

法院工作总结 食堂工作总结(模板9篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

法院工作总结篇一

1、同学对于家园推出新品种和川菜不够地道的意见。2、同学反映的家园菜太咸的问题，厨师长保证了会注意。3、例会上同学提出的家园筷筒有积水的问题。

4、同学反映的家园8号窗口的菠菜炒鸡蛋里有沙子的问题。

5、同学反映的沙县小吃收费不准和扫地的工作人员不小心的问题。6、家园取碗的筐上盖上了盖子，避免了将碗裸露在空气中的卫生隐患。

7、面食部在放筷子的竹筐下面衬一个较小的竹筐，解决了同学反映的筷子头直接接触桌面的情况。

8、面食部重现茄子豆角面，满足了同学需求。

9、由于面食部拉条子不熟，导致同学拉肚子的事件。

10、反映了康博斯中餐厅打包时易将饭菜搞错的问题，经理表示会加强员工的培训。11、燕南勺子提供的问题。

12、回复同学关于燕南一楼增加座位的建议。13、回复大家关于拉面分大小碗的建议。

14、清点了燕南的桌子数量，度量了每张桌子的长和宽，为

桌贴做准备。15、燕南、万柳给同学们分发食堂监督员的书签。

16、检查学五食堂后厨及餐具的清洁流程，并建议要加抹洗碗边。17、检查合利屋的卫生状况，比较良好。

18、学五监督员每天上岗时都注意调整注意托盘车的摆放位置，方便同学取用。19、完成万柳食堂宣传板布置的先期工作。20、在万柳进行了厨房检查。

21、发贴解释了多人反映的学一食堂米饭问题。

22、学一食堂早餐时开始卖勺子，解决同学喝豆腐脑问题。

1、康博斯不能使用校园卡的问题。

2、燕南二楼的凳子经常被乱拿的现象。

3、学五意见簿仍未更换。

4、同学对于卖鸡排或者鸡柳时提供番茄酱的事情要待成本核算之后才能确定。

1、同学建议多出新品种，并觉得川菜做得不够地道。经理说目前已有六个新品种提交上来了，还在审核中，到时出来后会在板上告知，以后会定期出些新的，也会考虑和其他食堂交流。至于川菜，主要是考虑到大众化的口味，故意将味道做淡了。因为真正的川菜讲的是极度的麻辣，味很浓，主要与当地潮湿的气候有关，担心推广到这里后大家会受不了，所以就不太地道，还请大家见谅。

2、同学在和谐树和短信上反映家园的菜太咸。已经提醒了相应的窗口，经理也在会上指出。厨师们保证了会把握好咸度。

3、会上同学提出家园放筷子的筒里经常积水。我去看了一下，

发现筒里已经设有小孔，以供积水排出，倒是筒外面会比较湿。已同经理说了，他会在这几日铺块布上去，以便吸水。

4、同学发短信说8号的菠菜炒鸡蛋里有沙子。我同厨师讲了这一情况，初步推断是菠菜根没洗净或菜里进了蛋壳。他们以后会多洗几遍菠菜，先不去根，等洗净后再去根，这样根部的创口处就不会嵌进沙子了。打鸡蛋时也会多加小心，尽量不混进蛋壳。向同学道歉。

5、同学打来电话，说沙县小吃收费不准，扫地的工作人员不够小心，常扫到同学的脚。我去厨师那里了解了情况，得知当时是同学改了要的菜后他们没听清，已经下锅了，就不好再改过，所以用一根春卷补了他一元钱。由于各窗口不能直接用现金，所以他们就采取了这一方式。他们保证以后会多加注意，等同学确定菜的品种后再下锅，若再搞错就写张欠条，以便下次偿还。扫地的工作人员也说以后会小心点，尽量在同学吃完后扫。并向同学表示歉意。

6、值岗时，看到工作人员去取洗净的碗时总将碗裸露在空气中，向经理反映了这一问题。现在取碗的筐上已都盖上了盖子，感觉卫生多了。

法院工作总结篇二

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭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，所以作为医院的食堂这也是很重要的。为保证每位职工及其顾客的身心健康而考虑，现我对这半年时间的食堂工作作以如下总结：

职工食堂是哈密市第二人民医院后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是担负着较为繁忙的职工就餐的工作。作为医院的一个“窗口”单位，工作质量的好坏，直接关系到广大员工及其病人、病人家属的切身利益。

职工食堂的工作经常与职工人员打交道，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，我们仍是尽心尽力地搞好各项服务。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，尽量为干部职工和病人提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。

职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与医院的整体工作和干部职工以及病人家属的切身利益息息相关。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，职工食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我们食堂的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

我们没有停留在仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照食堂管理的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。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及其病人和家属提供满意和优质的服务。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距广大干部职工和病人家属的期望还有一定距离。特别是在医院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。

因此我们会积极负责、认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大医院职工及其病人、家属的生命健康安全负责。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。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工、病人及其家属吃到放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日益步入正常化，食堂工作人员也在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为医院的发展而默默奉献。

法院工作总结篇三

“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。

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)建立建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。

(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萌芽状态；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。

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。

法院工作总结篇四

为了全方位展示学校教育新形象，我校积极响应通山县教育局制定的《“放心食堂”创建标准》，积极开展创建“放心食堂”活动，现将有关工作总结如下：

“放心食堂”的创建工作，一是进一步完善我校后勤基础设施，改善学生的学习生活条件，提高后勤保障水平；二是加强和完善各项制度建设，杜绝重大安全事故、重大食物中毒和流行性传染疾病的发生，提高后勤管理水平；三是强化以人为本，精细化、规范化服务，全面提高后勤服务能力和水平；四是增强师生食品用品安全防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

根据县教育局制定的《“放心食堂”创建标准》，结合我校实际情况，本着“因地制宜、循序渐进”的原则，我校认真开展了“放心食堂”的创建工作。

1、提高认识，加强领导。创建“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和服务水平的有效举措，学校领导高度重视，把创建工作列入重要议事日程。以校长为第一责任人，分管副校长亲自抓的办法，加大对总务人员督办、检查、指导的力度，以确保创建的各项真正落到实处。

2、认真规划，精心组织。我校根据实际情况对照创建标准，认真做好了规划，制定了切实可行的创建方案。达到了“放心食堂”创建标准的学校。

3、完善设施，强化管理。学校根据创建方案加大投入，对照

标准努力完善了学校后勤服务的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项制度、档案、台帐，做到了科学管理精细服务。

食堂管理在学校中的作用至关重要。我校按照要求设置了操作台、粗加工间、操作间、有保管室等。为了让学生在学校能够吃得饱、吃得好，我校始终坚持“健康第一”的食堂管理理念，紧紧围绕学生健康成长，严格把好了“五道关”。

一是严把人员上岗关。坚持“先培训、后上岗，不培训、不上岗”的原则，通过提高食堂员工的素质达到提高食堂管理水平的目的。实行长期学习制度，不定期组织食堂工人了解有关政策法规，学习《中华人民共和国卫生法》、《餐饮业卫生工作条例》、《寄宿制学校管理规范》。学校还制定了《食堂卫生安全管理制度》、《食堂工人岗位职责》、《食堂工人安全工作目标责任制》、《食堂工人年度工作目标考核办法》、《突发事件应急处理办法》等制度。

二是严把食品购入关。为了保证食品新鲜，学校自建小型蔬菜基地，安排专人负责基地管理，保证学生在校能够吃上新鲜蔬菜。食堂物资购进有专人负责，每天做好登记，时刻掌握库存量，做到不积压、不浪费。学校不定时抽查，严禁三无、过期、变质食品流入食堂。学校设有食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所，配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。食品分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期的食品。三是严把加工制作关。坚持按程序、按要求加工食品，实行科学合理配餐。对加工工具和食物实行严格出渣、洗涤、消毒、清洗四个步骤。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；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；不在食品加工和销售场所内笑谈、吸烟、吐痰。为了确保食堂饭菜的质量和数量，学校校长、老师轮流到食堂就餐。防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用高温消

毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

四是严把经营理念关。坚持“服好务，盈薄利”的经营理念。学校要求食堂每周要有一日三餐主副食谱，采购员按食谱的需要采购粮油、蔬菜，零星物资实行限量采购，每餐一种主食，两种配菜，荤素搭配必须合理。

五是严把监督关。为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了以总务主任任办公室主任、学校中层领导全部参与的食堂管理办公室，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。设立了师生意见簿，不定期在师生中进行对食堂工作测评，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对食堂进行检查指导。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。

食堂工作是一个动态的，几乎每天都有新的情况发生，比如：怎样提高发饭速度？如何对不同员工进行有效的培训和教育？如何争取家长和社会的理解与支持？生活物资的采购、入出库管理等，这一个又一个生成性问题，我们都密切关注，冷静思考，群策群力，用校本研修的精神及时妥善地作出了解决。

这一系列问题都是向我们管理者提出的挑战，这也是我们今后努力的方向，对这些将集中人力、财力进行整改。我们有信心也有决心把食堂管理做细做实，让我校食堂能够长期保持让师生满意，让家长放心，受社会好评。

在今后的食堂工作中，我们将积极响应各级号召，虚心听取群众意见，不断完善基础设施，潜心探索管理办法，让我校食堂沿着良性发展的道路，又快又好地发展。让我校食堂成为又一个展示杨林教育新形象的窗口！

法院工作总结篇五

光阴似箭，一学期转眼就过去了，回顾过去的工作，在校长和校委会的领导下，在学校全体后勤工作人员的勤奋努力的工作下，学校总务工作取得了必须的成绩，现将20xx年后勤工作总结如下：

后勤工作，是保证学校教育教学工作正常进行的后勤保障。作为后勤工作人员必须树立为教育教学服务的思想，主动、热情、全心全意为教育教学服务。为了做好这项工作，总务处重新修订了管理制度，根据后勤每个人的特点作了合理分工，明确了每个岗位的职责，充分调动了他们工作的进取性和主动性。半年来，总务工作人员进一步树立了“服务育人”的意识，能积极主动地为教育第一线的教师、学生服务，自觉地为教师学生排忧解难，保证了学校教育教学工作的正常开展。各成员之间分工合作，团结协作，相互支持，无私奉献，为各项任务得以圆满完成打下了坚实的基础。

今年春季，结合学校的工作计划，为使学校环境进一步优化，为教师、学生营造优良的工作、学习环境，主要做了如下工作：

- 1、新年伊始，就接到教育局通知，正月十二要开始拆除老办公楼，于是电线、广播线、电话线的拆除和重新安装工作立即展开，整栋楼的办公用品和实施两天全部搬完，保证了全体师生学习生活的正常进行和办公楼的顺利拆除。
- 2、为了保证新教学楼建设的顺利进行，后勤处抽调一人专门负责基建工作，从破土动工开始一向严格管理，目前进展顺利，主体已完工。
- 3、对原办公楼前的绿化植物及时进行移栽，目前全部成活，起到美化学校环境的作用。

每月对食堂商店进行安全排查，确保不发生任何食品卫生安全事故；食堂商店员工齐心协力，任劳任怨，一心扑在学校工作上：陈佑贵身体一向不舒服，早就应当到医院看病，怕耽误工作，苦苦忍受着病痛的折磨，之后还是在学校领导的强烈要求下才到医院治疗；齐菊英的女儿在北京生病住院，她出钱请人代替自我也不缺岗；韩兴国是从学校校长、党委书记的位子上退下来的老领导，今年59岁，本学期被安排到食堂担任事务长，他放下身段，踏踏实实的工作，起早贪黑从无半句怨言；丰建平、方玉喜两位班长工作职责心强，做事以身作则，处处为学校着想，在她们的带领下食堂商店超额完成了学校定的销售任务。

5、教学楼内的门窗玻璃、电灯，宿舍楼的床铺、水管龙头等设施设备每周一进行检查，如有损坏，及时修理，保证了学生学习生活的正常进行。

6、男生宿舍楼一二门窗防盗网因年数久远，腐蚀严重，曾有校外青年撬窗而入，严重威胁到学生的人身和财产安全，我们对破旧门窗全部更换，对三四五楼加装了防盗网。

7、为管好、用好现代化教学设备，和教导处协作，制定了相应的规章制度及考核办法，由于措施得力，基本保证了设备的完好率，确保了信息技术在课堂上发挥作用。

8、食堂添置了馒头成型机和蒸柜，淘汰了用了近20年的木蒸笼。

9、为了维护学生的学生的身心健康，加强预防新型流感工作，学校对教室、办公室、各处室以及学生宿舍定期进行消毒喷洒。

10、完成了学校网的布线、安装和调试工作，随时可投入使用。

总务处认真准备，科学筹划，为实验、体育和文化中考等教育教学活动的顺利开展供给了充足的物资保障和热情周到的服务。

总之，过去的一学期，在校长和校委会的领导下，学校总务工作做出了一点成绩。新的一年，学校还将面临着艰巨而复杂的工作任务，我们有信心把工作做的更好，为学校再上新台阶贡献我们的力量。

法院工作总结篇六

这个月在餐饮中心的安排下我们参加了三次活动：北京市高校联合采购招标会；去北京师范大学食堂参观学习；北大四月份食品卫生月卫生检查。

先说联合采购招标大会。这项大会的创始人就是北京大学了，组织这个活动的初衷就是为了把全国各地信誉好、产品质量过硬的厂商都集中起来，为北京各高校的伙食进货工作提供最棒的货源、最实惠的价格。我们下午来到了本次大会的举办地——北京交通大学。在这里我们看到了来自全国各地的企业，包括很多知名企业，他们都把自己生产的产品摆上展示台，供各大学的采购团询问、挑选。

我参加的是副食采购组，副食种类繁多、品牌也多：蛋、禽、调料、生鲜肉、半成品肉等等，都是我们采购的对象。包括各食堂厨师长在内的采购组对这些食品的质量和价格都作了细致地鉴定和询问，在确认没有问题后才最终下订购意向书。在整个过程中我了解到这次采购招标大会，北大采购部为同学们订购的都是含铁酱油，这种酱油对人的身体很有好处；而北大更是全国高校中唯一一家不使用添加剂面粉的单位，换言之，我们平时吃的面粉都是单独订购的、不含添加剂的面粉，这无疑对同学的健康是一个很好的保证。

看到采购会上买货订货的热闹场面和各大高校采购人员的细

致工作，我在想，学校在供货渠道、制作过程、服务态度上层层把关，最终受益的就会使我们广大的同学。而作为食堂监督员的我们，一方面需要及时地把同学的意见反馈给食堂、同时又要将食堂的新变化传达给同学，做好双方的沟通工作，这样才能让学校更加和谐、同学得到最大的实惠。

下面说一下四月份食品卫生月我们对食堂的检查工作。这次检查遍及学校所有的食堂，我们只参加了其中的一部分，对师生缘茶吧、西餐以及艺园、学五的检查。

我们看到餐具摆放都井井有条，艺园食堂冷荤部所要求的“五专”也落实得很好；剩食记录明确清晰、剩食处理责任到人；各种器皿生熟分开、专具专用；一些需要苫盖的物品都被完全苫盖；需要冷餐的食品已经冷藏、而需要摊凉的食物也已凉开，避免变质。每天的消毒环节也有专人负责，整个操作非常规范，人离开后也会开启紫光灯，卫生条件很好。检查过程中还对负责清洗餐具的人员进行了抽查，并让他做现场的讲解，看他是否将卫生消毒流程熟记于心，是否掌握了消毒液配比的原则以及规范操作的要点，抽查结果令人满意。

在过程中也发现了一些问题，师生缘茶吧的茶杯放置不是很合理，没有口朝下用布垫放，在检查过程中已经指出，茶吧的工作人员也表示会立刻改进。

通过这些集中的活动以及平时的监督、抽查，我相信北大的餐饮会越做越好、让更多的人得到实惠！

法院工作总结篇七

全班人员思想稳定，在工作中能够主动加强理论学习，能够坚持用政治理论知识来武装自己，使自己在思想认识和能力素质上有了很大的进步，开阔了视野，拓宽了知识，坚定了政治立常政治思想素质和理论水平有了明显的提高！首先是

全班人员尊重领导，相互团结，使凝聚力、战斗力都得到了显著的提高；其次是全班战士能够服从命令、服从指挥，保持时刻听召唤，能完成上级赋予的各项任务，能够时时刻刻保持清醒的头脑，能够坚守保密守则，做好保密工作；第三在生活中能做到相互关心、相互帮助，共同健康成长，工作中能做到相互学习、相互鼓励、共同进步；第四存在的不足：理论学习不够经常，普遍存在侥幸心理，学习不系统、不全面、不规范、理论学习与实践结合的不够紧密，没有达到学以致用，理论修为没有达到一个新的高度！

全班人员作风纪律严明，工作和日常生活中都能够严格要求自己，不做违纪违规的事情，在六月颁布新三大条令之后，能够认真学习新条令，通过学习能自觉抵制腐朽思想的侵蚀，树立了军人的良好形象！

能够积极主动完成单位安排的各项工作，面对机场割草，全班人员能够不惧艰难困苦，很好的完成了这项重大任务，这正体现了本班不怕苦不怕累，勇敢顽强的优良作风；在上半年的飞行保障中，首先保证了车辆的行驶安全，在火灾防范方面，保证了零事故、零案件的发生！面对近期最大的任务——消防大比武，全班战士能够正确认识，把集体荣誉放在首位，并做到积极参加消防练习，同甘共苦争取取得好的成绩！存在的不足：没有经常做到装备的维护保养，对消防设施也没有做到定期与不定期的检查，对分配到个人的车辆卫生也没有及时进行打扫！

法院工作总结篇八

司员工食堂自八月份成立以来，我在公司领导和主管领导正确领导下，在各部门大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂筹备工作和有序开展，确保了食堂规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，安全管理、完成任务等方面做了超多工作，具体表此刻：

（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，就是做好猪场员工饮食保障工作，不断调剂主、副食食品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工作，使猪场正常工作得到了有序开展，为猪场各项工作和整体形势得到了日新月异跨越。在此状况下，我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”和干部员工满意家园。个性是我能够紧跟猪场工作整体大局，密切联系本单位实际，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职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作重要性，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本职工作，很好完成了工作任务。

（二）、加强管理，规范运作。员工食堂工作经常与干部（员）、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，涉及大家吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好工作。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期望，以身作则，加强各方面管理，并不断为大家创造良好服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好基础。我们在抓好各项管理同时，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”感觉。

（三）、团结协作，优质服务。员工食堂工作任务零碎而繁）、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场整体工作和干部职工生活质量息息相关。因此，在主

管部门支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作重点，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。抓好卫生重要工作环节，涉及到每名就餐员工健康状况，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、副食品采购涉及到菜品）、计划采购、保证质量。

计划采购质量与口感，也关系到广大员工身心健康，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基础上，食堂内安全也是重点之一，是一个单位重点防范位置，我做为一名炊事人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源使用状况，煤气罐管理使用，夜晚门窗上锁，包括电器和

电源不用时切断，并做好食品质量检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为猪场工作有序开展和广大员工生活保障奠定良好基础。

（七）、完成其它工作任务。在完成饮食保障基础上，猪完成其它工作任务。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，并对场区石子、砖块、垃圾进行清理，完成光纤改线、挖填工作，经过一段时期辛苦劳动，使场区生活环境有了一个日新月异、焕然一新新景观。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，都能圆满完成任务。

法院工作总结篇九

本年度学生营养午餐及食堂管理工作已经完成，现讲本年度的工作总结如下：

在学校的管理和督促下，使用的工人已经过卫生部门体检合格，并发有健康合格证。

午餐食品一律采用有卫生食品许可证的食品，在计算食品欠缺的情况下，都坚持实行两人以上实施采购，达到新鲜，没有向学生提供腐烂食品。

上期供餐的粮油，都有卫生许可证，下期供餐的粮油，都是一律用粮油部门所提供的。

采购的食品都一律通过保管员检查验收合格，并督促2人加强清洗，每天供餐时，管理员都认真作好留样记录。每天的剩余菜饭，未给学生提供，以防学生出现不良反应。

学生营养午餐款达到专款专用，在给学生提供不管是各项菜

类，都必须先通过学校领导，得到学校领导的认可才能支付使用。

通过一年的工作，随时得到相关单位的督促指导，随时完善管理制度，认真履行食堂管理的各项实施细则，学生在食用午餐的过程中，从未出现过任何不良反应，本年度已顺利完成对学生的供餐，在今后的管理工作过程中，必须在学校的统筹管理下，对食堂的管理工作不断更好的完善。