

# 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划 食堂下半年工作计划(大全9篇)

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。

## 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇一

为了认真贯彻《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强学校食堂的卫生管理，根据《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，结合我校食堂的实际情况，全体师生都有一个干净舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行。作为食堂经理，下半年工作计划制定如下：

实践贯彻教育局《学校卫生工作条例》号文件精神和食堂管理与卫生工作制度，加强我校食堂管理，消除食堂安全隐患，保障师生身心健康。

- 1、加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理制度，防止食物中毒事故。
- 2、加强食堂工作人员的思想作风管理，确保食堂工作人员态度好、工作质量好、遵守纪律、服从安排，努力为学校教学和师生生活服务。
- 3、提高学生的生活质量，让学生和老师有限的条件下吃好。

1、把食堂安全卫生管理放在首位，完善食堂管理和安全卫生工作体系。食堂工作人员必须掌握质量控制，禁止购买和使用腐烂、有害和有毒的食品，严格操作程序，防止食物中毒事件。注意电、火、消防设备的管理，确保食堂不发生安全

事故。

3、加强食堂商品采购管理。点击采购，并逐一检查和接受产品的价格和质量

4、降低成本，尽量不浪费食物。每天监督下料。各种物资、食品、蔬菜都要采购，保证质量，供应要及时，采购要少，性价比高。采购厨房所需的材料(餐具、炊具)及其他材料，必须经胡主任批准后方可采购。大额资金的使用应经委托人批准。

5、搞好学校食堂卫生，餐具应每天消毒，生熟分开，防止传染病的发生。食物要洗干净，饭不要和生食混在一起。试着现在就吃，现在就煮。

6、食物应保持清洁，夏季应增加防蝇措施。

7、对于各种要煮的食物，包括面食、油盐、调料、蔬菜、肉类等，都要做好成本效益，保证食堂经济的正常运转。

8、个人注意：食堂的人上班时要穿工作服，上班时间严禁吸烟，要定时洗澡。理发，不要留太长的指甲。对于分配给个人的卫生区域，要及时清理，确保饮用餐具、地面和仓库的清洁。让食堂永远干净卫生有序。

食堂卫生月，彻底清理食堂卫生，并做好员工培训。食堂安全月，学习食堂安全知识。食堂劳动月，组织学习各种食堂工作技能。比如如何更快的削土豆？食堂质量月，提高食品质量，努力做到色、香、味俱全，让大多数师生满意。

## 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇二

以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园

工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

### (一)完善各类制度

- 1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。
- 2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象
- 3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。
- 4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

### (二)提高职工整体素质

### (三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

### (四)高度重视卫生安全工作

- 2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。
- 3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责
- 5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全
- 6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或

出仓均须登记入帐。

## 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇三

下半年，我将从“服务为本、厉行节约、规范管理”三个方面认真开展食堂管理工作，具体工作打算如下。

一、服务为本。服务是后勤工作的天职，是对食堂工作必然要求。

1. 搞好食堂的整体卫生，为就餐者创造良好的就餐环境。
2. 深入了解就餐者的口味，为其送上可口的饭菜。
3. 发现问题要做到及时地解决，不犹豫、不塘塞。
4. 按卫生标准做好餐厅的清洁工作，经常保持个人良好的卫生。
5. 食堂设备做到经常检查，餐桌摆放整齐，桌布干净、无破损，餐具无污迹。
6. 根据任务要求做好餐前准备工作。
7. 对就餐者做到主动热情、文明礼貌、优质服务。
8. 凡食堂工作人员务必提高服务意识，对待来食堂就餐者做到象对待宾客一样热情，不得带情绪工作，不准讲脏话，说别人坏话，如发现就范者立即停岗。

二、厉行节约. 节约是中华民族的传统美德，厉行节约是全体工作人员必须具备的一种工作观念。节约方面是食堂工作重点之一，如：从用油、用水、电、汽、洗洁净、消毒液、清洁球等都定时定量领用，专人保管。并合理利用下脚料，坚

决杜绝了不必要的浪费，从而降低成本。

1. 精打细算，杜绝浪费，降低伙食成本，提高原材料的利用率。
2. 要节约水电，爱护使用工具，用完后妥善保管。
3. 严禁原材料外流，售饭时不讲私情、不送人情。

三、规范管理。规范化的管理是食堂预防安全事故保证，是提高管理效能的途径。

（一）、健全食堂管理工作制度，进一步明确各个岗位的分工，做到制度健全、分工明确、职责明晰。

（二）、规范化管理内容

1、执行好各项制度。严格执行国家《食品卫生法》、《产品质量法》、《餐饮业食品卫生管理办法》等相关文件外，还要落实和执行好悬挂上墙制定的《卫生管理制度》《岗位责任制度》等各项管理制度，做到从食堂管理人员到食堂从业人员，从硬件到软件，从原料购进到成品售出，都有法可依、行之有效、易于检查监督，使食堂管理工作日趋制度化，标准化，科学化，做到时时有规范，事事有规范，处处有规范。

2、加强饮食卫生、消防安全，必须用严密措施作保证，坚持以预防为主方针。明确归口管理，设专人负责管理食品卫生、消防安全，明确岗位职责，做到责任到人，加强监督指导，管理督查到位。

收，确保无有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、虫变、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的伙食原料或食品进入学校食堂。对食品、餐具等分间、分类、分开存放，储存间，柜，架上须有明显标记。严把食品送货的索证关、验

收关、仓库发放关，对不合格食品拒绝入库、发放。

4、严把食品加工关。确保加工设施配套，按规定操作程序进行清洗、加工、配制、烹饪，做到生熟分开。加强对特殊食品烹制的监督，如四季豆、鲜黄花菜等食品需煮透、烧熟、防止烹制不当引起的食物中毒。

5、严把食品食用关。对每天上餐桌的食品要坚持抽检。各取不少于100克的样品留置于冷藏设备中储存48小时以上，必须有登记，以备查验。食堂对每顿剩余食品必须实行冷藏，在下次食用前一定要经高温处理，在确保没有变质的情况下方可上桌食用。按时做好餐饮用具的消毒卫生，未经消毒的餐具不得使用。

的食堂从业人员，应脱离岗位，待查明原因，排除病症或痊愈后，方可重新上岗。制定《食物中毒预防、控制方案》，以防中毒事件发生时，按应急处理机制中毒人员得到及时救治。

6、严把饭菜品种关。早餐主食品种不得少于3个，中餐主副食品种不少于8种，食堂管-理-员每天定时检查，每月组织召开一次就餐人员座谈会，广泛听取意见和建议，接受监督，争取色、香、味、形俱佳，营养合理搭配，让更多人满意。

7、严把督查奖惩关。加强对从业人员食品卫生安全的宣传教育和培训工作，建立有效的管理、奖惩机制。定期组织从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育培训；组织好管理人员每天检查食品卫生和环境卫生，发现问题及时处理，做好登记，不留隐患。

8、严格索证、留样、蔬菜残留、洗消、培训记录等制度，要高度重视，迅组织全面落实工作，如在检查中再发现问题，中心将严肃处理，追究相关责任。

根据福海县教育局关于食品卫生管理工作的要求，集合我校实际，本期将进一步加强食品卫生管理，加强工人培训学习，确保食品质量，现就我校食堂2015年下半年食堂管理工作作如下安排：

## 一、工作目标

学校始终坚持服务学生为宗旨，以优质的服务和卫生可口的佳肴为工作己任，不以盈利为目的，以科学测算、合理的安排作为提高学生伙食质量的途径，切实做好后勤保障，让全校学生以充沛的精力投入到学习生活工作中。

## 二、认真做好开学前食堂准备工作

- 1、按教育局要求提前做好员工培训。
- 2、检查食堂状况，做好开学准备。
- 3、确定食品原料供应商。
- 4、做好食堂炊具餐具及其他卫生工作。

## 三、具体实施途径和方法

- 1、我校食堂实行标准化、科学化、制度化、管理，建立健全各种规章制度和责任追究制度，做到有章可寻，按章办事。
- 2、加强对工人的工作态度、工作能力和工作质量的监管，认真做好考评考核工作，注重过程考核，并与工资挂钩。杜绝非食堂工作人员进入操作间。
- 4、进一步加强对食堂餐具用具的清洗、消毒，加强食品留样试尝。消毒时间每次不少于半个小时。认真做好清洁卫生工作。认真做好食堂消毒卫生工作。

5、定点采购，建立索证制度，加强物资管理，确保食品原料安全。

6、精心策划、科学安排，保证学生膳食质量，为师生提供优质服务 and 可口的佳肴，为学生提供像家一样温馨氛围。

7、着装要求：进入工作间必须按要求更衣和着装，穿工作服、戴口罩、帽子、戴手套，并经常洗手。

8、集思广益，灵活配餐。多听老师、学生和家长的合理建议，保证学校食堂的正常运转。

10、加强食堂财务监管力度，做到“公开、公平、公正”。  
一农场小学

2015年7月

计划如下：

一、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二、在干好食堂工作的前提下。不断提高为全体同事服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

三、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐败和食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好公司食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病的发生。

六、食品要洗尽，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，注重价格成本合算。

十、正确处理食堂人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、

协同工作。

十一、所采购的食品必须有张惠明、浦静华两人验收，合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十三、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

十四、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变报务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

## 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇四

食堂计划人员要做好个人卫生，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡，勤洗换计划服。不得留长指甲、染指甲，计划时不戴戒指、手躄、耳环等。

3 计划时要穿戴白色计划服、计划帽,分菜员或食堂打菜人员要戴口罩,不得用计划服或围裙擦手、擦脸.

4 计划人员每半年进行一次健康检查，体检不合格者或患有公司认为不适宜在食堂计划的某种疾病，不能在食堂计划。

5 行政部对其人员建立健康档案,对从业人员的健康体检证明进行验证。

6 食堂餐具及环境卫生

7 对碗、盘、筷、汤勺等餐具以及刀具、菜墩等工具要及时清洗,擦洗干净放入消毒柜或消毒机中消毒,未经过消毒的餐具、工具不准再次使用。

9 垃圾池和泔水桶每日要及时清理干净，及时清理卫生死角，坚持消灭鼠害、虫害和苍蝇等。

10 在保证每天清理的基础上,每周至少进行一次或二次(夏天可适当增加)的彻底大扫除，保持食堂清洁。

## 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇五

20xx年上半年过去了。回顾过去的半年，有欢笑，有泪水，有收获，也有些微的损失。随着时间的推移，我们迎来了20xx年下半年，对下半年有了一些期待和展望。面对下半年，怀着感激之情，我为下半年的食堂管理制定了以下工作计划。

1、加强政治学习，提高思想觉悟。提高思想认识，给自己的工作指明方向，有了明确的方向，才能更好地完成上级交给我们的任务。

2、学习食堂工作制度和岗位职责，组织培训食堂工作人员学习食堂管理制度。学习每个岗位职责的内容。组织研究综合服务办公室20项物业服务标准规范的内容。

3、加强食品卫生管理，认真执行国家食品安全法，严格控制日常采购人员。购买的食品应新鲜，不应有腐烂或过期的食品；在保证质量的前提下，货比三家，直接降低材料价格。坚持“同等质量优于价格，同等价格优于质量，最大限度为车站节约成本”的工作原则。

4、加强食堂管理在日常工作中，要加强管理，保证政令畅通。指挥不力和绥靖政策导致的问题不能再有了。要大胆管理，不怕得罪人。一切以工作为基础。

5、提高自己的专业水平和修养今年要多方面改变自己的不足，加强政治理论学习，积极参加各种活动，做好平日与同事的团结，互相帮助，互相学习，共同进步，提高自己的修养，成为一名合格的食堂管理者。

下半年的到来，意味着新的起点，新的机遇，新的'挑战。未来总是因为不确定而充满激情。我仿佛看到了希望，我将以更饱满的感情投入到各种工作中，与xx全体员工共同学习，共建和谐，共创辉煌！

## **学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇六**

1. 抓好安全防火工作，落实到位，每周四部管理人员到食堂进行全面检查。

2. 抓好食堂工作人员的工作态度、工作效率、思想工作、团结工作。
3. 负责食堂的日常管理、安全工作、劳动纪律、卫生工作、饭菜质量和菜种多样化等工作。
4. 抓好年底收尾工作，减少浪费、降低成本，保证食堂各项工作的正常有序运行。

## 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇七

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由x担任，副组长由x担任，组员有x□x□

1□x负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2□x负责制定全园的xx年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条

件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

幼儿园炊事员岗位职责：

1、每天早上七点半到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、根据师生作息时间表，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行伙食卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚

持“每周一大扫，每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

## 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇八

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。我校学生食堂自2013年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了14套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情况汇报如下：

### 一、领导重视，认识到位

1 学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认

可。

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

### 三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

### 四、克服困难，提高饭菜质量

#### 学校食堂年终总结

20xx年初，根据学校所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了学校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”。

在学校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，在学校所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠学校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。

一、全年主要工作指标完成情况：（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

## 二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

- 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学校所相关规章制度，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，并根据学校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，受到学校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，并在学校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。
- 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月起在学校所领导支持和各部门大

力配合下，顺利完成学校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，从根本上保障了全学校职工的用餐福利，最大限度获得实惠把学校所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依规人性化提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运（残奥会）等重大政治活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其

7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据学校所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16:00至16:50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，学校所职工对此较为满意。

四、领导重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。（学校所职工喜闻乐见，争相品尝，供不应求）。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月（周）做好主副食供应计划，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目了然，减少了工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决了以往加工的产品口味不佳等

问题。

2、增加了大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进了工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

五、领导挂帅，骨干把关，全员参与，加强职工食堂成本核算管理，积极化解不利因素努力做好餐饮供应的同时，确保供应价格保持稳定、经济收入稳定，盈亏标准符合学校所制定的范围。

为了迅速扭转近年来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自xx年4月以来，几次重点组织各供应厂家，商家（商贩）开会签订供销合同，有效控制主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持了较好的经济收入水平并始终确保月收入盈亏标准不超学校所规定范围。

## 六、一些问题和今后设想

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很多必须急办的事项只能议而不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对学校所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来学校从事本职工作时间长，有一定组织管理能

力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养（培训）力度，增加投入，定向培养，签订使用合同（协议）明确责权利，充分发挥他们的聪明才智为学校所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水平不断提高，学校所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显见不可或缺的重要性，尤其是在维护学校所正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为学校所职工服务。

2012年里，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化，受到了上级领导的多次好评。下面就一年来食堂管理工作总结如下：

### 一、领导重视，认识到位 1、建立领导小组

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、

试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

### 三、提高从业人员素质，树立服务意识 1、严格用工制度

学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

### 四、设备现代，争创示范

我校食堂使用面积 150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区和精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。

## 学校食堂上半年工作总结和下半年工作计划篇九

### 一 培训食堂操作员 严格食堂用人机制

食堂操作员素质高低是办好食堂的基础，我校将食堂操作员等后勤一线人员的培训工作作为后勤管理的重中之重，纳入学校后勤工作年度目标管理考核的重要内容。

学校严格食堂管理和用人机制，学校食堂立足于服务学生生活，不以营利为目的。所有食堂操作人员由学校设岗定员，面向社会公开招聘，每年上岗前必须接受一次全面的身体健康状况检查，体检不合格者，不得从事食堂工作。食堂操作人员必须持证上岗，学校还采取积极措施关心食堂操作员的待遇，解除他们的后顾之忧，极大地调动了食堂操作员的工作积极性。

## 二 选派卫生监督员 有效防止安全事故

确保学校食堂食品安全，保障广大师生的生命安全，是办好学生食堂的根本出发点。学校联合卫生监督部门实施了由卫生监督部门派驻学校食品卫生安全监督员的制度。定期对学校食堂进行食品卫生监测、检验和技术指导，建立健全学校食品卫生监督安全责任网络，有效防止学校食品卫生安全事故的发生，为构建和谐平安校园发挥了重要的作用。

严格遵守《湖北省中小学校校园食品用品安全管理办法》，学校食堂实行大宗物资实行集中定点采购，从源头上杜绝问题食品进入学校。对所有配送物资索证索票，杜绝“三无”食品、原料进入校园，同时，登记造册，建立完整的台账，经检验后安全合格原料进入储藏室，分类存放，抽样留存，专人保管。没有发生重大食品安全事故。

## 三 培养营养指导员 促进学生健康成长

促进学生健康成长是办好学生食堂的宗旨，学校根据学生身体发育与心理等特点，聘请有关专家加强对学校食堂膳食结构和营养配餐的技术指导，制定合理科学的营养食谱，促进了学生的身心健康发展，确保学生吃上了“营养放心餐”。

#### 四 邀请伙食质量评判员 让家长放心、社会满意

食堂伙食质量是学生家长关注的难点问题。学校定期邀请部分学生家长代表作为学校食堂伙食质量评判员，及时向学校反馈意见和建议，不定期进行随机陪餐，监督食堂饭菜品种、口味和营养状况。学校领导和班主任每周至少到学生食堂进餐一次，与学生同桌就餐，体验学生食堂，听取意见和建议。设立“校园开放日”，每学期开学第一周，家长代表、学生和教师一同进餐，开展家长评食堂、评学校活动，促进学校食堂服务质量不断提升。

成立了由校领导、教职工代表、家长代表、学生代表组成的生活管理委员会，做到每月定期召开一次会议，对学校食堂的服务质量、服务水平进行评估，提出改进意见。常年在学校食堂位置设置意见箱，广泛接纳各方意见，不断改进食堂工作。

#### 五 聘请伙食成本价格监管员，保本经营，服务师生

食堂价格是学生家长关心的焦点问题。创建“放心食堂”等四个“创建活动”，学校食堂支出和收入必须建立专门账册，保持收支平衡不赢利，禁止把食堂职工的工资待遇附加到就餐学生身上，严格兑现服务师生的承诺。制定了《食堂管理工作制度》、《食品安全卫生制度》、《食堂物资采购制度》、《索证取票报批制度》等，从制度上确保食堂实行成本核算、保本经营，保证学生生活饭菜量足、品种多样、价格实惠，真正体现为学生服务。

学校建立食堂财务公开制度，每学期对食堂财务收支进行一次专项审计。学校聘请部分学生家长代表参与学校食堂成本结算，监督“保本微利”原则落实情况，从而在畅通家校联系，强化社会舆论监督的同时，有效促进了学校食堂管理与服务质量的提高。

## 技能炊事员岗位职责

- 1、严格遵守单位的各项规章制度，服从管理员的管理，按时开饭。
- 2、按时参加学校和上级有关部门组织的各种培训。
- 3、每年接受一次身体健康检查，实行持证上岗。
- 4、讲究个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤洗头、勤换衣。
- 5、坚持“一穿两戴”：穿工作服、戴工作帽、戴口罩，规范工作行为。
- 6、遵守规范操作，切实做好“清洗、消毒、留样、试餐、清扫”等常规工作。

## 卫生监督员岗位职责

- 1、定期对食品卫生进行监测、检验和技术指导。
- 2、监督食堂食品采购、索证、索票。
- 3、监督食堂食品卫生质量。
- 4、对食堂食品进行入库验收签字。
- 5、按规定要求督促工作人员消毒、留样、试餐并管理好食堂食物、食品。
- 6、组织食堂从业人员进行一年一次的体检。

## 伙食评判员岗位职责

- 1、参与食堂伙食管理，促进服务质量提高。

- 2、每月定期对食堂饭菜质量、数量、价格、品种搭配等进行检查和民主评议，指出问题和提出合理化的建议。
- 3、监督食堂管理人员对伙食质量进行改进。
- 4、邀请社会相关人员和学生家长代表评判食堂伙食质量。
- 5、落实食堂责任事故追究和倒查的实施工作，并制定应的制度内容公示上墙。
- 6、及时听取广大学生对供餐情况的意见和建议。

### 营养指导员岗位职责

- 1、积极参加教育局和有关部门组织的营养技能知识水平的培养培训学习。
- 2、科学制定营养食谱，建立每周食谱公示制度。
- 3、定期调研食堂伙食营养配餐情况。
- 4、指导学校食堂膳食结构和营养配餐。
- 5、检查监测学生的体质状况并搞好记载工作。
- 6、加强对学生的健康教育，引导家长和学生养成良好的饮食习惯。

### 价格监管员岗位职责

- 1、建立健全食堂财务制度，建立收入支出专门帐册。
- 2、对食堂收支进行跟踪管理，做到一天一小计，一周一结算，一月一结帐。

- 3、监督调控食堂伙食质量和价格。
- 4、对节能降耗和成本分摊进行监管。
- 5、对食堂收支实行公示制度，定期公布公示。

### 食品安全管理员职责

一、负责组织从业人员参加食品安全知识的学习培训，并做好建立培训档案工作；

三、制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度等，并对执行情况进行监督检查；

五、负责受理投诉举报工作，对每起投诉举报要认真记录并配合监管部门调查处理；

七、完成上级交给的与保证食品安全有关的其他管理工作。