食堂帮厨心得体会(实用8篇)

当我们备受启迪时，常常可以将它们写成一篇心得体会，如此就可以提升我们写作能力了。大家想知道怎么样才能写得一篇好的心得体会吗？下面是小编帮大家整理的优秀心得体会范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食堂帮厨心得体会篇一

近年来，随着志愿活动的兴起，更多的人投身于社区服务中。与此同时，食堂志愿帮厨也逐渐成为一项热门志愿活动。作为一位食堂志愿帮厨者，我深刻体会到这项活动的意义和价值。下面，我将通过五段式的文章，分享一下我的心得体会。

首先，食堂志愿帮厨让我认识到食物的珍贵。在食堂帮厨的过程中，我亲眼目睹了食物的浪费。在食堂里，每天都有大批量的菜品被端上桌面，但部分食物常常因为吃不完而被丢弃掉。这让我心生痛惜，也更加明白了粮食的珍贵。我也意识到，我们作为志愿帮厨者，需要以身作则，从自己做起，节约粮食，避免食物浪费。

其次，食堂志愿帮厨让我感受到了团队合作的重要性。在食堂帮厨的过程中，我和其他志愿者一起分工合作，各司其职，共同完成每天的任务。我们需要相互配合，确保每道菜品做好，每一餐有序进行。在这个过程中，我学会了倾听，学会了与他人协商解决问题，也学会了与志愿者们和谐相处。正是因为每个人的努力和团队的默契，食堂的运作才能如此顺利。

同时，食堂志愿帮厨也让我提高了自己的沟通能力。在志愿帮厨过程中，我们会与大厨、厨师们进行沟通，了解每道菜品的制作流程和注意事项。我们需要明确任务，并将其准确地传达给其他志愿者。这个过程中，我学会了表达自己的想法和意见，也学会了倾听别人的建议。通过与他人的交流和

沟通，我不仅提高了自己的沟通技巧，也增强了自己的团队意识。

此外，食堂志愿帮厨还让我感受到了乐于助人的快乐。作为志愿者，我们的目标是为他人服务，帮助他们享用一顿美味的饭菜。当看到那些在食堂中就餐的人们品尝着我们亲手制作的菜品，满意地品尝着，我感到一股莫名的满足感和成就感。帮助他人不仅仅是为了别人的需要，同时也给了我自己一种愉悦和幸福的体验。这种乐于助人的快乐在食堂志愿帮厨中得到了充分的体现。

最后，食堂志愿帮厨让我明白了珍惜机会和时间的重要性。通过志愿帮厨，我不仅学到了烹饪知识和技巧，还了解了食堂运营的诸多细节。这是一次宝贵的学习机会，使我的生活经验更加丰富。同时，食堂志愿帮厨也消耗了我大量的时间和精力，我在其中获得的成长和体验，是其他活动无法替代的。因此，我会继续投身于食堂志愿帮厨中，以充分利用这个宝贵的学习和成长机会。

综上所述，食堂志愿帮厨是一项具有重要意义的活动。通过食堂志愿帮厨，我认识到食物的珍贵，体验到团队合作的重要性，提高了自己的沟通能力，享受了乐于助人的快乐，同时也明白了珍惜机会和时间的重要性。食堂志愿帮厨不仅让我成长为更好的自己，还让我明白了为他人服务的意义和价值。我将继续投身于食堂志愿帮厨中，为社会贡献自己的一份力量。这是一项让我骄傲和满足的志愿活动。

食堂帮厨心得体会篇二

3、协助厨师完成食堂各餐烹制工作，保证食品安全卫生，无变质食品。

4、蔬菜类清洗后要求达到无头发、泥沙、杂质、昆虫、黄叶等。 5、荤菜类清洗后要求达到无头发、无血、无污、无毛、

内脏干净。6、供餐时负责饭、菜的及时添加；做好餐厅的清洁卫生（尤其是餐桌的及时清理）供餐完毕后对餐厅地面、桌面进行卫生清理、清洁。7、负责厨房餐厅卫生清理工作，砧板台面、冷藏柜、水池、打饭口台面、灶具等无灰尘、无水渍。

8、认真做好24小时护工的早晚餐。

9、认真做好食堂防尘、防蚊蝇、防鼠工作，消灭四害。 10、严格按操作规程使用各配套设施做到节能降耗； 11、注意个人卫生，不准穿背心、拖鞋，严禁抽烟、吐痰。12、做好自己岗位及规定卫生区的卫生工作，做好随脏随清，保持清洁干净。

14、讲究个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤换工作服。

15、做好环境卫生工作，每天清理，每月一次大扫除，确保厨房环境卫生，对食堂内的垃圾要经常行清理，预防细菌感染食物。 16、做好食堂安全工作：在使用明火及用电器时，厨房工作人员不准离开，以保证用电、用火安全，杜绝意外事故发生。

17、节约使用水电，下班前必须将厨房各种食物放置好，关好门窗，检查各类生活电源开关，设备、炉灶等，做好防火，防盗，防毒工作。 18、厨房员工严禁将个人物品带入厨房及餐厅，工作期间必须穿工作服，戴工作帽及口罩。

19、冰箱、冰柜等必须摆放有序，保持厨房内及使用物品清洁卫生。 20、各部门在巡查中如发现违规行为或不合格现象，第一次提出批评、整改，第二次则罚款50—100元（同一地点）。

21、遵守食堂的各项规章制度，不得损坏公物，私拿物品 ，

不擅离岗位，有事要向部门主管领导请假。

食堂帮厨心得体会篇三

近年来，食堂帮厨岗位逐渐受到人们的关注和重视。作为学校食堂的一份子，我有幸成为食堂帮厨，并在这个岗位上积累了一些心得和体会。在这里，我将分享一下我个人作为食堂帮厨的经历和所得到的启发。

首先，作为食堂帮厨，我深切体会到了艰辛与奉献。食堂的工作并不轻松，尤其是在繁忙的就餐高峰期，厨房里的劳动强度非常大。我们要在有限的时间内完成大量的菜品制作，确保饭菜的品质和口感。为了达到这个目标，我们的工作性质需要高标准的协同配合，一个环节出问题，就可能导致全局失控。帮厨工作需要全身心的投入，在高温环境下长时间工作，并时刻保持清洁卫生。这样的辛苦与奉献令我深感敬佩，在努力中也收获了成就感。

其次，食堂帮厨的工作需要细致与细心。食品安全与健康是食堂帮厨最基本的职责，我们需要处理好食材的卫生和储藏。每次清洗、切割、炒煮、蒸煮等工序都必须严格遵守操作规范，确保食品不受污染从而影响食客的身体健康。在食物的调制中，仔细掌握每一个细节，比如火候的掌握、调料的搭配等，都需要我们的专注与耐心。只有通过这些细致入微的工作，才能够做出口感好、营养丰富的美食。

还有，帮厨工作需要团队的合作精神。食堂的菜品种类繁多，需要不同岗位的工作人员齐心协力完成。只有通过团队合作，才能够在时间有限的情况下确保饭菜的品质和数量。我们相互支持，各司其职，做到各个环节无缝连接，保障工作的高效进行。此外，与食客的互动也需要合作精神。当食客对菜品提出问题或建议时，我们需要认真聆听并及时解决。只有与食客保持良好的沟通和合作，才能够更好地满足他们的需求。

除此之外，食堂帮厨的工作需要沉下心来，保持专注。只有在专注的状态下，我们才能够准确判断食材的熟状并掌握好调料的搭配，确保菜品的味道可口。同时，专注也能够提高工作效率，避免疏忽和错误。帮厨工作对我们的心理素质要求较高，需要我们经得住高温高强度的工作压力。因此，我们在工作中要时刻保持冷静与镇定，做到心有所专才能保证工作的顺利进行。

最后，食堂帮厨的工作需要持之以恒的努力和不断的提高。菜品的品质是食堂的生命线，为了保持菜品的水准，我们需要不断学习新的烹饪技巧和美食搭配。通过不断地挑战与创新，我们也能够追求工作的价值和成就感。只有持之以恒的努力，才能够在食堂帮厨的领域中不断进步，为人们提供更好的餐饮体验。

作为一名食堂帮厨，我的工作虽然不起眼，却很重要。通过这个职业，我深刻感受到了辛勤与奉献、细致与细心、团队与合作、专注与冷静。这些都是我成长和进步的宝贵财富，也让我体会到了食堂帮厨的工作带给人们的意义和价值。我将在以后的工作中继续努力，不断提升自己，为食客提供更加美味和健康的饮食。

食堂帮厨心得体会篇四

学校的食堂由我们总务处全面负责，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、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂（一楼）、二食堂（二楼）两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学

习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从20xx年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全责任状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》，《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》等内容，做到制度健全，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。

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1。5元、时令蔬菜0。5元1。0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2。5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

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，色拉油和调料、大米在食油公司采购，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，由总务处验收，切实把握好进货验收关。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地提供，肉类为宜兴瑞德公司提供，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，总务处不定期检查。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。

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，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、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。

食堂帮厨心得体会篇五

食堂志愿帮厨是一项让学生可以融入社会实践、帮助他人的公益活动。作为一名参加过食堂志愿帮厨的学生，我深感其重要性。在这篇文章中，我将分享我参与食堂志愿帮厨的心得体会。

第二段：参与食堂志愿帮厨的初体验

首次参加食堂志愿帮厨活动，我对这项工作并不是很了解。我们团队的任务是协助厨师准备食物、摆放餐具以及清理工作区域。面对繁忙的厨房和高效的厨师，我感到有些手忙脚乱。然而，厨师的耐心和同伴的帮助使我逐渐适应了这样的

工作环境。通过参与这个活动，我收获了关于团队合作的宝贵经验，也更加明白了自己的工作重要性。

食堂志愿帮厨并不是一项简单的工作，它需要我们对工作的认真态度和对他人的尊重。为了能够更好地开展工作，我始终保持积极乐观的心态，愿意主动承担责任。在与同伴、厨师和其他志愿者的交流中，我时刻注意自己的言行举止，尽可能地与他人保持良好的合作关系。这样的态度不仅让我获得了他人的认可和友谊，也为我今后的人际交往提供了宝贵的经验。

第四段：对饮食与浪费的思考

在食堂志愿帮厨的过程中，我目睹了大量食物的制作和消耗。这让我深思：我们每天的餐桌上，有多少食物被浪费，又有多少人在饥饿中挣扎？这次经历唤起了我对食物浪费的关注，并激发了我主动参与减少浪费行动的决心。我开始关注食物的选择和分量，严格控制自己的浪费行为，同时倡议同伴们一起节约用餐。

参与食堂志愿帮厨活动，意义非凡。首先，通过亲身参与食物的制作和服务过程，我更加明白了食物背后的劳动和付出。这个过程使我更加珍惜每一份饭菜，也更加感恩那些默默付出的人。其次，帮助他人是一种无私奉献的行为，更让我懂得了与他人分享的重要性。最后，参与食堂志愿帮厨活动不仅培养了我们的实践能力，更培养了我们的团队合作精神和责任感。这个活动是我们成长道路上宝贵的一部分。

总结：

通过参与食堂志愿帮厨，我经历了初始的困惑和不适应，最终获得了诸多的收获和感悟。这次经历让我更加明白了自己的所需付出和努力，也让我明白了食物的珍贵和浪费问题的严重性。同时，作为一个团队成员，我也更加明白了团队合

作和责任感的重要性。食堂志愿帮厨不仅是一次实践，更是一次人生经历。我相信，通过这次活动的参与，我将更加积极地担负起社会责任，为社会的发展做出自己的贡献。

食堂帮厨心得体会篇六

1、身体健康，男女不限，勤快，做事干净利落；

2、协助厨师做一些洗菜、切菜工作；

3、以及校区后勤的其他工作；

1、有相关工作经验的优先录用；

2、吃苦耐劳；

3、有耐心、爱心、责任心；

4、有团队合作精神；

5、服从上级领导安排的工作；

食堂帮厨心得体会篇七

第一段：介绍食堂志愿帮厨的背景和重要性（200字）

食堂志愿帮厨是一项非常有意义的活动，它将食堂和志愿者有机地结合在一起，既促进了食堂的运营，又帮助了有需要的人群。许多学校和社区都设立了食堂志愿帮厨的项目，旨在让志愿者亲身参与到餐饮服务中，帮助厨师烹调美食。这不仅能提高孩子们的厨艺技巧，培养他们的爱心与责任感，还能为有困难的人提供温暖的饭菜和帮助。因此，我们有幸参与了这个活动，并从中受益匪浅。

第二段：描述与其他志愿者相处的经历（200字）

在食堂志愿帮厨的过程中，我们有机会结识了许多年龄相仿的志愿者朋友。我们共同工作，相互尊重，形成了一种融洽的氛围。尤其是在烹饪过程中，我们需要互相合作，交流着各自的想法和经验，激发出最好的创意和效率。通过与其他志愿者的交流，我深深体会到团队合作的重要性，并学会了更好地倾听他人的意见和尊重他人的选择。这种团队合作的精神也将伴我成长，并帮助我更好地适应未来的社交环境。

第三段：分享与厨师交流和学习的经验（200字）

在食堂志愿帮厨的过程中，我们有幸与厨师们进行了一些交流和学习。他们对待工作充满热情和耐心，烹调出的菜肴不仅色香味俱佳，而且还让人感觉到他们的用心与关怀。通过与厨师学习，我们深入了解了不同食材的搭配和烹饪技巧，学会了如何从细节中追求卓越。在厨师们的指导下，我们逐渐提高了自己的烹饪水平，也培养了对美食的热爱和追求。与厨师交流的经历让我明白，只有付出真心和努力，才能使每一道菜肴充满魅力。

第四段：感悟帮助有需要人的重要性（200字）

食堂志愿帮厨的过程中，我们有幸接触到了一些有需要的人群，他们情况艰难，但却依然保持着乐观向上的态度。通过与他们交谈，我深刻体会到了对他人的关心和帮助的重要性。我们的细微之举，可能带给他们的是巨大的温暖和希望。即使是一杯热腾腾的汤，也能给他们带来内心的安慰。这使我意识到，我们每个人都能以自己微小的力量为社会做出贡献，哪怕只是为需要帮助的人提供一点点温暖和关爱。

第五段：对食堂志愿帮厨活动的总结和展望（200字）

食堂志愿帮厨活动是一次难得的经历，通过这次活动，我们

不但学到了烹饪技巧，还培养了团队合作精神和责任感。帮助他人的经历让我们更加明白生活中的真谛，学会关心与爱护他人。未来，我们希望能将这种精神传递下去，继续参与志愿活动，为社会作出更大的贡献。食堂志愿帮厨将成为我们成长道路上的重要一站，给我们留下了美好的回忆和宝贵的经验。

食堂帮厨心得体会篇八

高校食堂作为为高校师生提供伙食的场所，是高校后勤的重要组成部分，是维系高校师生正常生活的重要保障。今天本站小编给大家找来了食堂帮厨年终总结，希望能够帮助到大家。

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，对体检不合格者不于上岗。

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仪，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。

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。

“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。

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。

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，创名牌效应。

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。

三、存在问题

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的共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。