

2023年食堂安全员年终工作总结(模板8篇)

总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

食堂安全员年终工作总结篇一

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。

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，第一、作为一个集体食堂。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。切实做好我校食堂的食品卫生、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。

每天都亲自下厨房和他一起工作、沟通，第二、先对库存商品进行盘点交接。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，亲自到厨房带头和他一起将天花

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。

也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，金秋十月是收获得季节。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。

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”食品一律不采购，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。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。此期间在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。

也严格财务纪律，另外。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。

对食堂管理还不够精通，由于本人水平有限。有许多工作做的不足。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。

食堂安全全员年终工作总结篇二

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间过了半年了。

食堂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，所以作为中心的食堂这也是很重要的。作为后勤主管更应多为饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是员工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体员工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的管理人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。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。每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂工作人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐员工带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。二百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。由我和采购员一同去采购，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，切实保证每位员工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，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。同时确保了员工的正常就餐。

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。在空闲时间关闭不用的设备，这样算下来一年也可以减少很多电费。

我们没有停留在使员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，员工食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

(1)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。(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)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。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂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，保证了食堂工作正常运转。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日煤气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好员

工食堂，以方便大家就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大员工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，我工作还有做的不足的地方，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保大家吃到放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

食堂安全全员年终工作总结篇三

食品的采购是非常重要的，作为一名食品采购人员就需要写出自己的工作总结。下面是出国的为大家精心的“食堂采购人员工作总结”，供大家阅读！希望能够帮助到大家！更多精彩内容请持续关注出国！

鉴于自己担任财务工作的特殊性，本人严格遵守中央的八项规定、六项禁令，自觉学习财经法律、法规、规章和国家统一会计制度，不断提高自己的政策水平，严格遵守职业道德，

热爱本职工作，有严谨细致的工作作风，清正廉洁、不谋私利、淡薄名利、坚持原则，客观公正。

理论是行动的先导。作为后勤服务人员，我深刻体会到理论学习不仅是任务，而且是一种责任，更是一种境界。一直以来，我始终坚持勤奋学习，努力提高理论水平，强化思维能力，注重用理论联系实际，用实践来锻炼自己。

1、注重克服思想上的惰性。坚持按制度参加理论学习。首先不把理论学习视为软指标和额外负担，自觉参加学校举行各种政治学习；其次是按自己的学习计划，坚持个人自学，挤时间学，正确处理工作与学习的矛盾，不因工作忙而忽视学习，不因后勤工作任务重而放松学习。

2、注重理论联系实际。在工作中用理论来指导解决实践问题，学习目的在于应用，以理论的指导，不断提高了分析问题和解决问题的能力，增强了工作中的原则性、系统性、预见性和创造性。我注重把理论转化为自己的科学思维方法，转化为对实际工作的正确把握，转化为指导工作的思路办法，积极研究新情况，解决新问题，走出新路子，克服因循守旧的思想，力戒经验主义，拓展思维，以求不断丰富自己、完善自己、充实自己。

作为后勤服务人员，我始终坚持把简单的事做好就是不简单。工作中任劳任怨，不计较个人得失，认真对待每一件事，每当遇到繁杂琐事，总是积极、乐观、努力的去做，全身心的投入到工作中去。

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职工身体健康的大事。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。

第二、八月算是我正式接管食堂。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。

第三、把住食品进货也非常重要。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，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。

关于教学，本人既没有循循善诱什么，又没有桃李芬芳什么，也没有名闻遐迩什么，反而是一年的慌张，不敢去作总结。而我做为食堂采购工作的总结，却不能回避。

首先，容我对心中的理想生活作一番描述：闲来无事，可以随意哼哼《花儿与少年》、《小河淌水》，或者《兰花花》、东北《摇篮曲》，甚至《红河谷》、印尼《船歌》之类小曲；兴之所至，可以歪头扭脖吟几句“感时花溅泪，恨别鸟惊心”，慨叹一下“人生代代无穷已，江月年年只相似”；眼望虚空，会飘出丝丝缕缕的暗恨幽愁，挥之不去，又该是怎样诗意动人的烦恼和忧郁？无思无欲，则可寒江独钓，品味钓胜于鱼的乐趣……能够如此慵慵懒懒过日子，实在很惬意，算得上人生之大幸。

最初听到“采购员”一词，是在久远的过去。不知为什么，当时脑海里立刻浮现出一幅秋末冬初雾霾沉沉的景象，色调

黯淡得很。而摊上食堂采购的干活，总觉得也许是冥冥之中对我少年懒惰的迟来惩罚。你不是向来对美味佳肴麻木吗？你不是向来对吃吃喝喝不以为意甚至有些不屑吗？你不是向来厌烦与那些鬼精灵的贩子讨价还价吗？你不是不忍砍价砍到那些辛苦劳作的菜农遍体鳞伤吗？———这些，就让你去面对，去学习。然而，无论如何违背我的心性，我还是小心翼翼地勉力干了一年的采购。

也曾不懂装懂地作过市场调查。市场风云诡谲，既需要大智大勇，也充斥着大奸大诈，我辈蓬蒿之人，怎能洞察！

也曾笑呵呵地与菜贩菜农讨论价格，结果当然很不如人意。当我转身离开市场，常常隐约觉得身后有人望着我的背影窃笑：那个老师好憨哟。也曾擅作主张，歇斯底里地改变供货渠道。如：几经努力，感觉望坪肉市依然坚冰难破，便索性将猪肉供应商从望坪转到了耒苏；市场急剧动荡时，又放弃川东市场，转而从望坪购入价格略高的菜油，就为图个什么性价比。

也曾流过汗。这不奇怪，谁不流汗？大热天在林荫下静坐还汗流浹背呢。

也曾无可奈何。整个xx年秋期，物价一直稳定在高位，上年只卖几分的萝卜，涨到了五六角，上年只卖一两角的莲白，涨到了七八角。很难买到一元以下的蔬菜。量大，也只是便宜一角而已。菜农说：“光景不好，欠收啊！”你看市场，菜价虽高，买卖却好。有谁听说过皇帝的女儿还愁嫁吗？菜油也是。我们定的中次油，九月初每斤五块，有一天，不知谁给它的价格表错上了发条，油价一路上涨，涨到六块六，我也不敢问了，干脆从望坪进吧。还有煤。以公有制的傅家洞的滚装炭为例，上半年吨价还480，国庆也就530，接着“噌噌噌”直窜升，年终岁末，总算成功地飙上了800高位。同等质量的煤炭□xx也就300元一吨。这煤价的虚高，既有供求关系的作用，又觉得并非完全取决于市场规律，明明是本

地煤商巧打xx小煤窑压产之牌，联合哄抬价格所致。问题是，你要煤，人家就是摆明车马向你漫天要价，你也只有徒呼奈何！

也曾惊慌失措。记得接手周，食堂缺煤。那时我不认得一个矿主，也不知道一个干运煤勾当的司机，除了大致晓得煤炭不同于泥土之外，脑袋里一片空白。而食堂又急需燃煤，时不我待，那时觉得很无助。说到此，有一事，必须向各位同仁坦白清楚：一年之中，我竟两次购回异常劣质的煤炭，给集体带来以千计的损失，致使全校教师职工人人都不得不分摊由于我的过失所造成的后果。虽然并非我的主观，毕竟职责所系，难辞其咎。在此，诚恳向各位道歉，谢罪！

眼看一年将过，一日空闲，揽镜自照，惊异地发现自己竟已不能表情，怎么也挤不出一丝会心的笑意。最可恨那额头，沟壑纵横。便想以手抚平，不料揉弄出十来个斑块，那斑块进而幻化成方块汉字。那十个字是：“云空未必空，欲洁何曾洁？”情境转换，我分明看见一头孤羊，既与同伴失散，又融入不了狼群，在茫茫的原野，踟躇徘徊，其情可哀。忽听一片狼嗥，猛然一惊……却是一梦。原来，我在暮春的午后，双手托着一颗愚蠢的头颅，撑着桌面睡着了。此时窗外淅淅沥沥，正是雨打芭蕉。

总结这一年的得失。突出的收获有三：一是练就了我在众人面前背背篋的勇气。在此之前，对背背篋的记忆，大致要追溯到儿童阶段割青草时。母亲很忧伤，说：“你可是从来不曾给老娘买过一回菜，从小又比谁都娇生惯养，那肩挑背扛的活，你能胜任吗？”我那七十三龄的老娘啊，可知你不惑之年的儿子，正在历经嬗变，走向成熟？二是练出了一身好勇力，使我一旦手握球拍，总能将小小乒乓拍飞出球台。第三，由于闲暇被挤占掏空，我的生活显得更加充实。而给我留下的最大遗憾莫过于错过了去年八月三十日的“庆功宴”。我但愿那次喝酒受伤的不是远春而是我。在厌恶喝酒的我的一生中，产生饮酒念头的瞬间都会很少。而那次，我有那么

强烈的饮酒欲望，却也那么轻易的永远错过了。我这一生，怕是难以体味饮酒的快乐了。

能够平安挺过这一年，我要感谢学校行政给予我工作的强力支持，领导们对我的平庸定当不甚满意，然而一直不曾有过一字半言的责备与苛求；也感谢老师们对我的宽容，你们其实知道悲天悯人的我并不适合采购工作，加上我错误连连，大家本有怨言，可就是隐忍不发。感谢大家的这份体贴与厚意。

最后，希望大家适度宽容理解我的继任。如果你发现别人处理某事与你的想法不尽相同时，可否设想：也许事情做起来真的不如想象的容易，也许他真的遇上了意料之中或意料之外的困难，也许他人很聪明，但性情敦厚，处事不如你刚毅果决，然而，恰如春兰与秋菊，谁就能断然认定孰优孰劣呢？再者，或许他更有与你不同的人生观和审美观。

食堂安全员年终工作总结篇四

一、完成的主要工作

(一)、围绕大局，提高认识。八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识 心为前提，就是做好猪场员工的饮食保障工作，不断调剂主、副 食食品的菜品种类和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜 品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使猪场的正常工作得到了有序的开展，为猪场的各 项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此情况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展 的大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好 食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。特别是我能够紧跟猪场工作的整体大局，密切联系本单 位的实际，坚持对自己树立“生活服务无小

事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作的的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自己的本职工作，很好的完成了工作任务。

(二)、加强管理，规范运作。员工食堂的工作经常与干部员工)、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而，而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来，我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部员工的期望，以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

(三)、团结协作，优质服务。员工食堂的工作任务零碎而繁)、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作的重点，特别是刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工提供优质的服务。深受场区员工称颂。

(四)、抓好卫生、干净整洁。加强食堂卫生管理是饮食工作)、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生的重要工作环节，涉及到每名就餐员工的健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每天对食堂进行地面、门窗、操作台、

餐桌清洁，保持无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具的洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，保持个人卫生高标准，做到每餐、每天保持环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，保持卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境达到卫生标准。

(五)、计划采购、保证质量。主、副食品的采购涉及到菜品)、计划采购、保证质量。

食堂安全员年终工作总结篇五

又一年过去了，时间总是在悄无声息中流逝。真的很感谢公司给我带给磨练自己的机会，更感谢公司长久以来对我的信任和栽培！

众所周知采购部是公司业务的后勤保障，是关系到公司整个销售利益的最重要环节，所以我很感谢公司和领导对我的信任，将我放在如此重要的岗位上。在董事长的直接关注和公司各位领导的关心支持下，透过一年的采购工作，使我懂得了许多道理，也积累了一些过去从来没有的经验。了解到一个采购所具备的最基本素质就是要在具备良好的职业道德基础上，要持续对企业的忠诚；不带个人偏见，在思考全部因素的基础上，从带给最佳价值的供应商处采购；坚持以诚信作为工作和行为的基础；规避一切可能危害商业交易的供应商，以及其他与自己有生意来往的对象；不断努力提高自己在采购工作的作业流程上的知识；在交易中采用和坚持良好的商业准则等。

在那里我想说作为一个采购，并不像常规所想的那样仅仅是打个电话，签个合同，发个货那样简单，这只是其中之一，也是最基本的。在领导的提醒下，20__我及时调整好心态和观念，凡是有关销售的一切事物，我们采购部都用心配合！一切以销售为主，我们辅助。采购与销售是密不可分的！因为我们是一个整体，唱得是同一首歌，走得是同一条路，奔得是

同一个目标!

在采购过程中我不仅仅要思考到价格因素，更要最大限度的节约成本，做到货比三家;还要了解供应链各个环节的操作，明确采购在各个环节中的不同特点、作用及好处。只要能降低成本，不管是哪个环节，我们都会认真研究，商讨办法。真得很感谢总经理，在采购方法方面为我们出谋划策。是他的严格要求，让我们不得不千方百计去降低成本，也是在他的英明领导下，我发货时遵循少量多次的原则，当然还要在不影响销售的前提下，尽可能充分利用供应商的信贷期，保证公司资金周转。在发货方式上面，尽量以送货上门的方式从而降低公司的额外提货费用。在付款方面，间接性地降低成本。在那里我还要对公司所有人员说声：“谢谢“!感谢他们及时将市场价格信息传递给我，让我与供应商谈判时做到了心中有数，从而成功降低了库存成本。另外，每月月底，因为销项税远远大于进项税，为了降低公司不必要的税收，我都用心主动向客户催要增值税票。

20__年是个进步的一年，在公司各个部门的配合和采购部的多方努力下，我公司与供应商建立了十分良好的合作关系，有的已经直接向我公司发货，开始友好商业往来!在引进新品种方面，我们从多个方面不断搜集信息，及时和其他部沟通，并快速备货。对于新进品种，采购部都会向业务人员带给新进品种目录表，以供他们参考学习。

几年来，我更加明白了总成本优先原则，和灵活运用各种采购技巧的重要性。对与价格影响因素要有敏锐的感觉，并且能够及时的做好预警及防范措施，切忌“从一而终”。一个优秀的采购比须拥有较强的沟通协调潜力和采购经验，我明白自己距离一个优秀的采购还有很远的差距，因为采购经验是靠长期不断积累经验和自我启发，到达熟练程度后才能掌握的一种技术，要做到这一点是十分困难的，但是，我会更加努力的学习，不断地积累丰富采购经验，跟上公司的发展的脚步!

当前社会各行业各企业的竞争力、和之间的较量其根源可归纳为决策层的经营理念经营思路的较量，不断创新的思维才能使企业永久持续活力。根据公司管理层的最新思维，公司新一代的供应商也应建立在真正的战略伙伴关系上来，甚至比他们当自己公司的部门来看待。因为公司的成本核心竞争力的体现最主要的来自于公司所有供应商的支持力度，供应商对每家客户不同的政策个性给予我司的竞争对手的政策的好坏将直接影响到我司的成本核心竞争力的高低。因此供方管理部务必思考怎样既能使供应商始终至终、一如既往的给予我们最优政策，又能规范他们的内部管理，甚至帮忙他们规范而不是一味的追究这样那样的问题而造成的一些小损失。那怕是真的需要追究的损失或大的损失，最佳的处理结果就应透过双方友好协商让供应商心甘情愿、心服口服理解我方提出的补偿要求。

对于目前正在为我司做出贡献的合格供应商需多加鼓励，因此在上半年的工作中我部门将更好的为公司所有供应商带给良好合作环境，使供应商能真正全心全意的为明景服务，抛弃双方的短期利益，谋求共同长期的健康发展。同时我们期望公司各个部门出新、出奇的想出不断下降成本和提高效率的方法，并不断的大胆尝试，取其精华、修改弊端。将不可能、有缺陷的好方案，变为可操作、无缺陷的好方案。

最后，感谢公司所有领导和同事，我有这天的进步离不开大家的帮忙和支持，是他们的协同和支持使我成功。总之，20__年我会以一颗感恩的心，不断学习，努力工作。我要用全部的激情和智慧创造差异，让事业充满生机和活力!我保证以发自内心的真诚和体察入微服务对待客户，追求完美，创造卓越!和大家一齐齐心协力，从新的起点开始，迈向成功!

食堂安全员年终工作总结篇六

按照《食品安全法》规定，履行食品安全第一责任人义务，

严把食品质量关，严格执行食堂安全管理人员岗位职责，确保食品经营安全。

一、进货查验、记录和检查

食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。小食杂店进货时收取符合规定的“一票通”票据做为进货凭证。

食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证，食品批发者采取电子化手段对进销情况进行记录，实现可追溯。记录保存期限为该食品保质期满后半年，无保质期食品保存两年。

二、日常检查和召回

经营者发现其经营的食物不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。定期对在售食品进行检查，对过期、变质食品，要主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不再退回供货者，不改头换面重新上市；对群众反映大、投诉集中的重要食品，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。食品经营者对因自身原因所导致的不安全食品，应当根据法律法规的规定在其经营的范围内主动召回。食品经营者召回不安全食品应当告知供货商。供货商应当及时告知生产者。食品经营者在召回通知或者公告中应当特别注明系因其自身的原因导致食品出现不安全问题。食品集中交易市场的开办者、

食品经营柜台的出租者、食品展销会的举办者、网络食品交易第三方平台提供者发现不安全食品的，应当及时采取有效措施确保相关经营者停止经营不安全食品。

三、消费者投诉处理

严格执行国家有关商品售后服务规定，努力提高售后服务水平，保障消费者的合法权益。积极配合市场监管部门处理消费者投诉，本着公平合理的原则，积极主动争取与消费者达成处理协议，不得无理拒绝和故意拖延。

四、食品信息公度

在经营场所显著位置设立“食品安全信息公示栏”，及时公布涉及食品安全的`消费、监管等信息，必要时通过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，接受有关单位检查和消费者查询。

五、日常卫生管理

1. 食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所。食品经营场所和食品贮存场所不得设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

2. 食品经营场所与个人生活空间分开，经营场所应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔果壳、纸屑，不准随地吐痰、不准乱倒垃圾；经营场所每天最少清扫一次，每月一次全面清扫，保持地面、门窗、墙壁、天花板的清洁，不积尘、不积水、不积蜘蛛网。

3. 食品存放整齐有序，分类分架、离地离墙摆放，不得与农药、化肥等有毒有害物品或者其他不洁物品混放。

4. 仓储的食品做到先进先出，由专人定期检查，严防食品过期变质。食品贮存区应采取防鼠、防虫、防尘、防潮、通风等措施，确保存放的储物保持干燥清洁，整齐有序。

5. 散装食品应设置专门的销售区域，以明显的标志区分或隔离。销售区域严禁放置废弃物处理设施，严禁销售任何非食品物品，并且根据所销售食品的需要，设置相应的温度调节、洗涤、消毒和存放设备、设施；在盛放散装食品容器或隔离设施上显著标识食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容；直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具；散装食品销售应使用专用的售货工具分拣。

六、从业人员健康管理

1. 直接接触入口食品的从业人员必须有健康证明方可上岗，每年至少要进行一次健康体检。

2. 从业人员必须保持良好的个人卫生，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。

3. 从业人员不留长指甲、不染指甲油、不戴金银首饰。

4. 从业人员进入经营场所前必须清净、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外。

5. 从业人员在经营场所不得吸烟及从事其他有碍食品安全的活动。

七、突发食品安全事故紧急报告及处理

1. 食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安

全事故隐患。

2. 发生食品安全事故的单位应当立即予以处置，事故发生单位应当立即采取措施，防止事故扩大，及时向事故发生地县级以上食品药品监管部门、卫生行政部门报告。不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

食堂安全员年终工作总结篇七

- 1、 做好楼层长与个寝室长之间的信息的传达
- 2、 督察各寝室长搞好寝室卫生，提高楼层总体卫生水平
- 3、 放长假前统计离校人员
- 4、 辅助辅导员的工作
- 5、 统计各类信息

在这个月，学院对卫生的要求有进一步的要求，在原有的卫生检查基础上安排了晨检，晨检制度的实施使早上的卫生情况有了一定的好转。

这个月的主要工作就是：

- 1、 提醒和保管好自己和寝室内的财务 及时熄灯情况 卫生情况(平时卫生保持的情况)

下个月的工作计划：

- 2、 做好与辅导员信息的沟通

楼层长的工作既丰富了我的大学生活，同时也积累了自己的工作经验。对自己以后的发展有很大的帮助，我希望通过自

己的努力使楼层的整体卫生水平提高。相信在以后的工作中我会更加努力，同时会收获更多的东西。

食堂安全全员年终工作总结篇八

一、围绕大局，提高认识。

今年以来，尤其是下学期，学校的各项工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象，既有营养午餐，又有早餐，在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能紧紧地跟上学校快速发展的大好形势，必将愧对学校领导的信任和支持，也无颜面对全校师生。因此，我们把切实做好各项生活服务工作当作贯彻学校全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心师生生活，为广大师生员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使食堂真正成为“师生之家”。特别是我们能够紧密结合学校的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对职工进行“生活服务无小事”、“做好各项服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都能以学校的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，在多次检查中均获好评。

二、加强管理，规范运作。

食堂工作直接与全校师生打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好”的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在转变服务态度、提高服务质

量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

三、团结协作，优质服务。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与学校的整体工作和师生员工的切身利益息息相关。特别是在迎接各类检查时，食堂的整体面貌直接涉及到学校的对外形象。因此，我们在相关处室的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年的检查多，食堂只有 5 个工人，工作量较大。

四、就餐方面。我们没有停留在使师生员工仅仅能够

吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。为了做好这项工作，食堂的管理人员和工人心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督，收集教师和学生的意见，定期进行工人培训。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色。

1、食堂的工人存在消极应付的思想，工作不求做得好，只求做完了。2、食堂里有个别工人闹不团结，影响工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，把食堂工作做得更好。

一、围绕大局，提高认识

本人坚持做好员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品种类和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证

菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使的正常工作得到了有序的开展，为公司的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上公司快速发展的大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。我能够紧跟公司工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。

管理的同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了很多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

三、团结协作，优质服务？员工食堂的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应，提高优质服务，是我们工作的重点。刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质的服务，深受公司员工称颂。

无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

五、计划采购，保证质量？主、副食品的采购涉及到菜品的质量与口感，也关系到广大员工的身心健康，做为一名食堂工作人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，

不采购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使公司员工的伙食费到达合理化标准。

六、加强管理，安全防范？加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的安全也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我做为一名食堂工作人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为公司工作的有序开展和广大员工的生活保障奠定良好的基础。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大，在新到来的20_年，我们一定要跟上公司的步伐，不断改进工作上的不足，更好的为员工奉上可口的饭菜。

一、树立全心全意为机关服务的思想，提高员工爱岗敬业，踏实工作的自觉性？我们始终把为机关干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节；教育员工牢固树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使机关干部职工健康膳食，厨师之间相互交流，相互学习，取长补短；让厨师、面店师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋发向上的工作热情、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

解物品的质量、市场价格，避免送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是不安全因素，我们每天进行排查，发现问题及时解决，即时食堂处理不了的，也都及时报告分管领导。因此，食堂工作无一例安全隐患发生，就餐秩

序稳定。

三、不断提高伙食质量，让领导和用餐人员放心？为确保就餐人员吃的放心、开心、舒心，我们用心制订每日食谱，根据食堂这几年的实践经验和平时用餐人员的喜好，对菜谱不断改进，从而对三餐营养进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增添花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应所有的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点，得到了领导的好评。

总之，食堂在保障为机关后勤服务取得了一些成绩，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求出发，不断改进就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关心员工，做到使就餐人员高兴而来，满意而去。

一、初步建立了食堂骨干队伍？明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面，责任到人，工作有序开展。

二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查？保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求，食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

三、饭菜质量有比较大的提高？增加了花色品种，特别是推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善，经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

四、加强成本管理？从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。

保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、

减少设备的故障率。

六、建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度？食堂开展了一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量，营造一种力争上游的管理氛围。

七、建立食堂五常法管理制度和办法？用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

八、20_年的打算？1、食堂餐饮品种要创新，还要保持传统的品种不流失。既要有当家的饭菜点心品种，也有创新。

行更换、维修、保养。锅炉烟囱需要改造。

3、在公司机关食堂开店，解决有些职工消费卡用不完问题，并可以调节职工供应不同需求。

4、每天四餐，解决食堂吃饭排队时间较长问题，把食堂售菜窗拆除，在每扇窗口增加一名服务人员和一台消费机，减少售饭菜等待时间。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，我们在在新的一年里，一定认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，为食堂贡献一份力。

一、明确责任，组织制度建设？成立_小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任书，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

二、食堂环境卫生管理？我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。

存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

三、健康管理？我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

四、索证索票？1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

五、清洗消毒

1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

六、食品加工管理 ? 1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在 2 小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

? 学校食堂工作人员工作总结 5 篇

学校食堂工作人员岗位职责

学校食堂工作人员心得体会

学校食堂工作人员安全承诺书

学校食堂年终工作总结

学校食堂管理员工作总结