

食堂主管上半年工作总结(实用8篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。那么，我们该怎么写总结呢？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。

食堂主管上半年工作总结篇一

一、指导思想：

践行“贯彻落实都教育局《学校卫生工作条例》、以及学校食堂管理和卫生工作方面的制度等文件精神,加强我校食堂管理,消除学校食堂安全隐患,保证师生身心健康为指导思想。。

二、工作目标：

- 1、加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理制度，严防食品中毒事故的发生。
- 2、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员态度好、工作质量好,遵守纪律,服从安排，努力服务于学校教学和师生生活。
- 3、提高学生的生活质量，在有限的条件下让学生和教师吃好。

三、主要措施

- 1、把食堂安全卫生管理放在首位,完善食堂管理和安全卫生工作制度。食堂人员必须把握好质量关,严禁购买使用腐烂变质、有害有毒食物,严格操作规程,杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理,确保食堂无一安全事故发

生。

3、加强食堂物品采购管理。选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收。把好食品质量关。

4. 加强食堂管理。食品、物品的采购要由胡主任操作,购进食品、物资要和胡主任一起验收。抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

6. 缩减成本，努力不浪费食物。每天监督下料。各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，注重价格成本合算。采购伙房需用物资（餐具、炊具）及其它物资，必须由胡主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

7、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病的发生。食品要洗干净，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，

9、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

10、个人方面要注意：要球食堂人员上班时要穿戴好工作服，工作时间严禁吸烟要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

四、月工作安排

九 月：食堂卫生月，彻底收拾食堂卫生，做好员工培训。

十月：食堂安全月，学习食堂安全知识。

十一月：食堂劳动月，组织学习各种食堂工作技巧。如：如何更快的打土豆皮。

十二月：食堂质量月，提高饭菜质量，努力做到色香味俱全，达到大部分教师和学生满意。

食堂主管上半年工作总结篇二

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。本年度食堂主要以口味清淡、爽口的农家小菜、绿色蔬菜为主，以高档菜肴为辅，虽然经营收入上没有很大突破，但是让员工吃得舒心、放心是我工作的第一出发点。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高的方案，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、高效、创新的团队。

作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。我们还认真听取各方面的意见和反馈，总结每日出品问题，并及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保就餐职工经常可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，

把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣！

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利职工，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；厨师知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到食堂员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和就餐职工的市场调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来食堂消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品创新菜品。

20xx受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

展望20xx年，作为一名厨师长，我将各位领导的指导下，在广大同事的支持下，始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供精美的菜肴和优质的

服务;为实现食堂经济利益和社会效益,勤勤恳恳、兢兢业业。

食堂主管上半年工作总结篇三

加强学校食品安全卫生管理,是服务教育教学的重要保障,是构建平安和谐校园,办人民满意学校的重要举措。近年来,我们学校在食堂食品安全卫生管理过程中,思想上始终保持头脑清醒,做到警钟长鸣,方法上变过去的应急管理为现在的预防管理,分管校长主管,总务主任具体抓,措施上做到制度约束与人文管理紧密结合,探索了一条学校食品安全卫生管理的新路子,学校食堂被姜堰市卫生监督所授予“a级单位”的称号。

为了切实保障食品安全卫生,学校成立了分管后勤副校长为组长,以,总务主任,事务长为副组长,钱存官、薛庆伦同志为成员的学校食品安全卫生工作领导小组,建立了学校食品安全卫生工作专班,形成了管理网络,制定了实施方案,设置了意见箱,开办学习专栏,刷写了宣传标语,开辟了校园广播,无论大会与小会,领导必讲食品安全卫生,定期不定期对食堂工作进行检查,开展食品安全卫生知识进课堂、进食堂、组织食品安全卫生知识讲座,举办食堂职工安全卫生知识培训班,层层签订责任状,把学校食品安全卫生工作当作学校管理的头等大事来抓,做到人人求真,事事求实,处处求细,全校上下形成了“食品安全卫生,责任重于泰山”的共识。

“没有规矩不成方圆”,有制度才有章可循。在人的管理上,

二是制定了《从业人员个人卫生管理制度》、《食堂工作人员十不准》、《食堂从业人员患病调离管理制度》、和《厨师岗位卫生制度》等一系列制度,炊事员统一着装,要求做到勤洗澡、勤洗头、勤剪指甲、勤洗工作服,不抽烟、不对着食品说话,不让闲人出入,并从服务态度、服务质量、劳动纪律、劳动效率、团结意识、安全卫生、技术熟练程度等

七个方面对炊事员进行全面考核管理，建立了一套较为严密的管理系统。

同时，还通过召开座谈会、师徒结对、技术比武、表彰会、组织外出参观学习考察、旅游和联欢等活动，交流思想，畅谈体会，总结经验，找出差距，制定措施，营造一种和谐的管理氛围；。在物的管理上，学校有严格的管理规定，制定了《食品原料采购索证制度》、《农副产品采购制度》、《库房管理制度》等，大宗物资实行招标采购，凡要求购进的原材料有正规的进货渠道，所购鸡、鸭、鱼、肉索要质量检疫报告单；所购米、面、油、豆制品、饮品、调味品索要质量检验报告单；原材料存放必须隔墙隔地20公分，分类清楚，随时翻检，防止变质；学校食堂防鼠、防蚊、防尘设施齐全，并备有一定的灭鼠、灭蚊等药械，定期消毒杀菌、灭蚊，确保食堂安全卫生。

一是食堂工作人员过好“三关”——健康关、卫生关、培训关；

二是做到“三统一”——统一服装、统一健康检查、统一挂牌服务；

四是食堂清洁卫生做到“三查”——早、中、晚三次检查；

六是库房做到“三防”——防潮、防鼠、防尘；

七是食品加工做到“三保”——保温、保熟、保味道；

八是菜肴做到“三个讲究”——讲究营养，讲究味道，讲究花样；

十一是食堂工作实现“三个满意”——让领导满意，让师生满意，让社会满意。

食堂主管上半年工作总结篇四

始终遵循学校总体工作思路，围绕教育这个中心，做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，开创后勤工作新局面。

二、工作目标：

- （一）一如既往地做好各项常规管理工作；
- （二）加强台帐资料建设，规范后勤各项工作；
- （三）加强行政仓库管理和财务管理，落实上级相关精神要求。

三、工作举措：

（一）充分利用暑期对校产校舍作一次必要的修理与整理，积极做好校产校舍维护工作。

1、对各室台凳作一次清理、修理，对六年级的课桌凳作更换处理。

2、对东西教学楼的窗作一次修理。

3、对教学楼各厕所进行改造，并对所有校舍屋面平台处作防漏处理。

1、做好夏日花木的治虫、浇水工作。

2、对绿化带进行一次修剪。

3、依据绿化管理网，注重平时对花木进行治虫、施肥、除草

和经常性整枝、修剪等工作。

（三）改进食堂管理，办好师生食堂

- 1、调整食堂人员结构，改善运作办法，激发人员工作动力，提高人员工作效率。
- 2、树立安全第一意识，重视和加强饮食卫生工作台帐，提高警惕，采取安全防范措施，明确责任，做好防火、防盗、防毒工作，并要定时打扫，做好保洁工作。
- 3、定期组织食堂从业人员学习有关食品卫生的基础知识、基本要求，并对照日常工作认真落实。
- 4、依据食堂管理制度，加强食堂工作各环节的管理与监督，并根据实际情况不断健全食堂管理制度，规范各项操作程序。
- 5、认真学习、贯彻《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，积极改进、添置食堂卫生设施设备，确保“硬件”达标。
- 6、加强检查监督和民主管理，经常到食堂检查服务态度、卫生情况、饭菜数量与质量、就餐纪律（欢迎师生参与）。发现问题及时表扬先进、批评后进。
- 7、把好食品采购关，积极做好疾病的预防工作。
- 8、创造条件，提高食堂炊事人员的业务技能和业务素质，如组织学习烹饪知识。
- 9、坚持勤俭节约的原则，节粮、节水、节电，精打细算、降低成本，提高饭菜质量。
- 10、通过强化学习“要求”、“标准”、“制度”，逐步使学校食堂管理到位、精细，让学校食堂品位不断得到提升，

服务质量不断得到提高。

（四）加强校舍、校产管理工作

- 1、进一步完善校产、校舍管理制度，尤其是强化赔偿制度，并汇集成册，全员学习执行。
- 2、应用管理软件、管好校产、用好校产，严格校产管理制度化、规范化，充分发挥常用教具、学具等教学器材和现代教学设备的作用，严禁乱拿、乱用、乱丢、乱放等不负责任的行为。
- 3、切实加强活动室的管理，充分发挥活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。
- 4、加强用电用水和日常检修管理，坚持勤俭节约，反对铺张浪费，努力为学校节约一滴水，一度电，一分钱。
- 5、严格执行请购、审批、验收、入库、报销、领用制度。
- 6、倡导良好风气，爱护学校设施、设备，爱护花草、树木，杜绝践踏草坪、折枝摘花现象。

（五）坚持财务制度，严肃财经纪律

- 1、严禁乱收乱付，做到勤俭节约，压缩非教育开支，把有限的资金用于学校建设的刀口上。
- 2、坚持民主理财。
- 3、按规定收费，任何班级、个人不得擅自收费。
- 4、学期结束前与学生结清代办费，做到多退少补。
- 5、坚持一支笔、一本帐的原则，计划、合理使用经费。

（六）加强学习，更新观念，增强服务意识

- 1、要求全体后勤人员树立师生利益至上的服务观，把教师 and 学生的合理需求作为开展工作的出发点和归宿，想师生所想、全心全意为全校师生服务。教育全体后勤人员向一线教师学习，学习他们无私的奉献和忘我的工作态度，摆正位置，树立为教学、为师生服务的思想。
- 2、规范后勤管理，充分发挥后勤人员的智慧和力量，改进服务方式方法，共同努力，互相配合，提高服务质量。
- 3、加强自身素质的提高及业务能力的培养，更新知识，不断提高自身的修养。

食堂主管上半年工作总结篇五

为加强我校食堂管理，消除学生食堂安全隐患，保证师生身心健康，维护学校和学生利益，特制定本工作计划。

- 1、进一步规范食堂菜品价格，确实降低学生的生活费用，菜品价格的变动必须经过学校领导的同意。
- 2、加强食品安全管理，完善食堂卫生设施和相关食品安全管理制度，严防食品中毒事故的发生。
- 3、加强食堂工作人员思想作风管理，确保食堂人员服务态度好、工作质量好，遵守纪律，服从安排，努力服务于学校教学和师生生活，力争食堂满意度达95%以上。
- 4、严禁食堂工作人员给学生吃剩饭剩菜，如有此现象，一经查出，必会严厉处罚。
- 5、学生一日三餐的碗筷经工作人员请先后，必须放入消毒柜中消毒。

6、学生使用的筷子必须每个月更换一次新筷子，杜绝一切不干净，不卫生，有病菌的食品、物品侵害到学生的身心健康。

规程，杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理，确保食堂无一安全事故发生。

2、加强食堂用工管理，规范用工行为。加强食堂员工的业务培训和政治学习，提高业务水平和服务质量。

3、加强食堂物品采购管理。对大宗物品必须做到定点采购，对于其他小宗物品要选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收和记录。实行食品留样制度，做好留样记录，把好食品质量关。

4、学生的一日三餐必须有值周老师，食堂管理员，食堂工作人员共同监管，确保学生的用餐安全。

5、营养午餐的普及，要使在校的每一位学生受益，管理人员必须餐餐公示，严把饭菜的质量过关。营养午餐售出前，必须有陪餐领导先尝试，再出售。

6、餐厅、操作间、物品储存间，一定要做到定期消毒。

7、夏季要认真做好“三防”，防蝇、防蚊、防鼠。确保安全、健康、卫生的度过一学期。

食堂主管上半年工作总结篇六

一是严把管理质量关。食堂管理员对食堂的采购及出入库情况全程参与。二是严把食品原料关。根据菜品库存、原料特点和市场供应等因素严格控制采购数量，确保菜品新鲜、可口。三是严把卫生质量关。严格食堂卫生清理时间，做好食堂消毒和卫生防疫工作，确保食品卫生安全，杜绝各种传染病的发生。

建议中晚餐还是按照3菜1汤的标准，食堂可以提供6个菜供大家选择，这样就能较好满足大多数人的口味标准，同时早餐可提供：稀饭、炒饭、面条、水饺、包子、煎饺、茶叶蛋，并配备咸菜，早餐各个品种的价格不会高于市场同等水平；（一日三餐我绝对可以保证让大家吃的好）

在会上进行工作总结和任务布路，同时强调安全和环境卫生问题。设立服务员服务评比。每月评比一次，由处职工代表进行评价，服务评价最高的服务员给予适当的奖励，食堂全体员工的服务质量将纳入年底考核。食堂全体员工每年进行一次考核，由管理处相关科室会同职工代表组成考核小组对员工进行打分考核。根据考核结果适时调整更换相关人员。（食堂全体员工都是为大家服务的，如果我们大伙都不满意那就及时调整）

食堂主管上半年工作总结篇七

一、指导思想

以党的“xx大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，提高服务质量，提升管理水平，努力使食堂成为学校工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，让学生欢心。

二、组织领导

组 长：

副组长：

成 员：

范围内形成有效的食品卫生安全网络。

三、工作设想

（一）安全卫生

- 1、通过正规渠道采购食品，索取经销商的合法有效证件，认真做好食品卫生入库检查和留样工作。洗菜要洗干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。
- 2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一餐一消毒”，餐具使用消毒柜和消毒药片消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作由专人负责，并做好消毒记录。
- 3、食堂工作人员均必须持有效健康证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符合要求的不得上岗，环境卫生分组分人包干，必须保证每周一次大扫除。
- 4、食堂用电用气，要求员工规范操作，时刻注意安全。
- 5、加强卫生管理，解决卫生死角，工作定岗定位，做到地面无烟头无杂物，垃圾桶要每餐及时清理。
- 6、灭蚊蝇、蚁、鼠等卫生设施必须齐备，并放在正常 使用处使用。
- 7、加强清洗地面、灶台上下不得有污垢、垃圾等不卫生的状况。
- 8、成品与半成品、生熟、荤蔬分开，做到整洁有调理。
- 9、对各种防疫设施进行细化，防疫、采购、采证、冰箱、消毒等各方面进行重点盘点，做好记录。
- 10、严禁在规定外的地方加工食物，严禁混合用加工食台和工作台。严禁无关人员进出食品操作售卖场所。
- 11、就餐地及周围环境必须做到窗明玻净，舒适优雅，绿色

环保。

12、每周三定期召开食堂管理人员和班组长会议，研究讨论本食堂工作重点，制定工作计划。每周五组织食堂员工开展学习食品卫生知识和技术培训。不断提高员工业务技术水平，完善食堂的各项规章制度和改进措施。

（二）服务要求

1、各工作人员严格执行岗位工作责任制，到班到岗，以提供优质的服务为己任。

2、要继续进一步加强食堂工作管理，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

3、食堂人员要积极参加学习，心中要有为师生服务的自觉性，做到用微笑来礼貌对待每位师生。

4、充分发挥学生会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

5、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

6、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参

加学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服、热情主动。

7、正确处理工作人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

8、服从领导，遵守纪律，按时上下班，不迟到，不早退，有事先请假。

9、工作期间要坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不私自外出。

在新的一年里，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，通过以上的措施，我们将把学校的食品卫生安全工作作为食堂工作的重中之重把工作落到实处，做到常抓不懈。为了孩子们能健康、快乐、活泼地成长，为树立学校良好的整体形象，为了学校的发展壮大作出应有的努力。

xx中学 总务处

二0xx年二月

食堂主管上半年工作总结篇八

始终遵循学校总体工作思路，围绕“一个”中心：安全、稳定这个中心；做好“两个”服务：做好教育教学服务工作，做好师生生活服务工作；落实“三个”到位：认识到位、责任到位、措施到位。通过建设和加强后勤管理制度，建立良好的后勤管理秩序，挖掘后勤工作潜力，调动后勤工作的积极性，确保后勤服务工作更上一层楼。

二、工作要点

（一）抓好常规工作

1、加强队伍建设

（1）加强政治理论和业务素质的学习。通过学习政策法规，学习教育教学理论，提高管理人员自身素质；通过学习现代技术和先进管理经验，掌握一定技能，提高管理水平；通过加强思想政治教育，创优质服务，树立爱岗敬业、职业道德高尚的新形象；通过按时参加学校安排的各项学习，了解社

会动态，了解学校工作中心和工作要求，为广大师生提供更优质的服务。

(2) 进一步健全后勤人员的岗位责任制，要从学校工作需要出发定岗、定责，使每一个人都明确自己的工作岗位和工作职责，做到事事有人管，事事有人干，事事有记录，事事有落实。

(3) 树立后勤为教学第一线服务的思想，进一步改进工作作风。要多思考、多学习、多听反映、多听意见。遇事能做的，随时处理，不拖拉，不当甩手先生。坚持多上门、多服务、服好务。

(4) 完善“每日巡视制度”，总务处安排人员对学校环境、绿化、卫生、安全、校舍维修、设备使用等进行每日巡视，并做好相关记录。对发现的问题及时做好处理和反馈。学校各部门、班级等提出的报修，要求在最短的时间内做好维修，并作好记录。

2、加强制度建设

(1) 本学期将对原有规章制度重新审查、充实、完善，使之真正起到激励约束和规范个人行为的作用，真正能用制度去管理人、教育人、评价人。

(2) 对各项工作都能做到有安排、有检查、有落实，及时经验，吸取教训，纠正偏差，不断提升后勤服务工作的档次和水平。

(3) 进一步完善校产管理制度，做到制度健全，职责明确，如有损耗及时维修，或予以添置。

(4) 完善物品采购制度，根据采购物品的价值大小，做好采购审批制度及物品的验收归库工作。

3、加强校园建设

(1) 切实加大对校园环境的管理力度，教育学生爱护校园的一草一木，积极开展美化校园的活动，重视花草树木的管理，确保校园净化、美化、绿化。

(2) 切实加强各功能教室、活动室的管理，充分发挥各功能教室、活动室的作用。严格执行专用室的保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

4、加强财务管理

(1) 严禁乱收乱付，做到勤俭节约，压缩非教育开支，把有限的资金用于学校建设的刀口上。

(2) 坚持民主理财。

(3) 按规定收费，任何班级、个人不得擅自收费。

(4) 坚持一支笔、一本帐的原则，计划、合理使用经费。

(二) 抓好重点工作

1、重点抓好学校安全工作。

(1) 高度重视安全卫生防范工作，充分发挥全员管理的作用。完善应急预案制度和管理措施，实行主管领导责任制，各条线领导分块抓，全体教工共同参与的管理模式。

(2) 加强安全、卫生知识的宣传，增强师生的自我保护意识，促进良好行为、习惯的养成与内化，让安全与卫生的防范观念在师生的大脑中得到固化。

(3) 经常检查场地、设施和各处室中的电器、线路、装置、设备，发现问题及时解决隐患，切实做好防水、防盗、防触

电及防其它意外事故的工作。

(4) 协同德育处, 加强学生候车、乘车的道路安全、和人身自我保护的教育和安全管理工工作。

(5) 认真负责地做好各项后勤(门卫、卫生保洁、食堂等)常规管理工作。

2、重点抓好校舍、校产管理工作。

(1) 进一步完善学校校产管理制度, 增强师生对校产的爱护意识。完善校产维修报修制度, 由相关人员将报修单送到后勤处, 以便及时安排; 维修完毕, 由报修人负责验收签字。

(2) 加强对校产校具的管理, 提高对各类设备的使用效率, 做到妥善保管, 合理使用, 正常维护, 每期期初要对校产校具、设备、图书进行盘点整理, 责任到人。

(3) 严格校产管理制度化、规范化, 充分发挥教学器材和现代教学设备的作用, 严禁乱拿、乱用、乱丢、乱放等不负责任的行为。

(4) 切实加强活动室的管理, 充分发挥活动室的作用。严格执行专用室的. 保管责任制和谁损坏谁赔偿的原则。

(5) 加强用电、用水、办公耗材和日常检修管理, 坚持勤俭节约, 反对铺张浪费, 努力为学校节约一滴水, 一度电, 一分钱。

(6) 建立执行请购、审批、报销、领用制度, 规范物流过程控制, 强化行政仓库管理。

(7) 倡导良好风气, 爱护学校设施、设备, 爱护花草、树木。

(1) 定期组织食堂从业人员学习有关食品卫生的基础知识、

基本要求，《食堂卫生考核验收标准》，使每个职工知晓“法律法规”，了解“标准”，并对照日常工作认真落实，齐心协力提高服务工作质量。

(2) 依据食堂管理制度，加强食堂工作各环节的管理与监督。并根据实际情况不断健全食堂管理制度、规范各项操作程序。

(3) 加强检查监督和民主管理，经常到食堂检查服务态度，卫生情况、伙食的数量和质量、就餐情况、发现问题及时表扬先进，批评后进。

(4) 坚持勤俭节约的原则，严格把好采购关、物品进出口关，做到节粮、节水、节电、节油，精打细算，降低成本，提高伙食质量。

(5) 树立食品安全第一意识，严格把好食品卫生关，重视和加强饮食卫生工作台帐，采取安全防范措施，明确责任，做好防火、防盗、防毒工作，并要定时打扫，做好保洁工作。

(6) 认真积极听取师生意见反馈，努力根据实际情况尽量满足师生要求。做好学校后勤保障工作。

4、重点抓好校园硬件设施达标工作。

(1) 完成学校运动场标准化建设。

(2) 搞好学术报告厅的申报建设工作。

5、重点搞好学生奶的推广服务工作。

(1) 做好宣传发动，让家长、学生认识喝学生奶的重要性。

(2) 全方位做好学生奶的供奶服务工作。

三、工作措施：

（一）更新观念，增强服务意识

- 1、全体后勤人员必需树立师生利益、家长利益至上的服务观，把师生、家长的合理需求作为开展工作的出发点和归宿，想师生、家长所想，全心全意为师生和家长服务。
- 2、加大后勤工作的群众路线力度，动员、组织全校师生民主参与、民主管理、民主决策，参与后勤管理。

（二）精打细算，严格管理

- 1、依据教学需求，学校实际，本着精打细算的原则，制订有关项目经费预算，严格实行计划经费限额使用。
- 2、加强对网络通讯费、水电费、打印费等管理。
- 3、严格请购、审批、验收、入库、报销制度。

（三）物尽其用，发挥设备功能

- 1、为使学校现有校产校具发挥其最大效益，要鼓励、提倡师生们大胆地、经常地去使用，真正发挥设备的“育人”功能，做到物尽其用。
- 2、鼓励使用的同时，加强管理，对使用情况、设备情况以及借还手续都要实行严格登记，避免不必要的人为损坏、遗失等。
- 3、加大校产校舍的定期（期初、期中、期末）及日常的检查力度，严格执行校产保管奖罚和损坏赔偿制度。对期初发放的日常用品、班级用品、门窗、窗拉手、台凳等实行承包管理，做到谁损坏谁负责。

（四）加强协作，做好环境卫生工作

- 1、本学期继续加大校舍校产的检查、维修、保养，环境绿化等工作，力求为师生创造一个优雅的学习、工作环境。
- 2、扎扎实实地抓好卫生工作。对存在问题要及时指出，限时纠正。
- 3、协同德育处、教务处等部门，利用黑板报、晨会课、升旗仪式讲话等形式，向学生进行爱我校园、爱护公物的教育活动。

（五）长抓不懈，提高安全防患意识

- 1、加强校园巡视，对发现有安全隐患的校舍、建筑物、体育器材等作及时彻底的维修、排除。
- 2、加强校园食品安全管理，定期发布食品安全知识，加强校园食品卫生巡视检查力度，加强进货渠道的监管，确保卫生、安全。

四、工作计划

一月：1、学期末财产清理。

2、各种经费的收缴结账。

3、春节值班保卫。

4、工作总结。

5、小卖部招标。

6、学生奶的推广宣传。

二月：1、开学工作准备，学生安全教育。

- 2、制定本学期财务收支预算报告。
- 3、收费工作迎检。
- 4、门面续签合同。
- 5、供应学生奶。

三月：1、校园绿化带护理和补种。

- 2、出租门店费用收缴。
- 3、办理运动场建设、学术报告厅建设审批手续。
- 4、拐角楼屋面处理。

四月：1、职工安全知识教育。

- 2、固定资产账册整理。
- 3、学校安全工作自查。
- 4、消防设施安检。

五月：1、学生安全知识教育。

- 2、“五一”长假值班保卫。
- 3、水电设施安全检查。

六月：1、综合治理安全卫生工作半年自查。

- 2、期末财产清理。
- 4、暑假安全教育。

七月：1、设备设施维护。

2、运动场、学术报告厅建设。

3、假期值班保卫。

八月：暑期建设维修。