然，我还不能提出一个完整的食堂主任助理的工作方略，但已经明确了今后努力的方向，希望能以工作实绩相报，尽早的从一名学生转化为一名工作人员，不辜负各位的厚望。

第一、摆正位置，当好助手。我会尊重食堂主任的领导，尊重饮食中心及后勤集团的各位领导，不越权，不越位；积极思考，结合自己做学生时的想法及工作后的实际经历，向主任及中心领导建言献策；团结食堂的所有员工，协助主任做好管理工作，在原则制度和人性化管理找到一个良好的结合点，努力营造一个融洽的工作氛围，构建一个和谐的工作环境，共同做好食堂工作。

第二、加强学习，提高素质。学习主要分以下几个方面：

1、学习业务知识，提升业务能力。作为一名食堂主任助理，必须熟悉食堂各项工作的流程，包括原材料引进，安全卫生的检查，红白案食品的制作过程等等。虽然不能样样精通，但对各项的基本流程一定要清楚，从大局上能够整体把握。从基层做起，从最基本的做起。

2、学习主任及各位领导的管理经验。尽管做学生时曾学习过管理理论，尽管做学生干部时也积累了些经验，但这些相对于食堂主任助理实际工作的需要是远远不够的。各位领导特别是主任们长期从事饮食管理积累的丰富经验是我学习的最好教材，可以让我少走弯路。

3、学习食堂师傅们的优秀品质，特别是他们吃苦耐劳、乐于奉献的精神。虽然做为从农村出来的孩子，自幼就具备了吃苦的精神，虽然在此之前也了解到做食堂工作很苦很累，也做好了思想准备，但是实践才是检验真理的唯一标准，唯有通过实际工作，才能把自己锻炼成为一名合格的主任助理。

第三、与时俱进，开拓创新。一个民族没有创新，她就不能进步；一个单位没有创新，她就不能前进。具体到我们食堂来说，首先要加大宣传力度，通过网络、学生组织等渠道增加同学们对我们的了解，以进一步取得他们的理解；其次要想办法满足不同同学的不同需求，如不同地区不同民族的学生有不同的口味及习惯，不同的时间段同学们对饮食的内容

和环境也有不同的需求，尤其是周末或节假日的时候，校门口的大排挡和歌厅都人满为患，而我们食堂里面却常常冷冷清清，这一点我记得雷总在一次座谈会上曾提出来过。我想这些都是我们需要认真思考并亟待解决的问题。

各位领导，各位评委，今天，站在这里的我，恰如在站台等候上车的旅客，手中的车票已经攒出了汗渍，但我相信沿着在座各位开辟的'绿色通道，自己一定能够搭上今天的幸运快车。谢谢！

食堂后勤演讲稿三分钟篇四

大家上午好！

一、协助食堂主任切实搞好食堂饮食卫生，健全制度，加强检查。严格防止食物中毒事故发生。

二、协助食堂主任督促检查食堂的伙食质量、饮食卫生、服务态度等工作，并有书面考核记录。

三、协助食堂主任掌握本食堂的粮食用量，节约用粮，妥善安全保管，杜绝浪费现象。

四、督促各班组长进行成本核算，并掌握盈亏情况，了解主副食品、调味品等供应情况。

五、协助食堂主任合理安排食堂的.劳动力，做到按需设岗、按劳分配、公正合理，建立食堂工作秩序。开足窗口，减少排队现象。

七、参加学生伙管会活动。经常听取教职工、学生对食堂工作的意见建议，并采取措施加以改进。

八、完成食堂主任交付的其他工作。

在此，我只能简要地介绍了一下我的初步想法和打算，当然，我还不能提出一个完整的食堂主任助理的工作方略，但已经明确了今后努力的方向，希望能以工作实绩相报，尽早的从一名学生转化成为一名工作人员，不辜负各位的厚望。

第一、摆正位置，当好助手。我会尊重食堂主任的领导，尊重饮食中心及后勤集团的各位领导，不越权，不越位；积极思考，结合自己做学生时的想法及工作后的实际经历，向主任及中心领导建言献策；团结食堂的所有员工，协助主任做好管理工作，在原则制度和人性化管理找到一个良好的结合点，努力营造一个融洽的工作氛围，构建一个和谐的工作环境，共同做好食堂工作。

第二、加强学习，提高素质。

学习主要分以下几个方面：

1、学习业务知识，提升业务能力。作为一名食堂主任助理，必须熟悉食堂各项工作的流程，包括原材料引进，安全卫生的检查，红白案食品的制作过程等等。虽然不能样样精通，但对各项的基本流程一定要清楚，从大局上能够整体把握。从基层做起，从最基本的做起。

也积累了些经验，但这些相对于食堂主任助理实际工作的需要是远远不够的。各位领导特别是主任们长期从事饮食管理积累的丰富经验是我学习的最好教材，可以让我少走弯路。

3、学习食堂师傅们的优秀品质，特别是他们吃苦耐劳、乐于奉献的精神。虽然做为从农村出来的孩子，自幼就具备了吃苦的精神，虽然在此之前也了解到做食堂工作很苦很累，也做好了思想准备，但是实践才是检验真理的唯一标准，唯有通过实际工作，才能把自己锻炼成为一名合格的主任助理。

第三、与时俱进，开拓创新。

一个民族没有创新，她就不能进步；一个单位没有创新，她就不能前进。具体到我们食堂来说，首先要加大宣传力度，通过网络、学生组织等渠道增加同学们对我们的了解，以进一步取得他们的理解；其次要想办法满足不同同学的不同需求，如不同地区不同民族的学生有不同的口味及习惯，不同的时间段同学们对饮食的内容和环境也有不同的需求，尤其是周末或节假日的时候，校门口的大排挡和歌厅都人满为患，而我们食堂里面却常常冷冷清清，这一点我记得雷总在一次座谈会上曾提出来过。我想这些都是我们需要认真思考并亟待解决的问题。

各位领导，各位评委，今天，站在这里的我，恰如在站台等候上车的旅客，手中的车票已经攒出了汗渍，但我相信沿着在座各位开辟的绿色通道，自己一定能够搭上今天的幸运快车。

谢谢！

食堂后勤演讲稿三分钟篇五

一、过去工作的回顾

1、制订并完善了各项管理制度。如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

2、加强教育培训，提高了职工素质。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好

地为学生服务。

3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对厨房进行了程度不一样的改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每一天管理员防火巡查，进入饭堂有提示语“饭堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，饭堂供应的材料专人监管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给学生创造了舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

(1)、建立了“小吃一日一顿”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

(2)、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

(3)、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，厨房每一天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生的饭菜。

(4)、开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

(5)、带给助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

5、饭堂在“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；对不贴合要求的原料坚决拒收。

(2)、对卫生严格制度化管管理，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的状况下，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，故立刻对饭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，此时饭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，饭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“创一流的饭堂”还有必须的距离，我们全体员工必须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。由于我对餐饮工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和职责感，构成良好规范的.卫生习惯，使我校饭堂的饮食总体工作取得了长足的发展和必须的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对此刻职工人员少，工作量大，我将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

二、存在的问题

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏饭堂利益。

2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，饭堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系。

3、饭堂的骨干人员很欠缺，整体素质很低。

- 4、要合理建设饭堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设。
- 5、教育全体工作人员要注意节约增收。

三、改善的措施

- 1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督的管理，认真理解学校经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取师生对改善饭堂的意见。
- 2、规范饭堂财务账目，加强成本核算，维护学生的利益，继续实行三公开。
- 3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人的好职工。
- 4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为师生服务。
- 5、搞好饭堂的硬件设施建设，使饭堂向现代化迈进。
- 6、发挥管理干部的一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把饭堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之！在过去的一年中，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在新的一年里，认真应对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好饭堂，以新的业绩为校争光。