2023年食堂质检工作总结 食堂工作总结(精选10篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇一

城市社区服务范围4.22平方公里，覆盖10各居民社区，户籍人口55470人□20xx年在市卫生局和云山街道的领导下，根据《浙江省城市社区卫生服务机构管理办法》和《兰溪市城市社区卫生服务机构(20xx-20xx)的设置规划》，在城区重新规划设置了五个社区卫生服务站(枣树黄溢永进社区卫生服务站、竹园黄龙洞社区卫生服务站、和平天福山社区卫生服务站、桃花坞云山社区卫生服务站、金钟岭社区卫生服务站)。社区卫生服务站采用了全市统一标志，整体环境简洁明亮、温馨、科室标志清晰，能较好的提供医疗保健、康复、计划免疫、健康教育等社区卫生服务。符合浙江省社区卫生服务站基本建设标准，得到居民普遍认可。五个社区卫生服务站由中心实行一体化管理，社区卫生服务站共有职工34人;其中执业医师16名，执业护士13名。

本中心领导高度重视，认真贯彻落实中央、省、金华市及兰溪市发展城市社区卫生服务的各项政策措施，不断加强内涵建设，提升服务功能。

(一)今年本中心采取多种形式宣传、发放健康资料4千余份，通过多种渠道、多种形式的宣传，使社区干部、社区居民了解社区卫生服务机构的功能，认识到发展社区卫生服务的重

要意义，并积极参与到发展社区卫生服务工作中来，同时组织社区卫生服务站中未取得全科医师和全科护士上岗证的医师和护士参加省级卫生行政部门认可的全科医学岗位培训。

(二)积极开展多种形式的健康教育，进社区举办健康教育讲座20期，印制发放健康教育读本5千余份，受到社区居民及广大群众普遍欢迎。

(三)为社区常住人口免费建立健康档案，建档率87.9%。责任医师采取电话询访、上门服务等多种形式。了解居民身体健康状况、居住情况、生活情况，给予健康指导，并针对不良健康行为等进行干预。

(四)开展计划生育技术服务工作，为居民提高计划生育咨询服务，在各社区卫生服务站都设立了避孕药具免费发放专柜，受到群众的好评。

(五)为社区居民提供安全、有效、价廉的基本医疗服务。7-12月份诊疗17558人次。并按照市委相关要求对社区居民特别是老年人、贫困人口、残疾人进行优惠及减免，半年累计减免医药费27万余元。

(六)中心及站均配备了急救设施和急救药品。同时还与市人民医院、市中医院及妇幼保健院建立了双向转诊协议，在就诊流程方面提供一切方便，将急救及疑难病人及时转送上级医院，并将康复者及时转回中心(站)。实现了小病在社区，大病上医院的目标。

目前我们存在的主要问题：

一是人才缺乏，由于待遇较差，没有编制，人才难进，培养的人才留不住，全员聘用制和有效的激励机制尚有待政策的支持和措施的完善。

二是政府投入不足，今年市财政投入本中心公共卫生经费仅50万元，远远不能满足社区公共卫生服务的需要。

三是群众尚未接受，这些都是制约社区卫生服务发展的主要问题。

要解决这些问题除了政府的重视，改革配套和群众的参与外。作为中心必须明确定位和目标。在明确定位和目标后，认真研究本社区卫生服务的主要需求，确定自己的市场范围，并根据需求完善服务功能，使群众确实得到实惠。同时根据自己的服务人群开展有效的宣传，塑造医院良好的公共形象。在中心内部要实行有效的激励机制，吸引人才和留住人才，为他们提供施展才华的舞台，充分发挥人才的潜力。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇二

出纳：

1、出纳从采购、保管或直接取得原始凭证（水电费、工资等）并进行审核。

2、依据审核无误的原始凭证，按照食堂核算办法编制记帐凭证。

3、出纳依据记帐凭证登记现金和银行存款日记帐。要求做到日清月结，每天核对库存现金，做到帐实相符；每月至少与银行核对一次余额，如余额不符要及时查明原因，有错误要及时更正，如有未达帐项要编制银行存款余额调节表。

会计：

4、票据传递，出纳依据登记完日记帐的票据，编制记帐凭证交接单，及时传递给会计，会计审核，如有误返回出纳及时重新编制再交会计，会计依据审核无误的记帐凭证登记明细

帐和总分类帐。

5、结帐后将总帐和各明细帐进行核对（包括现金、银行存款日记帐、保管库存物资帐），做到帐帐相符。

6、帐帐相符后编制会计报表（学校食堂资产负债表、收支盈亏表），一式三份，一份留存；一份交主管校长；一份交总务主任用于公布账目。

7、根据学校食堂的实际情况，帐簿和会计报表按季度或年度写出财

务分析，但是每月填写食堂收支盈亏表时必须填写收支盈亏分析，以便保证食堂收支平衡。

（一）预收伙食费－－发行钱票

贷：钱票基金

贷：库存钱票

借：库存钱票

贷：伙食收入－－学生伙食收入

（二）预收伙食费－－预收现金

1、预收现金（开收据），其会计分录为：

借：现金

贷：暂存款－预收伙食费

贷：伙食收入－学生伙食收入

3、补交餐费，会计分录为：

借：现金

贷：伙食收入－学生伙食收入

4、退餐费，会计分录为：

借：暂存款－预收伙食费

贷：现金

（三）预收伙食费－－发行饭卡

1、学校食堂发行饭卡，先测算发行张数，申报审批后，依照批复登记校内饭卡保管帐。

2、领用收取押金，会计分录为：

借：现金

贷：暂存款－发行卡押金

3、发行卡充值，会计分录为：

借：现金

贷：暂存款－发行卡余额

4、月末依据用餐人刷卡清单，确认伙食收入，会计分录为：

借：暂存款－发行卡余额

贷：伙食收入－学生伙食收入

1、采购年初向出纳借备用金，会计分录为：

借：暂付款－备用金

贷：现金

－－（略）

贷：现金（银行存款）

－－（略）

贷：库存物资－－米

－－（略）

借：伙食支出－－米－－（略）贷：现金（银行存款）

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇三

在即将过去的xx年，我承蒙公司领导的重用，感谢公司的培养，在公司全体职工的支持与理解下，在食堂十五位同仁的大力配合下完成了xx度公司交办的各项工作。

xx年食堂的主要工作；

第一□xx年食堂共有16人担负着公司一日三餐的就餐工作其中早餐130人左右，中餐700人左右，晚餐200人左右，其中五月至九月间还有夜餐10人左右的就餐工作与食堂的卫生和餐厅的环境卫生等各项工作。我们的任务就是让所有的工作人员吃饱，吃好，吃的安全吃的健康，在这一年里我们认真总结几年的工作经验并认真听取领导及员工的合理化建议及时改进不足，充分利用我所掌握的膳食营养知识并结合公司成本要求尽力在饮食的荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情

况下尽力安排花样。在炎炎的夏日每天都为员工及车间准备了绿豆汤及酸梅汤给职工降温，在寒冷的冬季我们为员工准备了热粥及热汤豆浆等为职工御寒。在秋冬季我们为员工制作烤白薯来增加花样，还在八月十五为员工做月饼来供应员工购买。

第二；卫生方面，卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我一直严格按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，一直坚持手下清发现卫生隐患及时消灭，并在八月份举行了一次消防演练使每位操作人员都会用消防器材来保障安全，今年还组织两次灭鼠工作。来保障所有的安全。

第三；成本控制，由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难我们一直坚持例行节约减少浪费认真对待每一笔开支今年的成本为；一月成本为xxxx元，二月成本为xxxx元，三月成本为xxxx元，四月成本为xxxx元，五月成本为xxxx元 ，六月成本为xxxx元，七月成本为xxxx元，八月成本为xxxx元，九月成本为（????? ）元，十月成本为xxxx元，十月成本为xxxx元，十一月成本为xxxx元，全年月均成本为xxxx元。

第四问题与不足；由于食堂员工每个人的认识和个人的素质差异，有的员工在服务上还不尽人意，有的师傅的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我及组长的管理还都有不到位的地方，有的师傅在卫生保持上还不到位，手下工作不整洁操作还不到位，有时菜品搭配还不够合理特别是11月30日的菜品搭配与操作都有问题是我铭记在心在今后的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐

员工多提宝贵的意见，发现不足我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的职工服好务。

xx年的工作计划，执行方案与费用控制；

第一；争取在每个季度举行一次食堂员工技术及操作安全交流工作总结会，及时解决发现的问题及安全教育使每位操作人员知道所有的机械设备的操作规程，在每季度的中后期一定完成并做记录。在一年中举行两次消防演练其中半年一次使厨师都会用消防器材来保障食堂的安全。

第三；在六月份一定要完成厨师的体检工作使厨师都持健康证上岗来消灭传染病的传播。

第四；对原料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关对不合格的原料坚决拒收对收入的原料做好登记做到账务相符。

xx年需要公司解决的问题

由于办公楼食堂在地下室原有的地沟及吊顶地面的地砖都严重的老化及损坏也请领导安排合理的时间对地下室食堂进行一次全面的修理及整改。其次就是最好把办公楼食堂外的小院加上封顶。

xx即将过去xx马上到来我们一定要更近一步认识做好服务工作的重要性和必要性，加强服务坚持以人为本，我们的思想要在深化在提高发挥每个人的才智千方百计创造条件更近一步办好食堂让全体职工吃上更安全更可口的饭菜做出我的贡献，要加强人与人的协作，组与组的配合为以后的工作打下坚实的基础一定要把工作提高到新的阶段，一定要有新的高度要以优质的服务来争取民心，要以满意的服务来赢得民心，不断促进各项工作上台阶，上水平力争领导和员工都满意，积极负责，认真搞好饮食的安全与卫生工作加强学习努力提高每位厨师的厨技争取做出更适合大众认可的色香味行意养

的每一餐。以开拓进取精益求精良好的职业道德认真做好本职。来做好后勤保障。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇四

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。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇五

一、建立食堂管理网络机构。

我们学校的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，膳管会实行食堂的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的质量评价。学校食堂工作人员成立班组，分别由学校的负责人为组长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、完善制度，措施到位

学习的基础上，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的要求，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的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普通存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

三、食堂管理形式

现学校食堂的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，由后勤管理处处委派的专人负责验收、审核，然后由后勤管理处主任审批，整个过程由学校监督卫生，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的方式来适合学生的口味。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。

四、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，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的认识，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，价格第二的原则下，由资质齐全的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。食品的加工、存放和餐具的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的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，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，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

四、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，使更多的学生家长加入到学校食堂管理工作中来，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对后勤管理处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，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的问题。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇六

一、学校食堂一直坚持学校全权经营管理，建有健全的工作领导小组（校长任组长，副校长任副组长，各主任、食堂管理人员及班主任为成员），下设食堂管理员（具体负责管理）、财务、专职采购、库管员等工作人员（全部由教师兼职），负责食堂日常工作，各人员各负其责，相互合作、相互监督。

二、按期办理有食品安全许可证（到20xx年6月29日到期），并且每位炊事员上岗前都进行了健康检查和岗前卫生培训学习。并制定有完善的安全卫生管理制度，并严格的按照管理制度进行奖罚。

三、为了保证食品安全、新鲜，食堂物资购进有专人负责，库管人员每天做好登记，时刻掌握库存量，做到不积压、不浪费，并有详细的台账记录及齐全的采购物品相应证件。而且库房按照食品保管要求做有专门的架子，坚持所有食品离地离墙20公分，还做好了防鼠防蝇处理。学校还对食堂采购情况进行不定时抽查，严禁三无、过期、变质食品流入食堂。

四、严把加工制作关。坚持按程序、按要求加工食品，对加工工具和食物实行严格出渣、洗涤、消毒、清洗四个步骤，同时做好了防蝇、防鼠、防蟑螂处理。炊事员工作中必须穿戴整洁的工作衣帽，并把头发置于帽内；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指加工食品；并要求操作人员在接触加工好的食品之前必须洗手消毒并带一次性手套。为了确保食堂饭菜的质量和数量，学校从去年起一直坚持餐前检查及售饭过程监督维持秩序。

五、“蛋奶工程”有专人负责管理（杨淑娟老师），保管设施齐全，制度完善，接收、发放饮用都是按照上级部门要求执行。

六、学校小商店（现由学校经营）只售卖学生之需要文具等商品。

七、春夏季是食品事件高发时节，食堂管理员已多次组织炊事员开会学习相关知识、强调责任要害。

目前食堂运转良好、安全卫生，各项工作也秩序井然，得到学校师生及广大学生家长的好评。我们决心在今后的工作中继续努力，不断完善，规范管理，使我校食堂管理工作再上一个新台阶，为山区教育的美好明天做出更大的贡献。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇七

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，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x校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，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，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，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。

通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助下我密切配合主任，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，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从20xx年x月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为x月x日xx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工x名，由于种种原因当时人员很难招□xx食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，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己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，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，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益;通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，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;通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，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，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，帮助员工从工作思想上，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;对不符合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确;在工作人员减少的情况下，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，故马上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”还有一定的距离，我们全体员工一定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。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇八

1、围绕大局，提高认识。今年以来，尤其是下学期，学校的

各项工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象，各种检查接踵而至。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够紧紧地跟上学校快速发展的大好形势，必将愧对学校领导的信任和支持，也无颜面对全校师生。因此，我们把切实做好各项生活服务工作当作贯彻学校全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心师生生活，为广大师生员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使食堂真正成为“师生之家”。特别是我们能够紧密结合学校的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对职工进行“生活服务无小事”、“做好各项服务是我们的本分”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，食堂所有工作人员，都能以学校的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，在多次检查中均获好评。

2、加强管理，规范运作。食堂工作直接与全校师生打交道，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，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，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，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项工作，食堂的管理人员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。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食

堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色。

不足之处：

1.食堂里有些同志存在消极应付的思想，工作不求做得好，只求做完了。

2.食堂里有少数同志闹不团结，甚至拉帮结派，严重影响工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂工作人员进行小调整。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇九

成立上石灰沟小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

食堂质检工作总结 食堂工作总结篇十

（一）砥砺进取，在实践中不断适应、学习后勤管理工作。

起初，食堂的后勤管理工作对于脱胎一线收费岗位的我来说还十分陌生，面对繁琐细致的食堂管理工作我没有气馁，而是大胆迈开步子，在实践中不断适应、在实践中不断学习。平常工作中，我努力观察其他员工的工作情况，寻找自己在各方面与他人的差距；工作闲暇时，我留心学习其他公司在食堂管理方面的先进经验；并在这些差距、经验中积极探索自身的发展方向。跟其他同事比，我个人欠缺的，就是我需要学习的；与其他公司比，我们在食堂管理上薄弱的就是我需要加强的。在这样有的放矢，不断努力的学习后，我终于基本具备了食堂后勤管理的能力，能够自如应对工作中的各种状况，能够真正承担起这个岗位赋予我的职责。

（二）开拓创新，在实践中不断尝试、创新后勤管理工作。

以来每月针对采购的菜品全面的进行市场调查，并和供应商进行核定，杜绝供应商漫天喊价的情况，在日常收货过程中除正常的人员验收外管理员也主动参与实行全面监督，杜绝任何人与供货商产生利益关系。通过严格把控原材料采购和流程审批，今年在原材料的采购与去年同期比节约10%。其次是合理利用原材料，尽最大努力做到物尽其用，做到粗料细作，把边角料的再利用再提升，在菜品的安排和质量上都做好控制工作，努力将低成本的菜做成高档次的菜品，并教导员工在工作中学会控制与节约成本。第三是根据经营情况合理设置库存量的上下限，严格控制采购物资的库存量，对库存物品专人负责，以避免原材料变质造成的损失。

（三）忠诚执着，在实践中不断总结、提升后勤管理工作。

食堂内部管理工作的有序开展。年内先后四次开展食堂“灭四害”工作，在后厨工作各区域、公共就餐区域等安装紫光灯消毒、灭蚊灯，并协助南宁公司路产部组织食堂全体员工进行了一次消防演练，使得全体餐饮工作人员提高了安全防范意识。通过这一些措施，从采购到制作再到就餐，食品安全得到了有效保证。

雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。应该看到过去一年自己在食堂后勤管理工作方面取得成绩的同时，工作现实中仍然存在一些亟待解决的问题：如随着食堂餐饮业务的不断加大，食堂现有的管理制度比不是很完善，食品安全的操作流程不能满足现有需要，制度的缺陷容易造成较大的安全隐患。

以上是我对于本年工作的简单回顾，再次感谢在迷茫时领导的关心与教诲，在孤独无助时同时的支持与帮助，祝愿新的一年饭堂后勤管理工作再上新的更高台阶，祝愿公司各方面经营管理工作再现新的更大突破。