

# 最新中班健康打怪兽教案反思(汇总5篇)

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 食堂工作总结篇一

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，在领导的支持下咱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、将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将没有“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，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。

## 食堂工作总结篇二

1、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，各种检查接踵而至。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够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。

2、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”。

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。现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项工作，食堂的管理

人员和炊事员同志心往一处想，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。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。

不足之处：

1. 食堂里有些同志存在消极应付的思想，工作不求做得好，只求做完了。
2. 食堂里有少数同志闹不团结，甚至拉帮结派，严重影响工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂工作人员进行小调整。

## 食堂工作总结篇三

主 厨（40分）

- 1、服从学校领导的管理，负责操作间的管理和使用，协助学校领导管理炊事员，安排一日一周饭菜谱。
- 2、全面负责管理食堂的卫生、消毒、食品的留样、蔬菜储藏间和冰柜的整理和卫生清扫。
- 3、全面负责食品的加工，操作，严把食品的数量和质量，严把食品安全关。
- 4、完成学校领导分派的临时性的任务。
- 5、每失误一次扣3分

米 饭 加 工 人 员（40分）

- 1、按照主厨的安排，按足够的数量淘米，固定的盘数蒸饭。
- 2、严把米饭、饭盘的卫生关。
- 3、保证蒸饭柜按照操作规程工作，按时将饭蒸好。
- 4、服从主厨安排的其他的工作。
- 5、每违失误一次扣3分

#### 食品留样人员（40分）

- 1、做好一日三餐的食品留样，并做好记录。
- 2、保证食品留样柜的干净，防止污染，保证设施的正常运转。
- 3、服从主厨安排的其他的工作。
- 4、每失误一次扣3分

#### 消毒柜维护人员（40分）

- 1、做好消毒工作，并做好消毒记录。
- 2、保证消毒柜的正常运转维护。
- 3、服从主厨安排的其他的工作。
- 4、每违失误一次扣3分

#### 卫生清扫人员（40分）

- 1、负责餐厅和食堂的卫生。
- 2、服从主厨安排的其他的工作。

3、每失误一次扣3分.

蔬菜储藏间和冷柜负责人员（40分）

1、负责和带领其他人整理蔬菜的储藏，储藏间的卫生。

2、整理冷柜和清理冷柜，保证冷柜的正常运转。

3、服从主厨安排的其他的的工作 4、每失误一次扣3分

总要求：

1、学校食堂食品、物品未经允许，不准私自外带，如发生偷窃事件者，按物品三倍价格处罚，并解除劳动合同。

2、由于人为原因造成重大失误不能按时开饭的，相关人员一次扣15分，由于人为因素而发生食品安全事故的扣罚当月奖金并按国家相关法律法规追究相关人员责任。

3、无故不服从学校和主厨统一安排的，一次扣4分。

本考核细则从2012年12月1日执行。

洋县龙亭镇中心小学

2015年2月24日

一、总体来讲，制度不严，管理松懈是问题出现的诱因。尽快完善健全各项工作中的规章制度，让职工懂得咱有章可循，有理可据。

二、反映食堂卫生不合格，工人不细心，清洗不彻底，留有卫生死角，剩菜剩饭浪费触目惊心。

三、进出货制度不严，没有严格落实，要从严从这一块进行

监管，责任落实到具体人，可由军平切实负起责任来，暂不做其它工作，先把这一重要工作做好做实。要求军平不得随意签字，验收时务必做到见货，见质，见量，方可入库签字，否则拒收。出库时同样，要时刻做到心中有数。另外要求要适时掌握了解菜价行情波动，了解市场动态，多去超市，菜场走走。

四、反映出当前职工素质教育问题，责任心不足，工作期间有私吃食品现象存在，这在其它食堂行业很少出现，今后要杜绝。具体到掌厨这一块，饭菜要根据每天销量尽力做到心中有数，避免人为的浪费，养成节俭好习惯。懂得自己是企业的主人。

五、讲讲职工在工作和生活中要注意的几个问题，食品行业是特殊行业，尤其我们面对的是学生这一特殊群体。要时刻牢记服务这一概念。在日常工作中要做到文明用语，行为举止端庄着工服。盛饭菜针对不同个体适量适味，避免浪费。对于公私财物要爱惜，所有属于公司内部财物不经批准严禁工人私自带出，不是你的东西，不要随意拿走，一经发现，从工资中扣除。职工在日常洗菜择菜切菜，要精心操作，注意安全，同样你们的劳动也关乎饭菜质量，块儿要大小均匀，适度，该条形，就条形，该小块就小块。

### 学校食堂人员考核细则

- 1、按时上，下班，不迟到，迟到一次扣10元。
- 2、原则上不允许请假，如有特殊情况必须写好请假条，批准后才能离开工作岗位，在请假期间工作任务有本班自行解决，请假人扣当天工资。
- 3、学生进入餐厅后，食堂职工站姿端正，面带微笑，配合生活老师管理餐厅纪律。

4、要爱惜公物，物品使用要轻拿轻放，如发现有意损坏或乱摔的现象，见一次扣考核工资10元外，并视物品的价格，酌情赔偿。

围环境也要保持清洁。职工应认真洗好饭盆、饭盒、小铁碗、筷子，如发现没有以上餐具没有洗净者，造成不好影响，一次扣每人工资5元。

6、锅灶一经点火，厨师不得擅离岗位，如发现离岗时间超过5分钟者，一次扣考核工资30元，不许做与本职工作无关的事。

7、除厨师因工作需要品尝菜肴，其余人员不得随便品尝（一日三餐不得私自留菜），如有违规者扣考核工资20元。

8、公私分明，私人食品任何人不准存放在食堂冰箱，谁存放谁答应谁负责，并扣罚当事人每次50元。任何人不准拿生菜来食堂加工，一旦发现扣罚20元。食堂食品私下分发或偷、拿回家，一经发现，扣发当月工资50%。

9、饭菜要根据每天销量尽力做到心中有数，避免人为的浪费，养成节俭好习惯。懂得自己是企业的主人。因工作失职导致饭菜浪费造成损失的，视情节轻重给予惩罚。

10、工作期间有私吃食品现象存在，这在其它食堂行业很少出现，今后要杜绝。

11、所有职工按规定操作电器设备，如因违规操作导致后果的责任自负。

12、谢绝外人随便进出食堂。食堂人员有权谢绝非食堂人员进入食堂厨房。

13、在上班饮食安全操作时，必须按照细节化、环节化、验收化、标准化进行规范操作，如因违规造成不良后果，严格追究相关人员的`责任。

14、职工在择菜和洗菜时要认真负责，要精心操作，注意安全，同样你们的劳动也关乎饭菜质量，块儿要大小均匀，适度，该条形就条形，该小块就小块。

15、在日常工作中要做到文明用语，行为举止端庄着工服。盛饭菜针对不同个体适量适味，避免浪费。

16、从业人员加工食品时，必须穿戴清洁卫生的工作衣帽。不留长指甲，不留长发，不吸烟，要有良好的个人卫生习惯。从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上班。

17、全体食堂人员三餐在食堂用膳，但不准开小灶，也不准带家属、亲戚、朋友在食堂用膳，不准自己买菜、回生菜拿回家，要做到“空手进，空手出”。

18、工作人员在操作时不能对着成品饭菜咳嗽、打喷嚏，不能用手抠鼻屎、耳垢，上厕所要洗手。

19、业人员加工食品时，必须穿戴清洁卫生的工作衣帽。不留长指甲，不留长发，不吸烟。从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上班。个人卫生应做四勤:勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。

为了进一步加强学校食堂工作人员管理，明确工作职责，全面落实饮食卫生等各项工作，奖勤罚懒，调动食堂工作人员的积极性，主动参与到食堂管理中来，依据食堂各类岗位职责和食堂卫生工作要求，特制定本办法。

## 一、 日常督察

- 1、 工作人员上岗必须有健康证，穿戴工作衣帽，不准带首饰，不吸烟，不赤膊，勤洗手剪指甲，勤换工作服。否则每人次扣奖金5元。
- 2、 厨房、三个食堂、蒸饭房及周边区域必须保持整洁干净，坚持每天一小扫，每周一大扫，各自负责区域应随时接收检查，如检查时有卫生不合格每次扣5元，影响上级对学校评价加倍扣。
- 3、 炊具、餐具要做到一洗二刷三冲四消毒五保洁，抽查发现炊具食具不洁静，相关责任人否则每人次扣奖金5元。
- 4、 加工蔬菜按一拣二洗三切的顺序操作，洗后无泥沙杂草异物。肉类清洗后无血、毛、污等，肉食与蔬菜洗切要分开，如抽查不合格每人次扣奖金5元。
- 5、 洗好切好的蔬菜、肉类、水产品等不落地存放（包括不能直接放在案板上）。否则每人次扣奖金5元。
- 6、 工具、用具做到刀不生锈，砧板不霉，加工台面，抹布干净，摆放有序。抽查不合格每人次扣奖金10元。
- 7、 切菜结束拖清地面，工具、用具清洗干净，保证室内清洁卫生。抽查不合格，相关责任人每人次扣奖金10元。
- 8、 食品充分加热，防止里生外熟，炒菜、烧煮食品勤翻动，勤洗刷炒锅。特别是豆类食物特别要注意炒熟，如发现有未炒熟食物，每发现一次相关责任人每次扣奖金15元，造成不良反应扣除当月全部奖金。
- 9、 生熟食品分别存放，否则相关责任人每次扣10元奖金。
- 10、 消毒工作要及时，保证时间，做好记录。否则相关责任人每次扣10元奖金。

11、 做好食品留样工作，留样要及时，每种样品不少于100克，生熟都要留，标注好日期，并做好记录。未留样或留样不合格否则相关责任人每次扣奖金10元。

12、 学校食堂食品、物品不准外带，发现一次扣50元，情况恶劣扣除全部奖金，并作辞退处理。

13、 由于人为原因造成不能按时开饭的，相关责任人每次扣奖金20元。

14、 有事要及时请假，未按时到岗位或提前离岗的，每次扣10奖金元，无故缺勤每天扣50元。

15、 不服从学校统一安排，每次扣奖金20元。

16、 以上未涉及情况，师生意见大的也要酌情扣发奖金。

考核依据行政领导和食堂管理人员的巡视记录和检查结果进行计分。

## 二、 期末测评

期末师生代表将对食堂工作人员满意度进行测评，测评为优秀奖金每人150元，良好奖金每人100元，合格不设奖金，不合格倒扣奖金50元。

为了认真贯彻《中华人民共和国食品卫生法》，为充分保证学生（幼儿）饮食安全，充分调动食堂工作人员的积极性，更好地服务教育教学，服务全体师生，依据学校食堂各类岗位职责和食堂卫生安全工作要求，特制定本考核办法。

一、 考核对象：食堂所有工作人员。

二、 考核小组成员：

校长 分管校长 校区负责人、总务主任 教师代表 学生代表

### 三、考核内容：

服务态度、饭菜质量、餐具消毒卫生、食品卫生、个人卫生以及环境卫生等六个方面。

### 四、考核办法：

食堂所有工作人员的考核由学校后勤具体负责。采取平时抽查和学期末考核相结合的办法，评价每位食堂工作人员的服务态度、饭菜质量、餐具消毒卫生、食品卫生、个人卫生、环境卫生等。平时抽查采取总务主任和校区生活管-理-员抽查，学校分管领导和校区负责人周查、学生伙食管理小组监督检查相结合的检查办法。对食堂工作人员的考核每学期综合考核一次，学期末学校组织考核，有考核小组成员对食堂工作人员的工作进行综合评价。

### 五、绩效工资发放：

1、绩效工资的组成：每月从被考核人员工资中提出100元，作为绩效工资。

2015年3月12日

### 杏花村小学食堂人员绩效考评细则

- 1、食堂内及休息室卫生不合格扣责任人3分，有死角的扣3分。
- 2、按餐饮卫生制度要求洗刷厨具（一刷、二洗、三冲、四消毒）少一项扣4分，洗刷厨具不干净扣4分（有菜叶、饭粒、残渣等）。
- 3、食堂用具（盆、桶等）不能在消毒柜内消毒的要用大锅烧开水消毒一次，漏消毒一次扣当事人3分，应该消毒的用具有

漏消毒的扣2分。夏季每周1次，冬季每月2次。

4、进入食堂工作时不戴工作帽不穿工作服的每次扣2分，穿工作服上卫生间发现一次扣2分。

5、菜刀、菜板要生熟分开，不分开用的发现一次扣当事人3分。

6、菜、米在下锅前没有洗干净的扣1分。

7、采购回来的食品及蔬菜按管-理-员安排下料，如厨师没有按要求下料所造成饭菜短缺，扣厨师3分。

8、食堂工作人员不得把食物及蔬菜私自留下和放起来，如发现一次扣当事人3分。

9、不得把食堂内的食物送给他人，发现一次扣当事人3分。

10、饭、菜质量不合格扣厨师2分（菜过咸、肉块过大过硬、饭过硬或不熟等）。

11、食品、蔬菜等食物由于采购、贮存、制作、检查等方面出现问题，造成食物中毒事故，视情节对相关责任人进行处理，最低扣相关人员20分。

12、食堂工作人员出厂区大门要主动打开包接受检查，不接受检查的

每次扣5分。

13、扣分对应为1至10分每分罚款15元，扣分10至20分每分罚款20元。

14、每人每个季度累计扣分超过25分的解除劳动关系。

注：1、综合部不定期对食堂进行检查，每月不少于4次，检查结果如实填写检查记录。

2、各部门联合检查每月1次，检查结果如实填写检查记录。

### 食堂管-理-员工作内容及职责

1、工作认真，任劳任怨，精通业务，熟悉餐厅的全面工作，严格检查督促各岗位的操作流程，发现问题及时纠正。

2、模范遵守公司各项规章制度，安排好人员的值班，负责餐厅工作人员的考勤、考核工作。

3、指导厨师订好每日菜谱，检查监督每顿饭菜质量。不断总结经验，提高饮食品味。

4、把好物资采购、供应关，加强成本核算，降低成本。

5、抓好各类炊具，电器设备的管理，确保安全事故为零。

6、把好食品、餐具的卫生、消毒及整个大厅环境卫生关。

7、做好员工投诉工作的接待与调查。

8、积极完成上级领导交办的各项工作任务。

### 食堂采购员岗位工位标准

1、廉洁自律，克己奉公。

2、严格遵守《食品卫生法》的规定，严禁采购伪劣变质食品，严禁以次充好，如垃圾菜、白条肉、无碘盐，地沟油等。

3、要货比三家，比质比价选购，以降低成本。

- 4、按计划采购，提前列好采购清单，不购“人情货”。
- 5、经常倾听员工意见，及时调整采购的花样品种。
- 6、购回的食品必须经过保管和厨师共同验收、过磅才能入库。
- 7、协同保管做好检斤入库，及时清理帐目，购物发票须由保管验收签字，记录详细、准确、规范，不虚报冒领。
- 8、协同管-理-员搞好餐厅管理。

### 厨师岗位工位标准

- 1、按时上下班，病事假按规定办理请假手续，工作时间不随便离开岗位。
- 2、严格遵守公司的有关规章制度，大公无私，不公物私用，不多吃多占，不开后门，对员工一视同仁。
- 3、能够和其他同志协同工作，团结互助，有意见当面交换，不背后议论。
- 4、注意自身仪容仪表，工作服穿戴整齐，不穿拖鞋，不留长指甲，男的不留长发，不留胡须，不吸烟，女的不戴首饰，不化妆。
- 5、在餐厅管-理-员指导下，安排好每日菜谱，负责对各种饭菜的加工制作，保证花色品种不断更新，营养搭配、科学合理，菜肴要做到色、香、味、形俱佳。
- 6、严格遵守《食品卫生法》，不符合卫生标准的原材料一律拒用，发霉变质食品严禁上台，生熟食品分开存放，杜绝食物中毒现象发生。
- 7、严格遵守各项规章制度，做好厨房卫生，各类厨具擦洗干

净，并存放整齐。

8、掌握好成本核算，提倡节约，杜绝浪费，不准开小灶。

9、增强安全意识，防范水、电、气、油、火等事故发生，各类机械严格按操作规程操作，能正确熟练使用灭火器，每天进行安全检查，发现隐患及时上报、处理。

10、对购回的食品，必须按《食品卫生法》的规定进行验收，不合格食品一律退回，计量结果必须以食堂过磅为准。

11、入库原料要分干、湿、生、熟分类存放，库房要保持清洁干燥，周围环境必须无鼠、无虫、无蝇，确保食品不被污染。

12、必须做好每日物资进出台帐，开好入库、出库单，做到帐面与实物相符。

13、出库、入库要检斤计量，保证各种原料不受损失。

14、每星期定期盘存，并根据核实情况，及时提出进货计划。

15、配合管-理-员做好原材料及盘碗的清洗、分类、消毒与存放。

16、做好食堂卫生，保持窗明几净，物品、器具存放井然有序。

17、积极完成上级领导交办的各项工作任务。

### 食堂就餐管理制度

1、按规定时间准时就餐，不得提前或推迟；

2、凭票就餐，食堂一律不收现金；

- 3、遵守秩序，排队购饭，不许插队或代人购饭；
- 5、严禁把剩饭菜、汤倒在桌上或地上，剩余物请倒入专用桶内；
- 7、请在规定时间买饭票，杜绝赊账。

### 食堂卫生管理制度

- 1、原材料初步加工处理做到：原料新鲜，用料恰当，无杂物掺拌；
- 2、冰箱、案板要做到生熟分开，勤洗、勤检；
- 3、炉台、锅、案板、菜刀、抹布等要做到清洁卫生；
- 4、餐具做到：一冲、二洗、三消毒，消毒时间必须充分；
- 5、菜肴不能有苍蝇、头发、抹布、虫、钢丝球等杂物，发霉变质菜

### 肴严禁出品；

- 6、操作间必须无蟑螂、无老鼠，地面、墙面保持清洁卫生；
- 8、工作间不准乱放衣物、鞋帽，不准存放违反食物规定的禁物；
- 9、个人卫生做到：不留长发、长指甲、不戴首饰上班，工作服整洁干净；
- 10、卫生工作天天检查，月月评比，奖罚分明。

## 食堂工作总结篇四

公司各位领导： 走过了勤奋耕耘的 20xx 年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。

为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。工作上我担任了食堂的厨师，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生五四制。以身作则的情况下，带领全组人员，严格执行《食品卫生法》，防止病从口入，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行四隔离；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

环境卫生采取四定办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到四勤：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。在过去的一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。

配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。

在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作

职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。机场将继续往开来，再接再厉，在公司的正确领导下，坚持发展战略，不断提高自我，努力完成公司各项工作任务，信心百倍的迎接新的挑战，实现新的目标，相信没有最好，只有更好。

## 食堂工作总结篇五

### 1、制订并完善了各项管理制度。

如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对食品卫生、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。

### 2、加强教育培训，提高了职工素质。

带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理经验。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，更好地为学生服务。

### 3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。

利用寒暑假对厨房进行了程度不一样的改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，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，每一天管理员防火巡查，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”，食堂供应的材料专人监管。

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。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给学生创造了舒适的就餐环境，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“小吃一日一顿”，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，切实让利于学生，厨房每一天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生的饭菜。

(4)、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)、带给助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

5、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；对不贴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，职责明确；在工作人员减少的状况下，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，故立刻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”还有必须的距离，我们全体员工必须会在学校领导先进理念指导下，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。

由于我对餐饮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职责感，构成良好规范卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和必须的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对此刻职工人员少，工作量大，我将知难而进，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。

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作的失误损坏食堂利益。

2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系。

3、食堂的骨干人员很欠缺，整体素质很低。

4、要合理建设食堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设。

5、教育全体工作人员要注意节约增收。

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督的管理，认真理解学校经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取师生对改善食堂的意见。

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生的利益，继

续实行三公开。

3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人的好职工。

4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为师生服务。

5、搞好食堂的硬件设施建设，使食堂向现代化迈进。

6、发挥管理干部的一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把食堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之！

在过去的一年中，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在新的一年里，认真应对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，以新的业绩为校争光。

## 食堂工作总结篇六

卡斯中学食堂建于20xx年末，占地面积1016平方米，是中央第三批扩大内需中小学校舍安全工程项目。全校共有食宿生1119人，教师80人。

1、建立校长负责制，成立改革领导小组。

组长：董赛富（校长）

副组长：吴连军（后勤副校长）

成员：赵春良 罗银军 罗咏春 王文平 鲁绍兰 段晓梅 赵进

2、成立膳食委员会，加强对食品安全卫生的监督。

主任：李大权（党支部书记）

副主任：谢侑明（党支部副书记）

成员：张兴文，何晓云，段勇成

3、建立岗位责任制，成立工作小组。

司务长兼会计：普存金

食堂管理组长：夏分明

出纳：罗咏春

安全、卫生、流程督查员：杨恒昌，杨建斌

采购员：段永强，谢勇辉，万宏，戴学三

仓库管理员：杨鹏昌戴，学三

加工员：赵应丽，段赛艳，张秀，芹刘金花

学校食堂设立普通餐和营养餐两个窗口进行经营。

1、普通餐窗口：按照成本核算和保证员工工资的原则运营。

2、营养餐窗口：按实际成本核算，实行“公益性”、“非营利性”原则，确保零利润。

1、司务长每日对食堂各工作间至少巡查一次，了解员工的工作及设备运行状况，上报总务处。

2、会计每天开饭前及时公布当日菜价，及时做好帐目、报表。

3、食堂设采购人员2名，（其中1人采购，1人记帐），实行

轮换制。采购人员严格按照卫生部门的相关规定实行定点采购，必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全，及时将当日帐单交给会计入账。

4、仓库管理员：食堂物品入库、出库，必须由仓库管理员签字确认。

5、加工员：食品加工过程严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

6、出纳：食堂财务实行专帐核算，营养餐设立专门台账，明细核算。

1、建立食堂从业人员体检制。食堂从业人员每年必须进行了一次健康检查，取得有效的健康合格证明方可上岗。

2、建立食品采购索证索票制度，严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。

3、建立双人采购和定期轮换制度，每次采购做好详细的采购记录，采购人员每学期轮换一次。

4、建立食品入库、出库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库手续必须齐全，物、据、帐、表要相符，日清月结。

5、建立校领导陪餐制。学校领导轮流陪餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。

6、建立科学营养供餐制。参照营养标准，结合中学生营养健康状况和本地饮食习惯和食品供应情况，制订成本合理、营养均衡的食谱。

7、建立食品留样制度。每餐的食品成品必须留样不少于100g□并按品种分别放于清洗消毒后的密封专用容器内，内置于专用冷藏设施中冷藏48小时。记录好留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等信息。

8、建立食品安全事故处理机制。防止投毒事故，保障饮水安全，建立完善食物中毒等食品安全事故的应急预案。

9、建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守、导致学校发生食物中毒或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成不良后果的，追究相应人责任的责任，构成犯罪的，追究其刑事责任。

## 食堂工作总结篇七

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对学校食堂一年来的管理工作作如下总结。

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。学校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全工作，把它作为一件大事来抓。学校多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的关键环节。2004年食堂把创建a级食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，市防疫站、区卫生局对我校食堂进行了评估验收。

每学期开学，我都要与食堂工作人员一起重温一下《中华人民共和国食品卫生法》，在自己和每位工作人员在思想上提高认识。在此基础上与每位食堂工作人员签订好“临时工聘用合同书”，一年多来，先后制定了十项规章制度，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进

行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。

自创办食堂以来，学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面。20xx年9月，食堂相继进行了用人制度和奖金分配制度的改革，实行了聘用制和绩效挂钩的分配办法。根据形势变化三次修订《考核办法》，从操作上保证管理工作的有章可循。采购工作中充分发挥规模采购效益，与蔬菜基地、食品公司签订供货协议，努力降低食品原材料价格，同时加强市场调查和检查监督机制，从源头上保证食品原料的物美价廉与质量。下学期考虑试行从凌家塘直接批量采购，进一步降低成本。去年下半年由于粮食价格上升43%，成品油价格升高12%，给食堂的成本支出增加了相当的压力。食堂通过节约味精、盐、水、电等其他成本支出，在成本消耗上尽量保持平衡。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细和万无一失。

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，就餐人数由两年前的五百多人上升到一千多人。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色；从食堂门面、教工餐厅、厨房间都进行了装修，彻底地改变了食堂的面貌。对粗加工间进行了全封闭和太阳板吊顶，整修了食堂内部设施，对食堂进行了整体粉刷。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道，保证下水道畅通。20xx年10月，完成了专用配餐间的改造。2004年6月食堂完成了煤气改天然

气工程。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

在食堂工作中，我们坚持“服务育人”的宗旨，做好服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

## 食堂工作总结篇八

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好地促进教育教学工作。特制定本工作计划。

1、后勤。行政。工会的食堂工作管理人员要在思想。工作中进一步学习和贯彻落实市。县卫生局。教育局的有关食品卫生安全知识，进一步提高认识，高度重视学校食品卫生工作，管好食堂和小卖部等各项服务性工作。

2、制定和健全食堂。小卖部规章制度，对于违反规章制度的人或事除给予一定的思想教育外，还要进行经济上的处罚。

3、本学期计划召开四个类型会议，对食堂。小卖部的卫生安全知识进行宣传教育。

第一，请防疫站的同志来我校作防疫保健知识讲座；

第二，组织全校学生学习我国的《食品卫生法》；

第四，召开学生生活委员会，收集学生的反馈意见，及时找出解决措施。

4、制定采购单，做好采购记录，把好质量关。

5、定点采购，双方签定采购合同，以保证食品。原料的质量。

6、由学生会设立卫生监督小组，定期对食堂。小卖部进行督

促检查。

7、辞退屡教不改的工作人员。

8、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立即纠正或处理。

9、坚持每月召开一次食堂工作人员会议，总结经验，取长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保证师生的饮食安全。

xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新

品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环□xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。