

机关食堂管理员年终工作总结(优秀5篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

机关食堂管理员年终工作总结篇一

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。

具体做法有：

制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、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。

加强教育培训，提高职工素质。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。

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，更好地为教职工服务。

加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。

操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。

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。

坚持优质服务，不断拓展服务理念。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，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“小吃一条街”，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，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。

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、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅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责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。

目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，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。

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了一年的时间了。

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12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。

2020xx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准提高菜品认可度的重要性。

作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。

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。

多年来，我们基本形成了一套自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我从以下几方面作简要回顾：

一、抓机构建立，促组织落实：

1、机构设置及人员管理

(1)伙食部所有成员实行聘用制。

年度开始，学校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。

(2) 建立健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。

二、食堂管理的具体做法：

(一) 严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理中重中之重的工作——食堂管理工作，更是直接影响学校工作的正常开展。

为此，我们特制订了一系列的'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，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重华考本站解，并对目前现状不足之处即时改进.如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫.每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

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惯养的坏习惯，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。

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***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盟芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

- 1、上班时间所有职工，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、认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。

(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。

1000多人用餐需要每周去凌家塘采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等.由我校行政亲自去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品，一律不采购存放时间长的、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.在此期间我食堂用餐师生无发生任何肠道疾病和食物中毒事故.

2、不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等.通过学习，增加工作人员在工作中的服务质量和意识.切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到随用随清，每周对厨房一次大清扫.如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正即时到位.全体工作人员能够认真作好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证职工的工作正常运转.

3、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。

4、对库存食品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处即时改进.如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫.每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

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惯养的坏习惯，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。

机关食堂管理员年终工作总结篇二

茫碌中已近年末，回忆过去我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

全年食堂共刷卡7878人次，食堂工作餐共计610元，食堂收入共计40000元；全年客餐收入共计49884元，客餐利润共计11816元，其中外包人员加班费共计400元；全年客餐共接待73桌，全年客餐共接待客人735位；全年总收入为：89884元，全年总支出为：86511元，在就餐人数少，伙食保障难的情况下，全年盈余了：3373元。

为了保证饮食卫生，杜绝一切安全隐患发生。首先，对食堂工作人员进行了上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、落实食品卫生的要求，如餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作、菜品的摘选清洗方式、工作台面的‘随用随清、每周对厨房的一次大清扫、食堂工作人员握汤碗的方式等等。认真落实了饮食卫生安全条例，严把进货渠道关，物品进库验收关，操作程序标准关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。例：在食品的采购中，经常去市场作调查，到摊位上去查看，了解物品的质量。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵抗和退货。

一是主动加强安全隐患排查。食堂是消防安全重点部位。因此，我能严格要求操作人员就食堂每日用液化气、油明火等问题按规定程序办，按使用方法做，较好地排除了安全隐患。在综合楼办公设施管理中，我能按照流程实施维修，并能做到定期维护保养，杜绝了一切安全隐患，较好地保证了各类设备正常运转，工作中，我能及时对公司水电气进行检查、购置，完成餐费充值到位，确保了食堂工作正常运转。

二是主动维护公司生活设施。

5月份前，由办公室安排，我对所有生活设施设备进行了普查，重新建立健全了设备档案，统一编制了设备保养方案，并实行跟踪检查进度，保障设备设施的稳定运行；在食堂设备管理上，我根本做到了定期进行检查、维修申报，并在维修工作中进行了有效管理。例如：全年更换水笼头10个，更换水泵1个，更换灯泡20个，更换维修厨房各类设施5次，空调以及其它的设备设施的维修，较好地完成了办公楼的工作需要。

伴随公司业务量大、范围广，很多业务往来上的客人都会在食堂用餐。各位高朋在食堂用餐就是对食堂工作的认可，我们感到非常的欣慰。但是这也无形中增加了我们的工作难度。每天要保证员工的工作餐，又要为客餐做好准备。客餐与工作餐又不相同，不但食材选择不同，烹饪方式也不同。食堂

在人员少，任务重的情况下，充分的发动大家的积极性，合理的调配大家的工作，做到环环相扣，很好的解决了工作餐和客餐相互冲突的问题。客餐的要求很高，食堂的工作人员都拿出了看家的本领，尽量做出最好的味道，全年保障客餐73次，用餐人员基本上没有提出任何问题。

机关食堂管理员年终工作总结篇三

一、基本情况：

_职工食堂、招待所两个单位共有干部员工_人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入_x元，固定成本_x元，变动成本_x元，利润为_x元。

二、今年以来的主要工作情况：

职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在，担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务等工作如果不能紧紧跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。

因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运

司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上

的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。

我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到_就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们_能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

三、今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们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、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，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。

机关食堂管理员年终工作总结篇四

骄阳似火，夏日炎炎，转眼20xx—20xx年度就要过去。回顾这一年来，在学校领导的正确指导下及各位师生的监督、建议下，学生食堂的全体员工，齐心协力，共同奋斗，特别是一线的员工，他们不怕脏、不怕累，起早贪黑，为了让学校的全体师生，都能吃得放心、吃得营养、吃得开心，为广大学生提供更丰富、更周到、更细致、更温馨的服务而努力着。现将一年来的主要工作汇报如下：

作为食堂的管理者，对食堂的建设发展管理必须心中有明确奋斗目标和努力的方向。我们的目标是：食堂质量过硬，服务热情文明。

食品安全健康，卫生干净彻底。

管理规范有序，员工团结友爱。

用餐多数满意，领导绝对放心。

经过一年的运营，我们从选好人、育好人、用好人上下功夫，经人力资源部的层层把关，对有责任心、爱岗敬业、基本素质较优、有团队意识、服从管理的人选用到我们当中来，通过即时培训、专业知识、专业技能等学习，同时根据食堂工作实际需要，有计划、有重点、有组织、有实效地抓好技能、服务、礼仪、规范等落实，提升了他们的素质与能力，打好了思想和综合素质地再教育。

好的质量、好的服务，关键在于有好的管理。好的管理出在好的制度与规范，重点在一丝不苟，坚持不懈的抓好落实、抓出成效、养成良好习惯、形成自觉行动。公司严格按照《中华人民共和国食品安全法》及修订案、《食品安全法实施条例》[gb2760—20xx](#)《食品添加剂使用标准》等相关国家法律法规规范管理，并引进了iso22000安全管理体系

体系，也制订了公司自己的一系列安全、管理、卫生体系文件。一系列的管理体系为食堂的规范化运作带来了保障，也为食堂争评达标食堂奠定了基础。

供餐食品和分餐服务是就餐人员非常关注地焦点，也是食堂工作的主要成果。出品质量好不好，服务水平怎么样，更是本食堂抓好的核心任务，抓好此项工作我们从以下五点入手：

2、加工制作精细，符合出品标准、卫生安全、效果良好；

不断的调剂变化，推陈出新，让学生有食欲、有好感、乐意接受；

分餐服务讲文明、讲公平、讲卫生、讲效率；

经常征求就餐人员对供餐食品和服务质量的意见，不断虚心持续改正，提升满意度；提供多种多样的膳食、风味食品、饮品，满足了学生的多样化需求。

做食堂就是做安全！安全是食堂管理的重点，没有安全就无法开展正常工作，也就谈不上准时供餐与优质服务。公司严格按照《中华人民共和国食品安全法》及修订案、《食品安全法实施条例》、《gb2760—20xx》食品添加剂使用标准》以及iso22000:2005安全管理体系、haccp和公司相关安全管理体系要求，严抓落实，确保了食堂运行一年来未出现任何安全事故。

1. 抓好食品卫生安全。
2. 抓好防火工作安全。
3. 抓好防食物中毒安全。
4. 抓好用电安全。

5. 抓好用气、用水安全。

6. 抓好加工作业安全。

环境是食堂的脸面，也是食堂管理工作的重点、难点，一个没有良好卫生习惯的食堂，肯定是一个不合格的食堂，而且容易出大问题。为此，公司把卫生工作当作食堂日常管理的主要工作，抓好抓实，决不放松。严格按照公司管理规定及标准流程操作，并认真检查，让每位员工明白我们是食堂的主人，食堂是我们的家。每日一清理，餐前餐后各一检，每周六、周日为食堂的卫生日，检查结果为评选优秀班组的条件之一，来督促员工要做就做最好。

当然，经过一年的风风雨雨，我们取得了一定的成绩，但也暴露出些许问题。随着社会的发展，还望学校领导、师生批评指正、不吝赐教！

新的学年就要到来了，让我们发扬成绩、克服缺点，更好的配合学校的各项要求、活动，做好服务，为学校和公司双赢做出我们应有的贡献。

机关食堂管理员年终工作总结篇五

时间过得真快，茫茫碌碌中已近一年，回顾过去的每一天，我作为一名餐饮部的人员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就这一年的工作情况总结如下：

首先，作为公司的一名员工，是我莫大的荣幸。在工作阶段，部分工作中出现的不足的地方，在公司领导的指导及同仁的协助下，基本得到了改善并起到了较好的工作效果。我个人的工作能力以及待人处事，也在日常的工作中不断的提升，在意识到自身不足的同时不气馁，虚心接受经验丰富的同事

的指教。作为食堂自然是离不开饮食，食堂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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂工作人员更应多为的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

再者，工作期间承蒙各位领导同事对我的照顾，完成公司安排的日常工作，目前主要工作从事于食堂后勤日常收入、支出管理，从任职此职以来，我深深的体会到了作为一名后勤人员的责任，虽然自身工作方式还有待更高的提升，比如在食堂后勤工作方面还缺少经验，解决问题时有时缺乏果断，偶尔也会被小的挫折影响工作信心。当认识到这些不足的同时，我始终坚信，态度是改进提高的前提，我相信在今后的的工作中，努力弥补不足，尽心的工作，认真的学习，定能为园区的顺利开展，尽一名员工所能做的努力。

最后，回顾一年的工作，我在思想上、学习上、工作上取得了新的进步，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代办公技能还不强。今后，也必定会认真克服缺点，刻苦学习、勤奋工作力争为公司的发展做出的贡献！

我将在总结过去得失的基础上，与时俱进，加强学习，争取让自己将后勤这块的工作做到更好。目前，对于我来说，加强工作技能的学习是很重要的，但是我相信凭着自己强烈的责任心，一定会将领导交付的工作做好做精，秉着不管是大事还是小事都要做好的原则，在感谢领导对我信任的同时，也鞭策自己多充电、多学习。

我们将满怀热情地迎来下一年，这就意味着新的机遇和新的挑战。我坚信在领导的决策下公司的明天会更好，作为公司的一份子，在下一年的工作当中我将一如既往，全心全意的为公司的不断发展壮大，贡献自己的一份微薄之力。相信我们通泰全体成员也会再接再厉，使工作更上一层楼！