

最新食堂入库工作总结报告 食堂工作总结 (模板8篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面是小编给大家带来的报告的范文模板，希望能够帮到你哟！

食堂入库工作总结报告 食堂工作总结篇一

(一) 砥砺前行，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。

食堂入库工作总结报告 食堂工作总结篇二

“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)建立健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

- 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。
- 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。

如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天x防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证

学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1. 建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。
2. 在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。
3. 千方百计控制成本，降低饭菜价格
4. 膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。
5. 提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

食堂入库工作总结报告 食堂工作总结篇三

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，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雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，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，尽最大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，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。

我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，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。

透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忙下我密切配合主任，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，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我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，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，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于

社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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；透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，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

食堂入库工作总结报告 食堂工作总结篇四

“创新”是职工食堂近几年来来的重点工作，通过努力，我们在产品、服务及管理方面了进行了一系列创新。

产品创新方面：包括荞面馒头、玉米包子、蒸饺、藿香美回鱼、藤椒系列、曲奇饼干、椰酥香香卷等。去年六月，职工食堂增加了无抗肉的制作与销售，并进行了推广，得到了广大职工的好评。

服务创新方面：变革了门市白案产品的销售模式及糕点门市的销售模式，使门市的环境得到很大的改善；增加了特色早餐的供应，对一楼展台的特色早餐进行推广，增加了早餐供应的品种，如鲜榨豆浆、特色糕点、小笼包子、特色小吃及小菜、稀饭、煎蛋等，优化了早餐的营养搭配。

管理创新方面：内部管理上增加了部分统计表格，如：《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《小吃小炒销售统计表》、《职工食堂白案产品销售数量统计表》、《职工食堂无抗猪肉每日用量情况登记表》、《职工食堂每日晨检记录

表》等，通过对各种数据的收集整理，分析问题，解决问题。以上表格的制作，在很大程度上指导了职工食堂的日常工作，规范了日常管理，取得了良好效果。

1清理了食堂所有的卫生死角、消防通道等。

2建立了员工晨检制度。

3规范了食品储存，添置了食品留样柜。

4对食品来源及餐厨垃圾进行信息公示。

5其间建立起来的各种规范、制度及标准，补充了职工食堂现行管理体系的不足，对今后的工作起到积极的推动作用。

6本次食品安全卫生月活动，职工食堂所取得的成绩，得到了所内领导及公司领导的好评。

1经济目标完成情况：

2预计到今年12月15日，销售收入将达到540万，去年的销售收入为438万。

3质量目标完成情况：

4顾客满意率为88.25%（去年为87.5%）；

5有效投诉处理率为100%；

6主要公共配套设施设备完好率为100%；

7安全事故及时处理率为100%；

8培训合格率为100%；

前三季度的费用收缴率为100%。

内部管理

1、标准的学习

今年的管理主题是“政策牵引，强化执行”，就是依据现有政策，制定及更新标准，并且强化标准的“执行力”。职工食堂从食品原料、食品加工过程、食品储存及防护、环境卫生消杀、餐具及盛具卫生消毒、服务过程卫生、设施设备卫生、个人卫生等都有严格的操作标准和规范。

2、内部沟通

职工食堂坚持每月一次的部门例会，传达公司例会精神，总结上月本部门的工作情况，安排本月相关工作，协调班组之间的相互协作，解决工作中出现的各种问题及矛盾。另外，组织员工的各种活动，比如：春游、秋游、公司举办的红歌会、食品安全知识抢答及相关部门之间的技术交流等，加强了我部门员工间及与其他部门员工之间的沟通与交流，增强了员工的团队意识与凝聚力，为职工食堂工作的顺利进行奠定了良好的基础。

3、内部培训

按照年初制定的培训计划，职工食堂完成了每月相关的内部培训，如：公司的规章制度、安全保密、红(白)案专业技能等，培训合格率100%，员工持证上岗率100%。培训采用了讲授、讨论及现场演示等的多种形式，加强了员工之间的互动，提高了员工的学习能力。通过培训，使员工的各种意识及专业技能得到大幅提升，起到了良好的培训效果。

4、文件管理

通过每年的质量体系内审与外审，职工食堂逐步完善了质量体系的相关文件，各类质量记录按相关要求填写，保证了餐饮活动过程的可追溯性，对各类文件及记录进行整理并及时归档，标识明确，充分保证了文件和记录的规范性及完整性。

顾客沟通

1、与顾客沟通的形式

职工食堂与顾客沟通的形式主要有：问卷调查、与职工代表座谈及面对面的交流与沟通等。通过交流与沟通，了解顾客的需求，满足顾客的合理化建议，对顾客提出的问题及疑问进行逐一解答，对顾客不满意的工作情况及状态进行及时的整改，体现了职工食堂“精细化服务”的理念，得到了广大客户的好评。

2、意见及反馈

今年10月18日，职工食堂进行了顾客满意率调查，按要求发放了所内8个部门共计80份问卷，涵盖了所内机关、科研、生产等几大片区，样本采集合理、完整，保证了调查的随机性、公开性和真实性。据统计，本次调查顾客总满意率为88.25%，分项统计：菜品质量为87.50%、餐厅卫生为93.75%、餐具卫生为83.75%、服务态度为90%、顾客沟通为86.25%。通过调查，收集了顾客提出的意见及合理化建议，针对意见和建议，职工食堂及时的进行了整改和改进，并于月底在食堂的信息公示栏内进行了意见反馈，得到了广大职工的理解与支持。

服务过程控制

1、职工食堂服务提供的情况

职工食堂的服务提供有两种，一种是有形的产品提供，另一种是无形的服务提供。产品提供方面，依据国家食品卫生相

关法规、职工食堂食品卫生相关操作规范及安全操作规范，对食品的整个加工流程进行分级控制，提供合格的产成品。服务提供方面，制定各种卫生及服务标准，严格按照标准进行监督检查，并加大执行力度，使职工食堂在提供高品质菜品的同时，也为广大职工提供优质的服务。

2、设施设备的使用及养护

职工食堂设施设备的维护程序及卫生标准去操作，避免由于设施设备操作不当或不洁而污染食品，造成安全事故的发生。由于对设施设备的良好养护，因此，今年职工食堂的主要公共配套设施设备完好率为100%，安全事故及时处理率为100%。

3、供货商评审

职工食堂配合公司相关部门对供应商进行每年一次的资质评审。供货商取得相应资质成为合格供方后，才能为我方供货。我们的猪肉类食品原料是金忠肉业；无抗肉是微牧食品有限公司；面粉是大西南面粉厂；米、油及部分干杂等是由麦德龙提供；其余菜品原料是由满地春配送公司配送。各供货商所供食品原料都有标准，比如：猪肉类的后腿肉，我们要求是净后腿肉，没有一点肥肉；下五花的要求是把上边的一块肥肉去掉；制做大排的排骨要求带完整的里脊肉等等。通过对供应商的评审，充分保证了食品原料的品质，有效降低了食品安全风险。

4、新菜品设计和开发

今年，职工食堂规范了新菜品设计和开发的流程，根据相关流程，成功开发了新产品——蔬菜馒头及杂粮馒头等，但由于设备的原因，暂时未进行推广。

现场管理

1、监督检查

职工食堂管理团队对加工现场进行严格管理，规范食品原料的加工程序与标准，制定食品原料或加工半成品的存储标准、加工现场各区域的卫生标准、加工设施设备及工、器具等的卫生标准，并设立安全监督员，对加工现场的各项流程及工作标准进行监督检查，管理团队的成员也每日不定期地对员工的工作情况及工作质量进行抽查，充分保证了整个过程的顺利实施。

2、不合格服务的处置

对于服务提供过程中的不合格项，我们的要求是立即整改，现场处理，并作相应的记录，与当月绩效考核挂钩。对于顾客的有效投诉，我们一经查实，立即对当事人进行处理，并将处理信息及时进行反馈，建立纠正预防措施，及时沟通，寻求谅解。由于今年员工们的共同努力及有效沟通，到目前为止，职工食堂尚未接到一起有效投诉，有效投诉处理率为100%。

统计分析

今年，职工食堂加强了对数据的收集、统计及分析，如：《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《无抗猪肉每日用量情况登记表》等，通过数据的统计和分析，有效地指导了职工食堂的日常工作，降低运行成本，提高产品及服务质量。

1、存在的不足

员工创新能力有待提升。部分设施设备陈旧老化，有待更新。员工对突发安全事故的应变能力不足，如，去年年底食堂配电柜短路起火，部分员工不知所措。

2、改进措施

增加员工的技能培训和外出学习交流的次数，提升创新能力，推出新菜品，以增强顾客满意。已申请明年的设施设备综合计划，新添设备，满足使用需求。每年进行两次应急预案演练，提高员工应对突发事件的能力。

五、未来五年工作规划

继续强化食品卫生与安全工作。

加强人才培养及部门之间的交流，强调员工的一专多能。

加强成本控制，应对食品原料的涨价。

加强员工的素质教育，规范员工行为。

加强员工安全操作的培训力度，保证职工食堂零安全事故的发生。

加大员工考核力度，加强工作量化，合理分配，强化执行。

加大机械化设备的投入及新产品的研究与开发。

职工食堂

xx.11.24

食堂入库工作总结报告 食堂工作总结篇五

新世纪的办学格局，给学校的后勤工作增加了难度，提出了更深层次的要求。众所周知，后勤工作繁乱复杂，且时刻体现着紧迫性和重要性，而且该项工作是服务性工作，直接影响到学校教育教学工作，所以我充分认识到，在新形势下，更应具有强烈的服务意识，服务到位，在工作上主动积极，不断创新。

如何使食堂工作有秩序地进行，那必须严格按照管理制度，让每个食堂工作人员，懂得《食品卫生法》，做到分工负责，责任到人，认真安排一天三餐，并特别注意清洁卫生工作，坚持洗菜间与洗涤间分开，生菜与熟菜分开，坚持食堂工作的拖、扫、冲、擦，认真消毒，从全方位考虑全体师生的健康。

在学生用膳上，根据学生的心理状态，中、晚餐灵活掌握，使每一位学生能吃上新鲜可口的饭菜。特别是冬季与夏季，在冬季时，为学生热菜、热饭，在夏季时，注重饭菜的卫生与新鲜并且全天提供热水，服务到位。

作为食堂工作人员的班长，要做好食堂的后勤保障工作，真正起到服务育人作用，必须自己以身作则，严以律己。我与全体工作人员一起，树立全心全意为学校师生服务的思想。在休息日，也时而到学校转一转，看一看，发现问题及时处理，并定时地向学校领导汇报后勤食堂工作情况。

我校与社会接触面较广，且与省、市校有一定联系，所以临时安排的招待次数频繁，这样势必增加不少工作量，我与食堂工作人员齐心协力及时周到地完成每一次招待工作。精心配置菜肴，做到热情服务，使用膳同志有宾至如归的感觉。

总之，我与食堂工作人员团结工作，和睦相处，严格要求，生活上互相关心，以积极的姿态去做这份长期持久而又艰辛的工作。当然，在今后工作中，我会不断探索工作套路，增强创新意识，为我校生存发展多做贡献。

食堂入库工作总结报告 食堂工作总结篇六

一. 思想方面

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得不够紧密，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!

食堂入库工作总结报告 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雷校长提出的“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，引导食堂人员养成专心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，正确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大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，食堂后勤治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9月我全面接手食堂工作时起就碰到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大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，对食堂治理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在治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。

食堂入库工作总结报告 食堂工作总结篇八

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。

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。