

# 最新食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结(优质9篇)

在现代社会中，人们面临着各种各样的任务和目标，如学习、工作、生活等。为了更好地实现这些目标，我们需要制定计划。什么样的计划才是有效的呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇一

食堂工作总结

食堂工作总结（一）：

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。

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责任感，构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食堂利益。2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系。3、食堂的骨干人员很欠缺，整体素质很低。4、要合理建设食堂硬件设施，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食堂的意见。2、规范食堂财务账目，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、搞好食堂的硬件设施建设，使食堂向现代化迈进。6、发挥管理干部的一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把食堂办好。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，努力办好食堂，以新的业绩为校争光。

## 食堂工作总结（二）：

一、工作态度今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，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，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。个性是我们能够根据本单位的实际，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，职工食堂的所有工作人员，都能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。

二、服务质量职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种状况下，我们没有因为自我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，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，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超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件。

三、饭菜种类就餐方面，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，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。此刻，职工食堂以一日三餐供应，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带给满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。

四、卫生状况我们本着用心负责的态度，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，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

五、人员协调协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的资料。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违

背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，到达协调的目的。第三，协调务必要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

满意率，就是透过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入到达“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有必须距离。个性是在公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善。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，逐步构成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

### 食堂工作总结（三）：

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有743人，分16个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工2人。学生在校早餐人数在130人左右，在校中餐人数在400人左右。学校在教育主管部门和卫生主管部门的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，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。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊事员2人。炊工的招聘、选拔、考核、上

岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。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。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从资料上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位职责制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位职责制》、。食堂工作人员不仅仅要对这些制度资料熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

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。扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，带给了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依靠和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的理解上级部门的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

食堂工作总结（四）：

了更好的后勤服务保障。

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。

## 食堂工作总结（五）：

### 一、完成的主要工作

（一）、围绕大局，提高认识。八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识心为前提，就是做好猪场员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使猪场的正常工作得到了有序的开展，为猪场的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展的大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。个性是我能够紧跟猪场工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，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。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自己的本职工作，很好的完成了工作任务。

（二）、加强管理，规范运作。员工食堂的工作经常与干部

员)、加强管理,规范运作。加强管理工打交道,涉及大家的吃喝等一些具体问题,被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种状况下,没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家的认可而,而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来,我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部员工的期望,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了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时,还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念,采取了多种服务方式,尽量为干部职工带给便利条件,使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

(三)、团结协作,优质服务。员工食堂的工作任务零碎而繁)、团结协作,优质服务。团结协作杂,但每一项工作都与猪场的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此,在主管部门的支持下,坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作的重点,个性是刚成立时期,员工食堂人手较少,工作量较大。天气炎热,为了不影响正常工作运转,我都能严格服从领导的安排,不讲条件,全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作,在服务态度和饭菜质量上多下功夫,在食堂管理和服务方面与同事心往一处想,劲往一处使,尽心竭力地为干部职工带给优质的服务。深受场区员工称颂。

(四)、抓好卫生、干净整洁。加强食堂卫生管理是饮食工作)、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生的重要工作环节,涉及到每名就餐员工的健康状况,做为一名炊事人员,从思想上、行动上高度重视,做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁,持续无灰尘、无油腻、无杂物,加强餐具的洗消工作,做到每餐必消毒,同时做好个人卫生,持续个人卫生高标准,做到每餐、每一天持续环境整洁,不间断对食堂周围卫生进行打扫,持续卫生间和下水沟的清洁与疏通,做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

(五)、计划采购、保证质量。主、副食品的采购涉及到菜

品)、计划采购、保证质量。

计划采购的质量与口感，也关系到广大员工的身心健康，做为一名炊事人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使猪场员工的伙食费到达合理化标准。

(六)、加强管理、安全防范。食堂安全工作也是主要环节，) 、加强管理、安全防范。加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的安全也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我做为一名炊事人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为猪场工作的有序开展和广大员工的生活保障奠定良好的基础。

(七)、完成的其它工作任务。在完成饮食保障的基础上，猪完成的其它工作任务。场筹备时期内，利用个人休息时间，相继在环境卫生治理方面，和猪场员工一齐，对卫生区和场区杂草进行整治，连续工作数日，并对场区的石子、砖块、垃圾进行清理，完成光纤的改线、挖填工作，经过一段时期的辛苦劳动，使场区生活环境有了一个日新月异、焕然一新的新景观。在工作上，做到保质保量，服从、服务于全局观念，以猪场规范化建设为己任，无怨无悔，认真对待每一项工作任务，都能圆满的完成任务。

食堂工作总结(六)：

员工食堂工作总结

一、基本状况：上海基地食堂共有操作人员16人，主要担负



着内外接待、员工就餐等工作任务。长期以来在集团的大力关怀下，在公司的领导下，我们紧紧围绕在公司整体工作大局周围，精心搞好了各项餐饮服务。年初以来，公司在为做好员工生活保障上下工夫，经常组织相关人员深入车间、办公室倾听员工就餐意见，员工普遍反映就餐费用过高（每月个人就餐费550左右）、大锅菜口味不佳、冷菜冷饭时有发生，针对这些状况，公司立即组织财务、行政、食堂等相关人员剖析、查找原因所在，并对采购、卫生安全、烹饪加工、服务进行逐一分析，发现一是原材料都是来自正规、安全可靠、有资质的供应商，个性是在配料上，都是正规包装，价格以至于无下降空间；二是个别厨房人员职责心不高、烹饪技术但是硬、服务意识不强；三是由于是生产型企业，就餐时间线拉的较长，大锅烧制的菜在长时间状况下口味不佳、米饭保温不好；四是厨师菜系单调，口味难以保障来自五湖四海的员工需求。

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。此刻，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，并每顿都配有二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带给满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。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，但距局领导的要求和广大干部职工的期望还有必须距离。个性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善。

各项工作上台阶、上水平。到达四个满意率，就是透过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入到达“双赢”的实际效果。三是用心负责，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，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

食堂工作总结（七）：

食堂工作总结（八）：

能保质保量地完成日常卫生工作。3、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自我的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变；4、开学初由于人员变动，发现有些洗消员工思想有些波动，洗消质量有所下滑，影响到食堂管理其他方面。所以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。

食堂工作总结（九）：

一、基本状况：后勤管理组共有职工2人、外聘员工25人，担

负着较为繁重的内外接待、员工就餐等工作任务。在后勤服务公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕地质局的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂收入xxx元，固定成本xxx元，变动成本xxx元，利润为xxx元。

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善。

### 三、今后的工作打算：

平。到达四个满意率，就是透过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入到达“双赢”的实际效果。三是用心负责，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，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

### 食堂工作总结（十）：

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。

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。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，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

## **食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇二**

根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

1、从20xx年xx月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位职责

书人手一份)明确工作性质工作职责,工作规范,从组织上,思想上确立了职工食堂要以改革求发展,以发展求生存的服务理念。

2、从20xx年xx月起,坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会,坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会,总结布置工作,奖优评劣,推介新产品,演示规范服务等。从制度上确立了,职工食堂以规范服务,优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从20xx年xx月起,申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全,新产品推介等情况,制定每更新周食谱安排生产任务,要求每个生产组每月推出不少于2个新品种,并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目,不断推出各种风味食品节令小吃,受到院所职工和就餐人员好评。

4□20xx年xx月起,接洽厂商,陆续引进各种烧烤设备,饮料灌装设备,并及时安放在手术室等相关科室,方便一线职工随时喝上可口的饮料,吃上美味的食品。

5□20xx年xx月起,下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施,规范排队秩序,并在院所职工的共同努力下,有效地解决了长期以来反映的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环□20xx年x月起在院所领导支持和各部门大力配合下,顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作,剔除了1400余张身份不明的餐卡,从根本上保障了全院职工的用餐福利,限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

## 食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇三

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。在饮食卫生方面，严把采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。建立“校餐惠”网络平台，每天及时上报。在我们的共同努力下，本年度没有发生过一起食物事故。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的的工作中，我会不断探索实践，不断总结反思，争取更出色地完善各项工作！

## 食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇四

为更好地推进学院“爱国卫生”工作健康、稳定、持续开展，有效预防和控制季节性疾病的发生与流行，全面提高学生的卫生防病意识和文明卫生素养，养成良好卫生习惯，同时为营造干净整洁、健康文明、和谐卫生、清新宜人的校园环境，建筑工程系在学院学生工作部和院团委工作部署下，于20xx年xx月xx日至xx月xx日期间，开展了以“关注小环境共享大健康”为主题的爱国卫生活动和“禁毒、拒烟、防艾、防

赌”宣传活动。

接到学院通知后，我系即组织召开了辅导员工作会议，就本月“爱国卫生和健康教育活动”的实施方法和步骤进行了精心安排和部署，要求各辅导员在三天内制定切实可行的活动计划并报我审核后执行；同时也要求班级班团委利用班会时间，向同学们积极宣传“爱国卫生和健康教育活动”的主题和口号，强调本次活动的必要性和重要性，提高同学们的思想认识，发动全班同学积极参与到爱国卫生月的活动中，上下一心、切实做好“爱国卫生月活动”相关。

### 1、组织内容丰富的健康、环保知识等的宣讲教育。

各个班级在辅导员的精心组织带动下，积极开展禁毒、戒烟、防赌、拒酒、健康、卫生以及“珍爱生命、远离艾滋、健康人生”等知识宣讲和“拒烟签名倡议活动”，提高了学生的健康保健意识，增强了学生的自我保护能力。

### 2、大力推进班级各区域内的环境卫生整治。

各班还积极开展卫生大扫除活动：打扫教室、走廊、公共区域等，清除垃圾污物，清理“脏、乱、差”和卫生死角，搞好班级教室环境卫生治理，营造了干净整洁的教学环境。同时各班班团委还积极组织班级同学认真做好寝室的日常清洁、消毒、灭虫工作，营造了和谐、温馨、健康的寝室生活环境。

### 3、积极开展“3.12”爱校活动。

为进一步增强同学们校园绿化参与意识和生态保护意识，美化校园环境，3月12日中午，建筑工程系学生干部积极响应学院团委和系部团总支号召，组织学生给校园花草树木浇水、除草，清除垃圾、杂物、落叶、打扫卫生等活动，营造了一个干净整洁、健康文明、和谐卫生、清新宜人的校园环境。

#### 4、大力开展“禁烟、禁毒、防艾、防赌”活动。

各班团支部还精心组织了丰富多彩的“禁毒、拒烟、防艾、防赌、防传染疾病”的班会活动，通过知识讲座和知识竞赛的形式向班级同学传达了“珍爱生命、运动保健”积极理念，在班级同学中形成“拒毒、戒烟、远离艾滋”的良好氛围，同时也为班级创造一个健康、和谐、文明的绿色学习和生活环境。

本次活动在各班班团委学生干部的大力配合下，在班级同学们的积极参与和共同努力下取得了圆满成功，不仅对学校环境、教学区环境、以及学生寝室环境进行了综合整治和清扫，营造了干净舒适的教学生活氛围，同时又培养了学生良好的卫生环保意识，提高了班级学生积极健康的生活习惯。“珍视天空，关爱大地；抵制污染，保护环境；清洁校园，从我做起；美化环境，人人有责！”相信在以后的学习生活中，同学们也会更加注重环境卫生、远离毒品、珍爱生命，新能源专业师生将上下团结一致，为积极创设一个整洁、优美的学习环境，促进学生身心和谐，健康地成长共同努力。

## 食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇五

堇山小学创建于20xx年3月，是鄞州中心城区新开办一所全日制公立小学。

学校地处鄞州中心城区核心地带，位于堇山中路与天童北路交叉路口。占地24079平方米，建筑面积21559平方米，总建设资金约1.1亿元，设计规模30个教学班，可容纳1225余名学生。

学校校园环境优美，教育教学设施先进。校区按浙江省一类学校标准要求设计和建造，建有图书资料中心、科学实验中心、多媒体教学中心、艺术体育中心、健康教育中心等“五大教育中心”。配备现代化集成控制系统、有线广播系统、



闭路电视系统、程控电话系统、校园网络系统、办公管理系统等“六大智能系统”。新校区将于20xx年秋季正式建成投入使用。

学校现有一年级8个二年级5个教学班，545名学生，34名专任教师。其中2位教师是高级教师职称；有5名教师获得市区骨干教师称号，十余名教师荣获过省、市、区级教坛新秀称号。80%教师具有本科学历，3名教师具有研究生学历。学校还分别从华东师范大学、陕西师范大学、浙江师范大学公开招聘多名硕士研究生、本科生。用爱心、诚心、细心和耐心换取家长放心，用高尚师德、精湛师技、博大师爱换取学生们快乐成长，已成为堇山每一位教师永恒追求。这支师德高尚，业务精良教师团队正带动着学校教育教学工作向着既定发展目标快速前进。

年轻堇山小学，秉承“尊重关注每一个，多元发展每一个，好习惯滋润每一个”办学理念；确定了“把学校办成品质一流、外语教学特色鲜明高品位小学”办学目标；确立了“求知、向善”校训，“博学明礼、修身健体”校风，“尊重关注、乐教善教”教风，“乐学善思、自主合作”学风；堇山人以“人文校园、英语学园、书香校园、个性乐园、幸福家园”特色校园思路来规划学校未来发展。努力实现“建设有文化有品位校园、塑造有思想有风格教师、培养有特长有个性学生、创办有特色有品位学校”四大目标。

学校食堂由我们后勤管理处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂质量评议及财务监督，膳管会由工会、教师代表，学生家长代表，直接对校长室或后勤管理处提出伙食质量评价。学校食堂工作人员成立班组，分别由学校负责人为组长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

学习基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了模拟灭火演习，还针对部门不同岗位要求，对个人技能实

施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员现场监督和现场教育力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着不良习惯，通过采取一系列行之有效措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

现学校食堂严格按照五常法来进行操作，做到了每周菜单公布，每天菜品由学校负责人开出菜单，经后勤管理处审核，再由定点单位送货，由后勤管理处委派专人负责验收、审核，然后由后勤管理处主任审批，整个过程由学校卫生监督，不定期抽查相结合。学校现有600人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐做到每日不重复，中餐做到四周不重复，并采取每天三菜一汤方式来适合学生口味。所有菜价由区菜篮子配送公司公开制定。做到资金全部用于学生伙食中。

食堂安全工作主要在食品采购、加工、存放，餐具清洗消毒，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认识，制度措施，规范程序，食用油和大米在区粮油公司统一采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二原则下，由资质齐全菜篮子配送单位提供。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，由后勤管理处验收，切实把握好进货验收关。从而杜绝非准入食品进校园。食品加工、存放和餐具清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，后勤管理处不定期检查。同时加强食堂工作人员思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务思想，切实关心食堂工作人员生活，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，每月一次安全例会和每天卫生检查，随时接受临时检查必须知识培训和保持良好个人卫生，穿戴统一工作服、工作帽。

在自查自纠过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购质量，建立更可行规章制度，使更多学生家长加入到学校食

堂管理工作中来，从而做好家长、社会宣传教育，平时要加强对后勤管理处监督、检查工作等。学校食堂是工作中重中之重，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问题。

## 食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇六

在公司以及部门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了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。

1、初步建立了食堂骨干队伍，明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面。责任到人。工作有序开展。

2、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查，保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求。食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

3、饭菜质量有比较大的提高，增加花色品种，特别是在8月期间推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善。经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

4、加强成本管理，从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。使食堂从每月亏损三万多元到略有盈余。

5、建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度，开展一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留

问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量。营造一种力争上游的管理氛围。

6、建立食堂五常法管理制度和办法，用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

7、加强基础建设，建立食堂冰库冷藏库，对稳定公司食堂价格，调节供货品种、减少浪费、保障应急使用有了一个非常好的基础。调整各个仓库的实际功能，扩建了洗涤和收残间，使食堂使用功能更趋合理和完善。

8、建立了食堂员工的绩效考核办法，对多元化工人也进行了绩效考核，走在了公司前面，是一种管理上的加强和突破。

1、食堂餐饮品种要创新，还要保持传统的品种不流失。既要有当家的饭菜点心品种，也有创新。引进优秀的面点师，在面食上有所突破。服务上加强培训，请专业人员进行实地培训。绩效考核激励机制的制度要完善，并严格执行。

## **食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇七**

20xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到三满意。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产(工作)任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了工作人员十分标准守则(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地

解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

## 食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇八

树立“服务育人”宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有743人，分16个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工2人。学生在校早餐人数在130人左右，在校中餐人数在400人左右。学校在教育主管部门和卫生主管部门正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，保障了师生员工生活需求以及身体健康，维护了正常教学秩序，受到了师生和家长好评。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊事员2人。炊工招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家感觉，感到省心、舒心、放心。

二、规范学校食堂安全卫生管理规章制度，以制度制约人制定了科学、具有可操作性管理制度。这些制度，从资料上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理和财物管理类。有国家制定，有市、县主管部门制定，也有食堂管理小组根据本校实际制定，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全

制度》、《采购人员岗位职责制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位职责制》、。食堂工作人员不仅仅要对这些制度资料熟悉，而且一切行为都要受到这些制度约束。

三、切实加强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大事，无论把这项工作提高到多么重要程度来认识都不为过。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。首先是严把采买准入关。对原料购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事务长把关。不合要求坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期食品及原料；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职责书。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。

其次，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒消毒，该煮透煮透。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。每个班组每一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，我们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。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全职责书。

第三，严把成品销售关。每餐烹制食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前务必再次进行洗手、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。餐具及放作物容器洗净、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，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，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每一天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。近几年来，市卫生监督局每次抽查我校食堂餐具消毒卫生状况，合格率均在100%。第五，严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。养成良好个人习惯，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。扎扎实实食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好环境，带来了坚实后勤保障，得到了全校师生认可，家长依靠和各级领导肯定。

我们将在今后工作中不断创新，更多理解上级部门监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新台阶。

## **食堂管理工作总结与计划书 食堂工作总结篇九**

公司各位领导： 走过了勤奋耕耘的 20xx 年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。作为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。

为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生五四制。以身作则的情



况下，带领全组人员，严格执行《食品卫生法》，防止病从口入，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行四隔离；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

环境卫生采取四定办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到四勤：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。

配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。机场将继续往开来，再接再厉，在公司的正确领导下，坚持发展战略，不断提高自我，努力完成公司各项工作任务，信心百倍的迎接新的挑战，实现新的目标，相信没有最好，只有更好。