

食堂售卖员的工作职责

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

食堂售卖员的工作职责篇一

1、学校成立了由校长董志祥任组长的学校食堂食品安全工作领导小组，定期、不定期地组织人员对学校食堂食品安全进行检查，加强了对学校突发事件工作的领导、监督和检查。学校“预防”工作制度完善，制定了一系列学校食堂安全工作制度、管理制度、突发事件应急预案，安全教育制度等。

2、完善健全领导机构和有关规章制度，层层落实责任，各项工作安排专门管理人员，坚持“检查登记制”、“值班教师、值周教师双查制”，定期分析学校的隐患，加强研究，及时发现和处理有关问题，把事故隐患消除在萌芽之中。

3、签订学校管理责任书，相关责任人对学生食品安全工作负总责，工作责任到人，保证各项工作有人管，有人问。

4、全体教师重视食品安全工作，有专人管理（分管教师：师鹏国），坚决贯彻执行中心学校食堂食品安全管理办法，不得向无卫生许可证的单位和个人购进食品，不容许过期、变质食品进入校园，防止食物中毒及各类突发事件、事故的发生。

5、加强了对学校食堂、水源等重点场所和部位的安全监管工作，并定期对水源进行消毒处理。

1、确保了饮食从业人员持证上岗。

学校每期要求从业人员开展健康检查，及时审查和办理健康证，对检查中发现问题且不能从事该行业的人员学校按相关要求及时办理辞退。

2、注重食堂的环境卫生

学校政务值班人员每天负责对食堂环境卫生进行检查，及时消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫，有防护其滋生条件的措施，保证学校食堂有足够通风，排烟的设施，垃圾和废油脂的处理一律按要求处置。

3、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生。

(1) 把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，认真做好了食品留样、食品试尝工作。

(2) 把好“消毒”关。厨房里所有的餐具、用具都高温蒸煮消毒，学生餐具每天按时放入消毒柜进行消毒。

(3) 把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4) 把好使用食品添加剂关。学校食堂食品在烹饪过程中均未有添加非食用物质及滥用食品添加剂行为。

1、小卖部无《营业执照》。

2、学校食堂外用电开关外壳损坏，可能有触电危险。

(1) 要求小卖部尽快办理《营业执照》。

(2) 尽快购买开关更换损坏开关。

(3) 加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。

学校卫生室、食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作。

(4) 加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(5) 学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买“三无”产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

总之，要持之以恒地对学生宣传，经常自检自查并及时整改，才能杜绝食堂食品安全事故的发生，我们一定在以后工作中再接再厉，把本校食堂食品安全工作做得更好。

食堂售卖员的工作职责篇二

“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总结。

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。

20xx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。

1、上班时间所有职工，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，创效应。

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。

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。

食堂售卖员的工作职责篇三

- 1、学校成立食品安全管理机构坚持以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，并正常开展工作。
- 2、学校配备安全管理人员，管理学校食品安全，并积极组织管理人员及食堂从业人员参加食品安全培训。
- 3、学校食堂办理《餐饮服务许可证》，做到持证经营，从业人员积极参加健康体检，积极参加培训，办理上岗证，做到持证上岗。
- 4、学校各种记录齐全，按要求进行消毒，留样。
- 5、学校不采购腐烂变质，油脂酸败、霉变、生虫，污秽不洁、混有异物、感官性状异常食品。
- 6、不采购病死、毒死，死因不明的肉类制品，不采购不合格的肉类，不采购一切不合格食品，采购食品严格执行索证索票制度和验收记录制度。
- 7、食品清洗工具实行动物性，植物性食品分开，标明标记，避免混用，食品切配工具生熟，肉类，蔬菜类分开，餐具洗涤盆、消毒盆、清洗盆分开。餐具有防尘、防虫设施，食品储存、加工操作场所有防虫、防鼠设备，餐具有防投毒设备。
- 8、食堂加工操作按储存—清洗—切配—制作—废弃物的流程布置，各场所物品摆放整齐，卫生清洁，各设备按时清洗消毒。
- 9、学校水源有专人负责，定期进行清洗消毒，并做好记录。
- 10、食堂垃圾泔水分类存放，垃圾桶、泔水桶外观清洁，学校与用户签订协议，做到日产日清，流向清楚，并有记录。

11、食品储存做到干燥、避光、防潮、隔热、防鼠、防虫，实行分类存放，盛放工具清洁，并且定期进行清理消毒。

12、每天两餐厨房人员按时、按质、按量进行留样，所有留样存放不低于48小时，并做好记录。

1、学校条件限制，用房紧张，食品储存间与操作间无法分开，致使物品摆放难以规范。

2、食堂天花板、墙壁脏，在规定时间内难以更换和粉刷好。

1、严格要求管理人员认真清扫厨房卫生，保持卫生清洁，吧物品分类摆放，做到整齐有序。

2、学校召开班子会商定，把天花板的更换，墙壁的粉刷工程向外承包，在最短时间内完成此项工程。

食堂售卖员的工作职责篇四

20xx年xx月xx日，xx卫生监督所来我校进行餐具抽样检测，分别检测了一楼食堂两只熟食盆，二楼食堂三个盛菜勺，三楼清真食堂两只方盆，检测结果为一楼食堂两只熟食盆合格，二楼食堂三个盛菜勺和三楼清真食堂两只方盆不合格。xx月xx日，xx卫生监督所来校通报检测结果并要求我校食堂进行整改。

对于餐具抽样检测不合格的情况我校进行了自查和整改。

1、一楼食堂：消毒工作开展良好，自查合格。

2、二楼食堂：消毒工作认真开展，各类餐具严格按要求消毒。

3、三楼食堂：消毒工作开展正常，经与工作人员排查不合格原因发现，三楼食堂内的熟食方盆是闲置不用的，盛熟食均

用大圆盆，采样时，食堂工作人员未及时与监督所工作人员说明情况，导致检测方盆不合格。

1、一楼食堂：

(2)做到熟食间和消毒间的储存柜干净、卫生、无杂物；

(3)餐具及时消毒，消毒后妥善保管；

(4)熟食操作时严格遵守操作规范，

2、二楼食堂：

(2)做到熟食间和消毒间的储存柜干净、卫生、无杂物；

(3)餐具及时消毒，消毒后妥善保管；

(4)熟食操作时严格遵守操作规范。

3、三楼食堂：

(1)及时将闲置熟食盆移入仓库，确保熟食间无杂物；

(3)做到熟食间和消毒间的储存柜干净、卫生、无杂物；

(4)餐具及时消毒，消毒后妥善保管；

(5)熟食操作时严格遵守操作规范。

食堂售卖员的工作职责篇五

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。总务处负责具体落实，从人员、

调入、设备、采购、保管、加工、分发等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

各类设施的安全状况良好。食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

1、食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2、采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，我们将学校食堂的食品进货由专门的人员进行统一采购，对采购的食品索取三证(营业执照、卫生许可证、生产许可证)复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由陈运全副校长负责。

3、每次用餐后所有的餐具、用具都高温蒸汽或开水消毒，健康卫生。

4、各类安全卫生制度完善，建立有以下制度《xx中心小学食堂工作人员管理制度》《xx中心小学总务主任工作职责》《xx中心小学食堂卫生检查制度》《xx中心小学消毒制度》《xx中心小学食堂人员卫生知识培训制度》《xx中心小学食堂食品采购制度》《xx中心小学食品留样制度》等。

为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1、认真按照县教育局的要求，保证饭菜的数量和质量，努力

做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

2、伙食费是每生每天8元，确保期末结余或亏损控制在学期营业额的4%以内。

3、就餐方式是学生不用凭卡或饭票到指定窗口自觉排队领取饭菜，学生吃完饭菜，如果不饱，还可以添加饭菜。

1、学校每天在用餐时间安排值周组人员到食堂维持纪律，督促学生文明用餐，并要求学生搞好食堂就餐卫生。

2、食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导。

3、我校食堂工作人员共有8人，其中教师4人，聘请工友4人。每年都按县有关部门要求进行体检，并持有健康证。锅炉工是经过专业培训和考核合格后持证上岗。

1、学校食堂单独设立账务，会计、出纳各1人，陈运全副校长分管食堂工作，周荣登总务主任具体负责食堂工作。

2、我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费，8元/月生，严格按上级规定实行学期初预收、月末结转确认伙食收入、期末结算的方法，多退少补。在食堂就餐的教职工的伙食费，与学生同菜同价，按月收取，据实结算。

3、规范使用食堂的结余款，只用于改善学生伙食和食堂的设施、设备，没有用于、变相用于学校发放教职工福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

因经费不足，师生用餐环境有待改进，例如：

- 1、就餐桌子太旧，需更新；
- 2、就餐厅的门窗太旧，需更新；
- 3、食堂的锅炉房墙体出现裂缝，出现险情，需排除；
- 4、食堂的锅炉设备已旧，需更换。