

医院食堂消毒工作总结报告(优秀5篇)

“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。写报告的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

医院食堂消毒工作总结报告篇一

20xx年我科在院长护理部及院感科的领导下以“临床需要为中心，保障医疗安全”为目标，重视医院感染提高护理工作质量，满足临床灭菌物品的供应，认真履行职能，现工作总结如下：

一、进一步加强供应室管理，建立健全各项规章制度，落实岗位职责。新增添了火灾，泛水及灭菌器出现故障应急预案，灭菌物品质量缺陷应急预案。认真执行供应室三项行业标准，并按照《消毒技术规范》和《消毒灭菌办法》的规定，严格规范执行一切操作规程。

二、完善各项工作流程建筑设施设备符合感控要求，物品由污到洁不交叉不逆流，有污染物品及清洁物品通道。优化工作流程，工作区域划分符合消毒要求。

三、加强无菌物品的质量管理，实行全程质量控制。

1. 重视器械的清洗包装质量，对可复用器械严格执行回收、分类、清洗、消毒、包装、灭菌、发放的流程。每周质控小组不定期检查，发现问题及时整改。

2. 严格执行监测制度，监测清洗、消毒、灭菌的质量追溯过

程的记录。各种监测记录按要求保存。

3. 严格执行《消毒技术规范》，消毒员持证上岗，严格执行灭菌器的操作流程，灭菌器每日进行bd试验，合格后使用。对灭菌物品实行物理、化学、生物监测制度。严格植入物及租赁器械的发放管理。

4. 对手术室器械及眼科器械由专人负责清洗打包，减少差错事故。

四、坚持下收下送制度，与临床科室沟通，及时改进工作，拓展服务项目，满足临床需求。

1. 按需定制各种治疗包和敷料包。

2. 对一些外科系统科室独立包装塑封小包装的缝针、缝线、纱布、橡胶管、棉垫等。

3. 对各科不常用的器械或抢救用物进行纸塑包装，延长其使用有效期，减少临床护理工作量。把护士的时间还给病人。

4. 主动打电话到临床各科询问所需用物，并及时更换，避免因临床工作忙而忘记更换物品备用。

5. 供应室每月向临床发放满意度调查表，及时了解临床各科需求及意见，不断改进本科工作，使临床满意度从20xx年的90%上升到98%，为临床优质护理保驾护航，受到临床的赞许。

五、重视科内人员的业务培训，科内定期进行三基及专科理论与技能的学习与考核，并分批次派科内人员外出学习专科及院感新知识，提升全科人员的综合素质，营造团结进取的人文环境，创建和谐团队。对实行生严格管理加强带教，出科有考核记录。

六、重视医院的感染管理，提高安全意识，不断提高手卫生的依从性及使用防护用品的正确率，全年无职业暴露及院内感染发生。在今年的健康体检中，全科人员健康情况达标。

七、本年度共完成灭菌2380锅次，共收发消毒包约28万件。

在全科人员的共同努力下圆满的完成了全院无菌物品的供应工作，但也存在许多不足之处，如护士长的综合管理能力，人员的分层次培训、手卫生的依从性成本支出等有待提升。在新的一年里供应室将根据三级医院的评审要求，不断地优化管理要求，提升质量，给临床提供“高效、满意、放心、安全”的优质服务。

医院食堂消毒工作总结报告篇二

我院消毒供应室由分管护理的副院长直接领导，由护理部及院内感染科进行业务指导及监督检查工作。科内配有一名质量监督员和一名院内感染小组成员，协助护士长搞好各种医疗用品的质量检查工作。科内人员分工明确，责任到人，形成一整套完整的领导管理体制。

严格按照卫生部“医院消毒供应室验收标准”的要求，在建筑方面做到了最合理的建设。该室位置远离污染源，又接近临床科室，处于相对独立、无污染的区域。室内三室划分明确，严格区分为污染区、清洁区、无菌区。采取强制通过方式，形成由“污—净—无菌”的运行路线，做到人流物流不交叉逆行。地面、墙面、屋顶光滑，采用瓷砖贴墙，水磨石地面，便于冲刷和消毒，做到无尘埃脱落。室内还配有通风净化设备、冷热水装置、紫外线消毒设施以及防蝇、降温、取暖设施，购置了先进的脉动真空压力消毒器，杜绝了因设施陈旧造成的院内感染。

3.1 医疗用品及人员配置质检标准 护理部合理配置人力资源，选用素质高、工作责任心强的人员到供应室。由护理部及医

院感染科定期到科内进行业务指导及监督检查工作。科内每月对工作人员进行“三基”知识考试，定期学习院内感染知识，提高工作人员的消毒隔离意识，严格各项技术操作规程，防止因人为因素造成的院内感染流行。各种医疗用品的分类清洗、消毒、包装、灭菌都有严格的质控标准，由护士长及质检员在工作中随时随机检查，确保医疗用品消毒灭菌效果。

3.2 细菌、微生物学检测标准

3.2.1 环境微生物检测室内卫生每日湿式清扫，紫外线照射每日不少于1h，消毒液擦拭每日1次，每周一大扫，每月彻底清扫制度。各区域抹布、拖把分开使用，用后悬挂晾干。定期对各区域进行空气、物表细菌微生物检测，各区域空气、物表细菌数都在正常范围内，无超标现象。

3.2.3 无菌物品检测院感染科不定期派专人到科室进行无菌物品采样，灭菌后物品不得检查出微生物。

3.3 消毒、灭菌设备检测标准

3.3.1 紫外线灯的检测为确保紫外线灯管效能的有效发挥，对紫外线灯管采取日常检测、强度检测、生物检测。严格灯管的使用保养原则。日常检测的内容包括灯管的使用时间、累计照射时间和使用人签名。强度检测每季度1次，且保证新灯管强度不低于 $100\mu\text{w}/\text{cm}^2$ ，使用中灯管不低于 $7\mu\text{w}/\text{cm}^2$ 。生物检测必要时进行。

3.3.2 压力灭菌器效果检测我院采用脉动真空压力蒸气灭菌器。每天灭菌前进行b-d实验检测，保证柜室内无残留的冷空气。每锅进行工艺检测并做好记录。每包进行化学检测，每月用嗜热脂肪杆菌芽孢菌片进行生物检测。

由于采取了有效的管理及质检措施，我院从未发生因消毒物品不合格引发的院内感染现象。

医院食堂消毒工作总结报告篇三

职工食堂2013年上半年工作总结

根据厂领导的要求，一年一度的年夜饭由职工食堂筹办，接到任务后，职工食堂在服务生产一线职工的同时，立即组织人员，安排菜谱，组织货源，准备场地及所需用具，细致的值班人员安排、辛勤的努力没有白费，2012年大年二十九年夜饭及春节期间的伙食赢得了厂领导及就餐职工的一致好评。

2013年上半年，根据生产进度安排，职工食堂和生产科取得紧密联系，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线职工、外协技改人员、消防人员等人员的饮食服务。

近几年来，全免费工作餐已逐渐深入人心，就餐人数日益增长。为了提高职工食堂的服务质量，职工食堂从以下几个方面入手：

餐中有保洁，日日大清洗，周周大扫除。

职工食堂多次组织员工开会学习，并制定《职工食堂员工行为规范》，对所有员工的衣着、个人卫生、工作行为、文明用语等方面作了统一的规范，对于违反规范者，发现一例，处理一例，绝不手软。

根据不同的季节、不同的班次，职工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐餐味不同。对于大夜班，职工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤等等不同的花色品种；对于来自全国各地的外协技改人员，我们详细咨询其口味，并适当在菜谱、口味上作出了相应的调整，满足了不同就餐者的需求。

具体表现在以下几个方面：

针对全免费工作餐，职工食堂制定和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。在日常的工作中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度、通知或温馨提示的形式，积极与生产科及广大干部职工取得沟通，有效地维护了全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会上，职工食堂始终将安全放在首位，以《烟草企业安全生产标准化规范》为标准，强化职工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制在萌芽状态。2013年上半年初，职工食堂将安全责任层层分解，将每一个岗位上的安全责任分解到人，并在日常的工作中加强监督检查。过去的半年里，职工食堂安全工作进行得有声有色，半年安全事故为零。

由于职工食堂绝大部份人员为劳务用工人员，人员更换频繁，导致思想政治教育跟不上，有时因为员工工作情绪波动而给工作带来影响。

还有如下打算：

职工食堂下半年将组织所有员工学习红安烟厂及职工食堂的规章制度、操作规程等。在今后的工作中，对照规章制度，该奖的奖，该惩的惩，真正做到按制度办事，以制度约束人。

下半年，我们将采取“走出去，请进来”的方式，以提高员工的业务技术水平和服务质量。

职工食堂2012年上半年工作总结

2012年上半年，职工食堂在厂领导及全体干部职工的关心和支持下，围绕厂领导关于“统一思想、转变作风、求真务实、攻坚克难”的指导思想，以服务好一线职工为中心，积极开展工作，较好地完成了厂领导交给职工食堂的各项工作任务，赢得了广大一线干部职工的一致好评。现将职工食堂2012年

上半年工作总结如下：

2012年上半年，职工食堂在接到厂部下发的目标责任书后，立即组织相关人员，明确责任，将目标责任层层分解，下达到人，并以此作为考核员工业绩的依据。半年来，职工食堂累计接待职工及各类技改人员就餐近五万人次，职工就餐有效投诉接近为零；费用等方面的控制也达到了厂部要求的水平。

职工食堂的本职就是服务好生产一线干部职工，为生产一线提供优质的饮食服务保障。职工食堂全免费工作餐是体现厂党委、厂委关心生产一线的窗口。为了搞好这个窗口，职工食堂全体工作人员狠练内功，紧紧围绕服务做文章，强化全体工作人员服务意识，将职工食堂的整体服务质量提高到了一个新的台阶。具体表现在工作中的以下几个方面：

做保洁，日日大清洗，周周大扫除。

职工食堂多次组织员工开会学习，对所有员工的衣着、个人卫生、文明用语等方面作了统一的规范，对于服务态度不良者，发现一例，处理一例。

全免费工作餐实行后，就餐人数翻了几番；生产车间根据生产要求，就餐时间不定期变换；生产车间检修、停水停电停汽，然而，饮食服务要保障；停产期间，消防人员及动力车间值班人员要就餐??面对诸多的困难，职工食堂在工作人员没有增加的情况下，合理安排人员，任劳任怨地将各种困难一一化解。

根据不同的季节、不同的班次，职工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐餐味不同。对于大夜班，职工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤等等不同的花色品种；对于因病等特殊原因而有特殊要求的员工，我们安排了单独炒菜，满足了不同职工的需求。

具体表现在以下几个方面：

针对全免费工作餐，职工食堂制定和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。在日常的工作中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度或通知的形式，积极与生产科及广大干部职工取得沟通，有效地维护了全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

在上半年市场物资价格飞涨的情况下，职工食堂管理人员深入市场调研调查，货比三家，有效地降低了物资采购成本。对于霉烂变质物品，坚决拒之门外，对于所购物品物料，坚决按照厂部有关规定办理出入库手续。

结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会上，职工食堂始终将安全放在首位，强化职工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制在萌芽状态。在过去的半年里，职工食堂安全事故为零。

凝神聚力抓管理 全心全意服好务

各位领导、同仁：

大家好！首先我感谢食品药品监督管理局和教育局的领导给我们提供这样一个经验交流的机会。我们将充分利用这次机会，虚心向兄弟学校学习，不断加强和改进我校的食堂工作，努力把我校食堂工作提高到一个新水平。

我校目前共有教学班 个，学生 多名，教职工 名，住宿学生 名左右，学校设有一个食堂。

下面，我就我校的食堂工作向大家作一汇报，汇报的题目是《》，不妥之处，请领导和同志们批评指正。

众所周知，“民以食为天”，对于走出家门的学生来

说，“吃”比“住”显得更为重要。职教中心是一个特殊的学校，学生的消费结构又非常复杂，这就给我们学校食堂管理工作，带来了很多问题与难题，因为学生的卫生饮食安全问题既关系到学生的身体健康，又关系到学校的声誉，也关系到教学质量的提高，还关系到学校的发展，更关系到社会的稳定。为了破解这些难题，学校领导大胆创新、英明决策：将食堂的对外承包权收回，改为“学校统管，学校经营”。那么新的食堂如何运行，怎样加强对食堂的管理，新的食堂如何为全校的教育教学服务？带着这些问题我们首先到食堂管理先进的卢龙职教中心、滦县一中进行了考察学习。通过考察学习，我们发现，兄弟学校在学校食堂管理上有许多先进经验值得学习和借鉴。我们结合自己的实际情况，经过反复讨论和研究，出台了《青龙县职教中心关于学校食堂运行办法的决定》，确定了“坚持以关爱师生，重视细节，服务育人为理念；以绿色、安全、精品为目标；以让师生吃饱吃好，收支平衡为经营定位”的食堂管理定位。

运行一个学期以来，在学校领导的正确领导下，在各处室大力支持下，在全体班主任的配合协助下，在全校师生的理解和食堂全体员工的共同努力，我们在具体开展饮食服务工作时，做到了凡事有人负责、凡事有章可循、凡事有据可查、凡事有人监督。我们主要把好了“八关”：

第

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。为了使我校食堂改革取得成功，使食堂工作从一开始就步入正规化、规范化和科学化。学校在新食堂运行前就制定了一系列配套制度确保了食堂改革后能平稳顺利运行。这些制度主要有：《》、《》、《》、《》等。这些制度的制定及实施，确保了新食堂工作从一开始就按照规定的动作，健康有序的运行。（成立各种组织）

2012年9月1日，食堂正式运营管理后，我们严格执行《中华

《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，食堂管理室参照国家相关文件规定，依据本校实际，又制定、细化并出台了一系列相关制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依，有效地规范了我们的管理行为。共制定各项规章制度25项，并已装订成册。

健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对不同岗位的要求，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遍存在着的不良习惯，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。

第

因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，要进行上岗前的体检，每学期一次。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》规定的各项要求。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。再其次，切实做好我校食堂的食品卫生各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。

总之，全体工作人员能明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，能全心全意做好本职工作，保证了食堂工作的正常、安全、健康运转。

第

内部实行厨师长负责制，下设三个小组组长，食堂管理室定期对他们进行考核。

食堂管理室对所有员工上岗前都进行了培训，学习相关的法律、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，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂对从业人员培训三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。运行以来，食堂先后对各位员工进行了5次关于食品安全及操作流程的培训，要求各位员工要养成良好的卫生习惯，端正服务态度，提高服务质量。半年来，全体师生对食堂工作人员服务质量基本满意，卫生基本合格。

第

食材采购工作中严把进货渠道关，在采购中对不合格的食品进行坚决的抵制，不采购质量不合格的物品。学校成立了由主管教育的副校长为组长，教师代表和学生代表为成员的“食材采购监督小组”，全程定期参与食堂采购工作，确保了食材进货质量，把一切不安全因素都堵在了校园外。

持索证索票制度，我们对所有的食材采购点都严格进行索证索票，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式。

第

众所周知，众口难调，尤其是现在的学生，家庭条件较好，

对于饮食非常挑剔。我们为了规避食品单一这一供需矛盾，想方设法增加花色品种，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。不断变换花样，改善学生就餐质量。一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加饺子、馅饼、千层饼、馄饨、锅贴等品种或产量，满足学生之需求。二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，尽量保证学生吃上热气腾腾的饭菜。

经过这半年的努力，后勤服务中心与过去的一年相比有了长足的发展和改善，学期工作即将结束，现就这半年里的工作总结汇报如下，敬请各位领导和广大教职工监督指正：

食堂管理工作重点是食品安全管理。在这半年里我们认真的完成了各项日常工作，加强并提高了对员工的人性化管理，通过各项培训及一些激励措施，不但增强员工们爱岗敬业的同时进一步提升了员工们对食品安全、食品卫生的认识和防范！

银行支付的模式，降低了资金管理的风险。

这半年里，我们继续加大了各项工作的公示力度，每天我们在食堂大厅固定的地方进行了每天物资采购价目的公示，每月都按时将上月的营业情况给予详细的公示，让全校师生员工都了解和知晓经营状况的同时接受全体师生员工的监督。

由于国家政策要求食堂要以“零”利润的模式经营管理服务好每一个学生，但在经营过程中我们无法真正做到“零”利润，在这半年里，食堂每月都有资金结余，为了响应政策严格按照政策要求来管理食堂，我们一直真正做到账目一月一清、一月一公示，根据上半年的返补方式，我们将食堂的结余即利润，在次月通过发放免费券通过免费就餐的形式实实在在的将利润返补到学生手中，具体返补情况如下：9月份发放免费就餐券11000元，惠及学生2200人次；10月份发放免费

就餐券17100元，惠及学生3420人次；11月份发放免费就餐券13000元，惠及学生2600人次；12月还在经营过程中，到目前为止共为学生发放免费就餐券41100元，惠及学生8220多人次。

不足之处一

能确保人人的食品安全。

不足之处二

食堂地面防滑效果太差，使用时间越长，情况越老火。对此，学生反应强烈，我们工人操作也十分困难，经常有摔倒、滑到的事故发生。

不足之处三

食堂设施、设备老化。尤其是消毒设备，目前处于超负荷使用，且消毒效果不到位。

不足之处四

食堂收回自办自管已经整整两年了，无论是管理员还是工作人员，在管理和生产操作过程中，已经出现了懈怠、停滞和不积极的工作表现了，所以员工时常有工伤事故发生。

根据现有不足，我们计划从现在开始加紧整改，将发现的问题一一落实整改，使得食堂管理工作稳步推进，做到安全致尚。同时加大力度投身超市管理，确保全体教职工的利益不受到任何损害。

有不当之处，还望各位领导及教职员工批评指正

服务中心

2013年12月5日 篇五：食堂班长工作总结

2014上半年食堂班长工作总结

时间过得真快，忙忙碌碌中已接近年末，我又在幼儿园食堂工作了一年。俗话说，“民以食为天”。食堂工作最重要的一点就是食品卫生质量的好坏，作为幼儿园的食堂，其直接关系到每一位小朋友的生命安全和健康，努力提高小朋友们的身体素质是我们食堂工作的基本任务。在过去的一学年里，我们做出了一些工作成绩，但是离领导的要求还有一定的距离，在此，我对过去的半年的工作进行了总结，以便以后更好的工作。

首先，幼儿园的食堂关系到幼儿园的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。幼儿园领导一贯重视食堂管理和伙食卫生安全，把它当做一件大事来抓。幼儿园领导的重视、关心和指导，为我们幼儿园创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的关键环节。

其次，在我们食堂的管理工作中深深地感到，食堂的硬件设施的重要性，我们不定期的进行大扫除，使其面貌焕然一新。从食堂门面、厨房间都进行打扫，彻底地改变了食堂面貌。因此，可以这样说，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

最后，在食堂工作中，我们坚持“服务育人，管理育人”的宗旨，做好两个服务工作，服务幼儿园的根本任务和根本性质不变。我们食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的服务热情，全心全意为幼儿服务，兢兢业业做好工作，精益求精提高质量，想方设法满足需求。就我个人而言，我在幼儿园工作也将近有20多年的时光了，我觉得做好幼儿园食堂工作最重要的一点就是要有责任心。对于食品的卫生安全我们要有责任心，对于食品的营养搭配我们也要有责任心。只要我们随时抱着这份沉沉的责任心，我们就会认真的做好

每一件事，即使它微不足道。同时，要做好幼儿园食堂工作还要有满腔的热忱，带着这份热忱，我们在为幼儿的服务中将会充满热情。

在这一学期里，食堂内部也暴露出了不少问题，这是在改革前进发展中会

越好，为幼儿们的健康提供丰富营养，为幼儿园的发展留下奉献的痕迹。

医院食堂消毒工作总结报告篇四

----word文档，下载后可编辑修改---- 下面是小编收集整理的范文，欢迎您借鉴参考阅读和下载，侵权必究。您的努力学习是为了更美好的未来！

2016年部队食堂半年工作总结范文一

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：

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。

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：

1

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。

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。

2

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。

2016年部队食堂半年工作总结范文二

一年来，我兢兢业业地做好本职工作，一丝不苟地做好部队的后勤保障任务，得到了领导及战士们的认可。同时作为一名党员干部，我处处以身作则，以共产党员的标准来严格要求自己，做好战士们的表率作用。

一 政治学习与思想教育方面。

3

在新的历史条件下，部队建设日新月异，科学文化知识的重要性举足轻重，感到自己的文化基础知识与部队目前的发展形势从长远上是看很不适应的，为了改变这种状况，适应时代和部队发展要求，探索新时期基层管理教育和训练执勤、后勤保障的科学方法。

存在的问题

一 党员模范作用不强，发现问题，不能够及时纠正

二 以队为家的思想不强，不能发挥队荣我荣，队耻我耻。

三 只知干好自己分内的事，不关心身边事。

以上是我的述职报告，不足之处我会在以后的工作中加以克服和改正，坚决杜绝类似问题的发生。在今后的`工作中我一定再接再厉，提本站[*]高业务知识。在党支部的领导下努力干好各方面工作，用自己的优异工作成绩回报组织的培养，为部队建设贡献自己的一份微薄力量！

2016年部队食堂半年工作总结范文三

“兵马未动，粮草先行”，后勤供给是部队良好战斗力的重要保障。从一名战士走上后勤处长，我深知后勤对一支精良部队意味着什么，做好后勤工作，保障部队的供给就是我工作的全部。回顾过去，现将工作总结如下：

4

认真学习马克思主义、毛泽东思想、邓小平理论、三个代表、精神等重要思想，努力提高自身的政治觉悟，贯彻落实好上级的方针指示，用科学的头脑武装自己，不断提升自身的综合素质。

学习中，自觉做到学以至用、学用结合，结合思想和工作实际，坚持写读书笔记和心得体会。通过学习，自己的政治观念得到了加强，开阔了视野、理清了思路，提高了理性思维层次和政策理论水平。同时，针对工作需要全面学习了有关法规制度和上级指示精神，为了全面把握工作全局的能力，还系统学习了相关营房、车辆、给养等方面的专业知识以及上级对后勤业务工作的相关规定和指示精神。结合处理实际，注重在统筹工作、解决问题上下功夫，进一步增强了组织指导和协调工作的能力。

5

管理规定》等各项管理规定，进一步促进了后勤管理制度化。二是积极培养人才。针对后勤保障任务重，人员缺乏的实际，采取强化训练、外送培训的办法，选拔了新任司务长并组织其业务强化训练，对基层财务人员进行业务培训。组织炊事人员外送培训、新学驾驶员复训等短、实、快的形式，及时补齐岗位，有力地满足了保障工作的迫切需要，较好地提高了后勤保障能力。三是加强基础设施建设，促进环境美化。坚持以人为本，服务官兵的思想。为解决目前所有在职干部的住房以及士官家属来队的住宿问题，投入300多万元新建了一栋36套干部公寓住房和9套士官招待所；为解决高温酷暑天气炎热情况下，部队能够有一个舒适的休息环境，投资20多万元为两个营区的连队宿舍安装了空调；落实上级菜地田园化整治要求，投资1万多元进行了菜地田园化部分改造。加强了对环境的美化工作，投资30多万元进行营区北大门改造；为做好节能减排工作，投资5000多元进行了士官招待所及单身干部宿舍电网改造；为了保证工程建设质量严把材料质检、工程监理、工程验收等关口，四是搞好卫生防疫。上半年组织全处150多名干部战士及战士考学人员进行了健康体检，同时有针对性的做好季节性卫生宣传，对营区定期组织消毒，有效地保证了官兵的身体健康。

6

在花最少钱，办最好最急的事，特别是在部队工程建设材料采购中，能够多跑市场，了解行情，货比三家，把价格压到最低，就这几次工程就累计节省约7万多元。加强财经跟踪保障。任职以来，部队大部分在外施工，我能够随部队一道前指挥做好经费保障。加强跟踪检查指导，有力地促进了工程施工的经费有效保障，保证了资金安全运转。2011年直工部对我处财经保障至一线的做法也给予了充分肯定并进行了报导。我处财务多次在上级财务检查中受到表扬和肯定。二营财务还被十八分部评为“会计达标单位”和“生活费管理先

进单位”。

部队常年处在“动，散，重”的运转中，对车辆的使用非常频繁，平均日出车25台次，全年行驶100多万公里。特别是今年十八在召开之年，是一个政治年，要确保军区首长提出的一点小事都不出的目标，积极加强全处驾驶人员的教育管理，严格按照规定要求，做到“安全行车，平安行车”，树立大安全观，使教育常态化，今年还被军区评为“安全行车管理“先进单位。

7

办公秩序规范、制度落实等方面的工作都有很大的起色。作为后勤支部书记，我平时注重营造良好的民主风气，每次有业务性强重大问题，首先征求各方面的意见，经过论证研究后再作决策。平时经常与其他成员交流情况，沟通思想，经常组织召开民主生活会，开展批评与自我批评，进一步增强了民主和团结。

作为后勤处长，我始终把手中的权力当作责任，把管好钱，用好物作为对自己最基本的要求，任职以来，处里在营区工程建设方面投入1000多万元新建了公寓楼、信息训练中心、士官招待所、北大门修饰、连队宿舍楼出新以及营区道路、绿化整治等等项目。期间我能够严格要求自己，按制度原则办事，自觉做到不吃请、不收施工单位一份好处，处处以廉洁奉公作为开展工作的最高标准，平时能够自觉学习条令条例等规章制度，学习党风廉政建设有关规定，不断增强遵纪守法、依法办事的意识。针对后勤工作的特点，坚持以“自重、自省、自警”的要求约束自己，自觉做到守规矩、听招呼，公道对人，公道处事，对于基层官兵反映的一些实际困难，能解决的想办法解决，不能解决的及时向处党委反映并做好解释工作，较好地维护了广大官兵的切身利益。

8

治素质，坚守大家的理想信念。通过开展民主生活会，分析查找存在的问题，进行相互提醒帮助，努力改变大家的工作作风，不断提高大家的整体筹划工作及协调工作的能力，从而使全体后勤人员的整体竞争力得到明显提高。

咱们当兵的为国家为人民牺牲自我保家卫国的精神固然值得发扬，但这与军属们的支持是分不开的，切实落实好探亲军属的安顿工作，是我们后勤的职责更是我们的义务。让他们真正感受到部队的热情和党对他们的关怀。

9

10

医院食堂消毒工作总结报告篇五

厨房工作看起来是一项简单的工作，好像就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我们都十分的投入。不管刚开学时天气多么炎热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。我们觉得，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我们认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但服从领导的安排，还主动为领导排忧解难，平时与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用

了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

虽然我们在幼儿园才工作一学期，尽管我们的工作都是手上活儿，但并不是没有规律可循。我们几个常常在放学回家的路上琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我们经常一起学习菜谱知识，从多方面掌握烹饪技术，提高自己的业务水平。我们想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我们的事情越做越顺手，我们也越来越喜欢这份工作。