

食堂月报工作总结报告 食堂工作总结报告 (精选8篇)

报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。那么什么样的报告才是有效的呢？下面是小编给大家带来的报告的范文模板，希望能够帮到你哟！

食堂月报工作总结报告篇一

工作报告主要是在汇报例行工作或临时工作情况时使用，是报告中常见的一种。关于食堂的情况如何写工作报告？下面是本站小编给大家整理的20xx年食堂工作总结报告范文，供大家参考！

一、基本情况：

职工食堂、招待所两个单位共有干部员工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，实现生活服务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。

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们学校食堂现有549人，厨房聘用职工6生在校早餐人数有549人，在校中餐人数有549人。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，从内容上大致可分三类：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》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

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。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。对原料的购入日期、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。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的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。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，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。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。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，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的消毒卫生状况，合格率均在100%。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。扎扎实实的食堂卫生管理工作作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的接受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。

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，近一年来真正深感到责任的重大，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汇报如下：

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。特别是八项规定出台以来，我们能够根据单位的实际，坚持对食堂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。

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，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，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良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在转变服务态度、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。

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。现在，职工食堂以一日两餐供应工作餐，每顿的主食都在五个品种以上，副食也在八个以上，并每顿都配有两个肉菜四个荤菜两个素菜和适口的汤。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。

四、卫生状况

我们本着积极负责的态度，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。

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内容。

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，主要是要协调好食堂与各口的关系，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，达到协调的目的。

第三，协调必须要讲究方法。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。

六、下一步工作计划

第一，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我们报社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实事、办好事的重要举措。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，以方便干部职工就餐，为报社的可持续发展作出自己应有的贡献。

第二，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、突出方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕报社的各项工作目标，把做好生活服务工作与报社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。突出方针。就是要努力为干部职工服务，为干部职工办实事、办好事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为报社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。并通过我们的努力，使

职工食堂的服务满意率有较大提高，实现服务效益达到实际效果。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一定距离。特别是在报社目前快速改革发展的新形势下，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。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，共同为事业的发展而默默奉献。

食堂月报工作总结报告篇二

时间过的真快，转眼间我接管食堂已经3年了。__年在曲总的正确领导下圆满的完成了全年的工作任务，曲总经常告诫我做为一个食堂管理员应更多的为职工一日三餐饮食着想。为保证每位职工的身心健康而考虑，以下是我对食堂年末总结。

作为一个集体食堂，我们严格遵守和落实食品卫生安全法，按规定对食堂工作人员进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗，其次不定期对工作人员进行思想教育，贯彻落实食品卫生法要求等，通过学习提高工作人员在工作中的服务质量和意识，切实做好我食堂的食品卫生餐具“一洗，二冲，三消毒”工作。工作台做到随用随清，如发现工作中有不到位之处立即指出，改正及到位。工作人员能够认真做好本职工作，明确职责，服从分配，随叫随到以保证职工正点吃饭的需要。

十月是秋菜上市的时节，为了使食堂的成本降低购买了大量的冬储菜如大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。食堂进货也非常重要，三百多人用餐需要经常外出采购各种食品。如肉、菜、蛋、禽、主副食等，有我自己去采购，严把没有“检疫证，食品卫生许可证”的食品一律不要，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，切实保证每位职工的身体健

另外，我也严格遵守财务纪律，每次采购时总是所要收据及时上账使账目清晰有据可查，保证了经费的专款专用，不乱花乱支，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足比如；菜的花样单调油水小就那麽几种吃法，主食也单一。__年要在__年的基础上我要把食堂工作全面的抓起来，提高职工一日三餐饮食做到荤素搭配和理，增加菜的花样，掌握好就餐人数、做到记能吃饱吃好又不浪费。加强服务人员的素质教育、提高服务质量，打饭时随叫随到、以保职工能吃上热乎的饭菜。

总之，食堂工作正在月渐步入正常化、正规化。食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗敬业、务实奉献与和作的团队共同为千秋木业发展而默默奉献。

食堂月报工作总结报告篇三

一学期已接近尾声，在园领导的关心与指导下，本学期我园坚持以服务师幼为宗旨，进一步加强食堂人员素质，提高服务质量，提高管理水平，团结一致积极工作。为了更好地保障师幼身体健康，维护师幼的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

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，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。

二、规范日常操作细节，不断提升营养员工作质量。

加强营养员的理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、

严谨操作，增强服务意识。通过现场观摩、及技能展示来切实提高理论操作水平。以理论指导实际工作，从而提高工作质量。

我们食堂工作人员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。明确各岗位的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反溃

1. 严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2. 严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开，用专用工具、专用冰箱存放食品。

3. 认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂各功能间、餐厅及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

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。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

食堂月报工作总结报告篇四

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，近一年来真正深感到责任的重大，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汇报如下：

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。特别是八项规定出台以来，我们能够根据单位的实际，坚持对食堂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。

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，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，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。

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。现在，职工食堂以一日两餐供应工作餐，每顿的主食都在五个品种以上，副食也在八个以上，

并每顿都配有两个肉菜四个荤菜两个素菜和适口的汤。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。

四、卫生状况

我们本着积极负责的态度，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。

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内容。

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，主要是要协调好食堂与各口的关系，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，达到协调的目的。

第三，协调必须要讲究方法。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。

六、下一步工作计划

第一，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我们报社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，以方便干部职工就餐，为报社的可持续发展作出自己应有的贡献。

第二，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、突出方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕报社的各项工作目标，把做好生活服务工作与报社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报社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。并通过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现服务效益达到实际效果。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一定距离。特别是在报社目前快速改革发展的新形势下，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。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，逐步形成一個爱岗、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。

食堂月报工作总结报告篇五

岁月流逝，流出一缕清泉，流出一阵芳香，让人十分难忘，述职报告也应跟上时间的脚步了。好的述职报告都具备一些什么特点呢？下面是小编收集整理食堂工作总结报告，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年末，转眼间我接管食堂已经三个月了，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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为_____更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而思考，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个群众食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。然后其次，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。透过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，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，勒令改正及时到位。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，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每一天我都亲自下厨房和他(她)们一齐工作、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及时改善，如卫生状况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一齐将天花板、墙壁、灶台、

蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，持续下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，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，然后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。金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了超多的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、把住食品进货也十分重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“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，严防食物重毒事件的发生，然后切实保证每位职工的身体健健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，然后保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了505.8元，第二个月又亏损了76.2元，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学习等。同时，然后对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大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。

本人_____，____年____月____日入职公司任食堂主管一职，现工作近3个月，达到转正要求，个人工作总结如下：

1. 个人经验：从事食堂工作已二十余年，具备丰富的实际操作经验及管理经验。主要擅长粤菜及湘菜等菜系烹饪。曾获得三、二级厨师证，并在五星级酒店（中国大酒店）学习一年。先后在广铁运营事业部、广州公路局设计院等单位从事食堂主管及接待餐主厨，曾在广州地铁职能操作比赛中获一等奖。

2. 工作成绩：

（2）食品安全方面，严格按照饮食卫生操作规程，强化员工工作责任心，对于一切可能有安全隐患的食物一律不得采购，严把原材料采购关。

（3）食堂卫生清洁方面，一致坚持每周1次的全面卫生清洁工作，发现卫生隐患及时处理，成立独立的熟食加工区，并购买保鲜膜，把当日的剩余菜品封膜冷藏放好。

（4）费用控制方面，要求员工在各环节坚持例行节俭，减少浪费，认真核对食堂每一笔开销。如调整肉类的采购及切配工艺，减少员工浪费；调整原材料的采购、做到人走关水关电等。

（5）兼顾小餐厅的就餐接待工作。在做好大食堂管理同时兼顾小餐厅的管理及接待工作，及时备料及材料采购。在此次公司接待泰国重要客人期间，共制作6餐，菜品达50余种，每餐菜式各异，菜系不同，以其良好的技艺及味道得到客人的一致好评。

2. 问题与不足：

由于食堂员工的个人素质差异，有的员工服务意识不强，有

的师傅专业技能也有待提高，有时候人与人之间存在矛盾，组与组之间配合不协调，有的师傅在卫生保持上还不到位，有的菜品搭配还不够合理。

改善措施：每月不定期的对食堂员工进行服务技巧培训和专业烹饪知识的学习，并制定详细的工作责任制，定人定岗，对食堂员工进行严格的考核制度，便于个人素养及烹饪水平进一步的提高和改善。

3. 下一步工作计划：

(1) 人员培训方面，争取在每个月举行1-2次食堂员工技术及操作安全的工作总结会，及时发现问题及安全教育使每个人员知道所有机械设备的操作规范。

(2) 菜谱制作及菜品搭配方面，根据公司要求，开始着手小餐厅及大食堂菜谱的制作，确保按期完成。积极开发新菜式，确保每周菜品不重样。

(3) 清洁卫生及食品安全方面，坚持每周的全面大扫除及对食堂的所有设备保养维护工作；对原材料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关，对不合格的食品坚决拒收，严格控制好成本，做到每月不超支。

(4) 兼顾做好小餐厅的就餐接待及山阳食堂的管理工作，确保各食堂正常有序运行。

4. 食堂改善工作的建议

(1) 在物价全面上升的情况下，能否提高员工的餐费标准；

(2) 能否对食堂内部员工进行工资调整。

为贯彻落实钦州市钦北区食品药品监督管理局、教育局《关

于开展20__年秋季学期学校食品安全监督检查工作的通知》（钦北食药监食字〔20__〕22号）的要求，为进一步加强学校（含托幼机构，下同）食品安全监管，及时消除食品安全隐患，确保学校食堂食品安全和师生身体健康，我所于20__年9月5日起对辖区内的学校食堂食品安全进行专项检查工作，现将主要工作总结如下：

一、主要检查内容

我所加大对学校食堂、小卖部及周边餐饮服务单位食品安全的监管力度，以学校食堂为监管重点，全面开展监督检查，保证监督检查不留死角。按照《食品安全法》、《钦州市钦北区学校食堂食品安全管理操作指南》要求，逐一对照，重点对学校食堂进行检查，主要围绕“三证”情况、设备设施、制度落实、食堂卫生、各种记录、规范操作等进行检查。对现场发现的问题，能当场整改的，执法人员要求立即整改，不能当场整改到位的限期整改，并要求相关单位及责任人按期整改后向我所提交整改报告，然后我所将择期安排工作人员对整改单位进行复检，对复检不合格的将依据相关法律进行处理。

二、工作成效

在此次食品安全检查工作中，我所出动执法人员12人次，检查学校及幼儿园食堂15家，结合现场检查情况填写《20__年秋季学期学校食堂食品安全专项监督检查表》3份，制作现场检查笔录3份。钦州市小董中学和钦州市钦北区小董镇中的蔬菜由广西驰洲后勤服务有限公司配送，每日配送的蔬菜均附有农药残留检测报告。其中钦州市钦北区小董镇中食堂做到明厨亮灶，环境卫生情况落实比较到位。

三、存在的问题及解决方法

通过检查发现，由于大部分私立幼儿园的食堂为自己经营，

食品加工人员更换频繁，导致管理制度得不到落实。本次检查发现的问题，主要表现在以下几个方面：

- 1、检查中发现8私立幼儿园没有办理《食品经营许可证》，从业人员健康证及培训证也没有及时更换。
- 2、部分幼儿园食品留样没有严格按照制度执行。
- 3、多数幼儿园食堂工作人员并没有做晨检。

针对以上问题，一是督促学校管理人员加强对食堂食品安全管理，对没有相应经验的新入职人员加强培训，保证学校的食品安全。二是加强学校食品安全监督的同时要着重学校食堂食品安全动态监管，及时掌握学校食堂经营动态，做到重点监督、重点指导。

20__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__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。

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20__年x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20__年x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20__年x月起，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、20__年x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、20__年x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20__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__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。

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，尤其夏季三个月，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，尤其是根据院所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在不足1小时的时间，完成大约__至__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，院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

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，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，盈亏标准符合院所制定的范围。

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20__年x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院所规定范围。

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、除应对院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院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院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，院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，尤其是在维护院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，以利今后更好地为院所职工服务。

4、鉴于职工食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题亟待更新，建议院处领导在统筹下年度院所经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，职工食堂工作人员团结一心，全力以赴，在为院所职工做好保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，展望明年，职工食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全院职工的期望和院所领导的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为院所发展做出更大的贡献。

时间一晃而过，转眼间到公司快一年了。这一年，是我人生中弥足珍贵的一段经历，在这段时间里各位领导，同事在工作上给予了我极大的帮助，在生活中给予了我极大的关心，让我充分感受到了领导“海纳百川”的胸襟，同事“乐意助人”的善良，工作者“不经历风雨，怎能见彩虹”的豪气。在对培英肃然起敬的同时，也为我有机会成为培英的一份子而自豪。在这一年的时间里，在领导和同事们的悉心关怀和指导下，我也通过自身的努力，不断学习和进步，在日常工作中各方面均取得了一定的进步。

作为一名食堂管理人员，安排好日常开餐工作，做好工勤人员理论知识培训，核算好食堂运行成本，制定日常菜单，加强与校方的交流，是我日常工作的必备，但是，在这些日常工作方面，不管是对自身的职责、日常工作思路、食堂工作细节、队伍建设管理，我离领导对我的期望还存在一定的距离，但是我会端正自身工作态度，悉心向同事请教，不断学习和进步，优化自身工作方向，努力向领导的要求靠近，现将我的工作情况作如下总结。

一、在细节中优化问题，规范过程管理。

作为一名学校食堂管理者，贯彻落实校园食品安全制度、提升工勤人员食品安全服务意识、强化工勤人员日常工作细节、扎实工勤人员理论知识的学习，是我日常工作所需，也是我开展日常工作的重中之重。如食材进出验收标准的统一、餐具的规范整理，生熟区域的划分、日常物品的摆放、供货商进出食堂穿戴要求、日常开餐期间的着装标准、相关部门检查迎检准备、食堂突发性问题应急、学生吃到非食品性物质如何解释、以及厨师临时更换菜单需要提前报备等多方面细节管理工作，我都对工勤人员作出统一的规范化管理，明确要求要细节化办公，并对不按要求执行的工勤人员作出相应的处罚。通过对以上的内容的整改和要求，我们食堂不管是在应对学校的检查还是公司对我们食堂的考核，都能作出良好表现。

二、在培训中扎实基础，武装学习头脑。

校园食品安全工作，事无巨细，食堂工勤人员作为食品安全操作的最基层人员，业务职能的扎实，实际行动的细致关乎到全体师生的用餐安全，同时也关系着他们的正常学习、生活和工作，因此提高工勤人员对校园食品安全重要认识，扎实工勤人员自身安全理论的学习，是我们日常工作所需，是我们做好每一道饭菜的重中之重，也是作为餐饮从业人员应尽的职责和义务。因此，为把该项安全知识培训工作落实到每一位工勤人员身上，我在木贾小学春季学期期间不定期组织开展校园食品安全培训会议三次，并分别邀请学校主管校园膳食监管领导参加，培训会上我根据校方领导给我们提出的要求和建议不断优化我们的日常工作内容，及时整改校方领导提出问题，并将问题整改结果进行反馈。会后，我将本次培训会议做好学习记录，以简报形式做好会议笔记，形成文档，报送学校及公司，该方式不仅促进我的学习和进步，还提升了自己的写作水平，并从中获得学校的一致好评，在以后的工作中我将不断的优化本项工作，形成工作常态化。

三、在学习中消化压力，攻克自身壁垒。

作为一个胜任过两所学校食堂主管人员的我，在食堂工作中我学到了很多，也收获很多，虽然忙碌但是感觉很充实，工作经验还有待提升，学习的地方还很多。但是由于工作中缺乏自信的原因，在和校方对接工作、和公司领导汇报工作时，底气不足，思路不清晰，工作压力大，导致在工作上容易被他人牵着鼻子走，没有目标和方向。为了攻克自身缺陷我在本学期做出了如下调整，第一，做好食堂管理工作首先要做好计划，学会统筹安排，做到每日“朝计划，晚总结”。第二，积极与领导同事进行交流学习，工作上和思想上出现的问题及时汇报。第三，不断武装自己，强化自身，通过多看、多问、多学、多练来不断的提高自己的各项业务技能。如：多次组织培训，邀请校方领导参加，在武装自身知识头脑的同时，还克服了对领导的恐惧，从而增强了自身自信，还敢于直视他人对自己提出的质疑；其次端正自身工作态度，认真撰写每一天的工作日报，之前存在错误的思想认识，认为工作日报是多此一举，没有必要，经过多次总结发现，认真的写好一份工作日报，不仅能归纳总结食堂当天问题，还是向领导汇报当天食堂开餐工作的重要渠道，让领导不在一线也能知悉每一个主管人员的管理水平、日常工作的落实情况、具体食堂开餐情况、校方反馈意见、当天存在哪些问题、需要出面协助事项等其他涉及到的方方面面都可以在日报中体现。因此我做到了将每一天的工作日志当做重点，认真记录每一天做过的事及发生的事，让领导实时把控我食堂具体动态，便于把控食堂工作；最后在该项工作中，我会严格按照领导的标准和要求落实该项工作，并一如既往执行。

四、在数据中寻找差距，有效把控成本。

作为一名食堂主管人员，有效把控食堂运营成本，熟悉食堂各项开支，提前做出采购计划，做好日常采买预算，是食堂主管人员的必备技能，因此我根据木贾小学春季学期日常开支情况，选定代表性月份和天数，对木贾小学运营数据做相

应分析，根据数据显示，涨幅最为明显的有，第一猪肉类，主要还是由于菜单的调整和菜品做法，厨师下单量的把控，才出现猪肉增加情况；第二干货调料类，学生口味口感的转变，天气的冷热变化，干面条、鸡蛋、辣椒类菜品的使用会出现增加和减少情况；第三百货类，因百货类采买主要集中在学期初期和中期，这两个阶段都会出现采买量大和多的情况，尤其是一次性桌布、手套、抽纸、洗洁精、消毒液的采买；第四管理费用方面，工勤人员的洗切时长，清洗频率都是影响因素之一。第五米油类，菜单的更新，煎炸菜品的使用，都会对食材运行成品带来影响。我认为作为食堂管理一线人员在食堂运行成本的把控上，首先要严格要求工勤人员，节约日常物品的使用程度，禁止浪费；其次加强出入库的盘点登记，做好领取人员记录，随时查看使用时长；再次抓好日常工作细节，落实每项工作重点，确保运行成本合理规范；最后在食材用量上要及时和厨师共同讨论，不断更新做法，做好烹饪工作，高校能管控好开餐工作。

五、在计划中开展工作，高效完成任务。

工作无小事，每一件细小的工作都可能牵一发而动全身，因此制定一套假期工作计划是必不可少的，虽然春季学期开餐结束了，但是我们的工作还在路上，并将永不停歇，接下来我的工作计划是，整理木贾小学童梦计划校内托管工作进校以来的各项资料归档、秋季学期开餐工作对接、假期工勤人员疫情防控风险排查、食堂运行设备维修处理、春季学期运营成本数据分析、配合行政部门做好上级部门迎检准备等，面对这些工作在今后我会更多的开动脑筋，主动思考，主动工作，积极探索和总结适合自己的工作方法和思路，在纷繁的工作中利用自己精力充沛、接受能力强的优势更加游刃有余的尽快完善和落实计划内工作，踏踏实实地走好自己工作道路上的每一步，保质高效完成领导安排的每一项任务。

食堂月报工作总结报告篇六

民以食为天！食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口。

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化，现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂，而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

各位领导好：食堂已经成立一年之久了，在上级正确领导下，确保员工吃上安全，放心的工作餐。现将本年度工作总结向各位领导汇报，如下：

全体职工自觉维护公司利益和食堂利益形成一种规范的规章制度。

1. 由人事部直接领导管理和高管参与监督管理。
2. 做到分工明确，任务责任到个人。
3. 根据市场行情变化，对采购物品进行更变，是成本降低到最小。

4. 统一卫生健康检查，对有传染病的人员严禁进食堂工作。

5. 制约食堂内部人员对食品随意吃的行为。

1. 固定专业厨师主厨，红，白案分开操作，各自主持当日的工作安排

2. 实行清洁卫生值日制度，每天安排一个对食堂内所有的卫生区进行监督负责。

3. 严格劳动纪律，严禁在食堂内，吸烟，喝酒，打架，斗殴的事件发生。

4. 统一服装。统一挂工牌上班工作。

5. 高度重视安全，一年中，没有发生任何大小事故。

1. 进一步提高管理水平和业务能力，尽量不造成工作失误，损坏食堂的利益事件发生。

2. 加强成本核算进一步压缩采购开支。

3. 教育全体员工要主要节约增收。

1. 进一步搞好食堂管理，认真听取上级领导对食堂的意见。

2. 加强员工的业务培训，成为有技术，懂服务的好员工。

3. 加大清洁卫生和食品安全的管理力度。

4. 发挥管理的特权，鼓励员工多动脑筋多想办法。齐心协力把食堂办好。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，当我们在新的年里认真面对存在的问题，克难奋进，团结

一心，仔细探索，努力办好食堂，为绿欣餐饮贡献一份力。

食堂的工作总结报告

学校食堂后勤工作总结报告

销售年终工作总结报告

企业年终工作总结报告

企业年终工作总结报告

年终工作总结报告格式

销售年终工作总结报告

学校食堂个人工作总结报告范文

食堂月报工作总结报告篇七

食堂是指设于机关、学校、厂矿等企事业单位、为供应其内部职工、学生等就餐的非盈利性场所。今天本站小编给大家整理了食堂年终工作总结，希望对大家有所帮助。

“民以食为天”，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。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将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) 学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(2) 伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理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。

(3) 建立健全各项规章制度并组织落实，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工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，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，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

(2)出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

(3)职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

(4)要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，罚当事者2元。

(5)按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以2倍罚款；如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

(6)月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

(7)专人负责锅炉房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

3、其它：

(1)炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

(2)不得违犯操作规程，无故损坏炊具；不得不经同意擅自把伙食部的物品外借；不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

(二)加强卫生管理，增强忧患意识。

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民主生活会，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、设立卫生达标奖:认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

(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。凡因此而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。
- 2、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。
- 3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余

不超过8%(节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支),以确保师生的伙食,凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的,将劝其离岗。

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怪养的坏习惯,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。

另一方面,食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究,往往不能想学生所想,正确善待每一位学生,这都给食堂管理带来一定的困难。

但是,任何一项工作都有它有利的一面,也有它问题的一方,但我们只要一分为二地看待它,困难也会变得得心应手。所以,我坚信,在校领导的关心和监督下,在全体食堂工作人员共同努力下,我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

时间过得真快,茫茫碌碌中一个学年已经过去了,做为后勤工作中的重中之重,食堂自然是不可或缺的。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,所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想,为保证每位同事的身心健康而考虑,现对这段时间的食堂工作作以如下总结:

第一、作为一个集体食堂,要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，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、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高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，工作台做到随用随清，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，勒令改正及时到位。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，保证了职工的工作正常运转。

第二、先对库存商品进行盘点交接，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及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，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，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第三、把住食品进货也非常重要。100多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“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，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中

毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，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。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年末，转眼间我接管食堂已经三个月了。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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，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，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，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，勒令改正及时到位。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，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天都亲自下厨房和他(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及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，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，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，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。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、把住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“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，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了505.86元，第二个月又亏损了76.25元。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学习等。同时，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。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

食堂月报工作总结报告篇八

时间过的真快，转眼间，进入__公司已近两年，虽然说以前有独立的经营管理一个单体酒店的历程，但时间不长；虽然说以前有酒店管理的经历，但都没有像现在这样能有机会独立的去思考、去决定一些日常经营管理方面的事情。因此，加入__，我感到很庆幸，很荣幸，也很感恩。

在__的这段时间里，我不仅增加了知识，提高了对社会、对行业、对人生的认识，而且也提高了实践管理的能力，提高了对行业、市场的感知度，提高了对事物的判断力，提高了处理复杂问题的能力。