

# 2023年幼儿园过年活动名称 幼儿园活动方案(模板7篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 食堂工作总结篇一

10月份，我们是天天出去采购食堂的原材料，经过一个月的摸索发现了一些弊端。首先是增加了大伙的工作量。第二，由于天天采购，所以每次采购的量少，如此下来长期计算的话，采购的成本相对较高。因此，将天天采购改成每周采购两次，进行集中采购。出去采购时，由其他部门的同事一起参与，采购回来后由小冯进行当场验收，并立即入库。从而使食堂的管理做到了公开透明化。

对于使用量大，能够存储的原材料，我们考虑使用集中批量采购。如土豆、红白萝卜、白菜、红薯、大葱等，土豆零买时为每斤1.00元，现在则为0.45元。另外调料方面的醋、盐等则是到集中采购，醋原来分次购买时，每斤0.60元，现在批量采购时则为每斤0.38元。盐现在为每袋1.00元，比零售每袋便宜0.10元。从细节方面进行节约，杜绝不必要的开支。

### 1、物价方面：

从我接收食堂起，物价有加速上涨的趋势，给食堂的管理工作造成了更大的压力，比如我们平时用量比较大的青菜，原来0.30元/斤，现在为0.70元/斤；面粉原来53元/袋，现在则为58元/袋；油原来4.95元/斤，现在则为5.60元/斤。像青椒、西红柿等这些反季节菜，现在每斤的价格都已在2.00元左右。

## 2、菜的样式

由于我初步摸索管理食堂，在计划采购时，遵循市场规律，根据季节材料进行了采购，所以可能在菜谱的制定上，样式较单一，希望大家以后多给食堂提宝贵意见，食堂尽量满足大家的需求。

## 3、制度的执行

现在我们已经制定了食堂管理制度，有了办事的依据，但是制度没有落到实处，执行很不力。对于管理中出现的问题，不能严格按照制度进行执行。有的人擅自离开岗位，上班时间找不到人。这种现象的发生已经不是一两次了，多次教育毫不悔改，按照制度该处罚的却没有处罚，该改正的却没有改正。所以，出现了很多副面的影响，使大家感觉现在的食堂管理混乱。在这方面，我荷花首先应该做出检讨，自己在管理方面经验不足，希望大家多提批评意见，我会虚心听取大家的教诲，我们的目的是将食堂管理好。

最后，对其他部门参与管理的同事，我在此表示感谢，对杨经理、小冯、厨师小王、帮厨冯氏给予我的帮助与支持也表示衷心的感谢。

## 食堂工作总结篇二

食堂管理方面。“食无小事”，食堂的各项工作涉及到广大员工吃喝一些具体问题，直接与员工打交道，又被大家称为是“出力不讨好的工作”，而工作质量的好坏直接关系到广大职工的切身利益及稳定情况，我深感责任重大、工作倍感压力。坚持以人为本，服务员工生活。不断对食堂员工进行“生活服务无小事”、“食品安全卫生管理条例”等管理制度的培训和教育，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；合理搭配，饭菜多样化。按照公司领导要求，要员工既要吃饱，也要吃

好。“吃饱”就是员工用餐在两个馒头不够，再吃馒头时，不再刷卡；“吃好”就是食堂以一日三餐供应用餐，午餐主食主食四个品种以上，菜品保证十个以上，配备两个荤菜和一个汤，为了做好这项工作，职工食堂员工心往一处想，劲往一处使，全心全意地为公司员工提供满意和优质的服务，得到了广大员工的好评，员工满意度85%以上。加强成本控制，安全用餐。物品采购中减少中间流通环节，尽量在批发商进货，实施定点采购，多渠道选择，有效降低采购成本；对采购物资进行统计分类，确定进货品种的所占比例；计划采购，在保证员工健康饮食的前提下，尽量使用时令蔬菜，严抓验收、储存、出货环节，确保菜品安全，避免人为浪费。

主要表现在对部分业务不够熟练，工作不够细致，沟通不足，有创造性的工作思路还不是很多，对一些存在的问题掌握真实情况不够全面。

努力学习技术工艺规程及各项工艺作业文件，熟悉、掌握各工序间的工艺要求及控制参数，强化自我工艺管理意识，加强生产工艺过程控制，不断学习产品质量跟踪与分析；熟悉、掌握雷蒙磨、成型机等各种设备的性能和工作要求；总之，要以今年的工作情况为基础，工作中多请示、多沟通、多学习，积极主动、创造性地开展工作。积极适应领导的工作思路，想领导之所想，谋领导之所谋，把问题想在前面，把工作做在前头，同时及时完成领导临时交办的任务，争取早日做一个合格的工艺员。

### **食堂工作总结篇三**

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，邓小平理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据xx和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费xx多万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自xxxx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在xxxx年至xxxx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

## 食堂工作总结篇四

学校食堂年终总结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，力，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”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和力支持下，在院所各级领导的关心助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产（工作）任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进创新

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映最的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随制度。

7、建立健全预定货品登记宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在院所领导支持和各部门力配合下，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，最限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的'积极性克服困难，努力工作，确保食品卫生安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运（残奥会）等重活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗

位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据院所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16:00至16:50之间不足1小时的时间，完成约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，院所职工对此较为满意。

## 食堂工作总结篇五

2、热爱本职工作，平时能认真学习业务知识，不断提高自己的业务能力和管理水平。工作勤勤恳恳，踏踏实实，起早摸黑地工作。

3、处处严格要求自己，同食堂人员一起克服一切困难，不断改进花样品种，稳定饭菜价格，满足各方面学生需求，并为困难家庭学生提供免费汤和低档菜。

4、通过食堂及周边改造，改善了工作条件和就餐环境，并添置设备和改进设施。改善了职工的工作条件，同时也为就餐创造了良好的生活环境。

5、加强食品安全卫生管理，强化宣传教育工作，组织职工认真学习，确保食堂饮食卫生安全。一年来食堂未发生过任何食品安全事故，确保了学校稳定。

6、加强内部管理，强化内部检查，严格进行成本核算，有效地保证了就餐者的利益。加强对炊事机械设备的管理，增强职工对炊食机械设备爱护意识，防止各种事故的发生，大大降低了维修成本。

7、广泛听取就餐者意见和建议，及时了解他们的需求。不断改进工作方式和方法，使服务水平和服务质量有了很大的提高。

8、加强对水电使用的管理，养成节电节水好习惯，杜绝一切浪费现象的发生，为建设节约型校园做出了突出的贡献。

今后要更加努力学习，认真工作，为黄山学院的发展做出自己贡献。

## 食堂工作总结篇六

首先，作为一个集体食堂，严格执行整个食品卫生安全是关系到每个员工健康的重大事件。首先，每个食堂工作人员每年上岗前都要进行体检，体检不合格的不上岗。其次，不定期对员工进行思想教育，落实《食品卫生法》的要求。学习后，提高员工在工作中的服务质量和意识。切实做好我们食堂的食品卫生和餐具的一洗、二洗、三消毒工作。工作台应随时清洁，厨房应每周清洁一次。如果发现工作不到位，应立即指出，并命令及时纠正。全体员工能认真做好自己的工作，明确职责，履行自己的职责，服从分配，随叫随到，确保员工工作的正常运行。

第二，八月是我正式接管食堂的地方。首先，库存商品的库存和交接。每天，我都亲自去厨房和他（她）一起工作和交流，详细了解食堂工作的需要和不足，并及时改善当前的不足。如卫生场景：由于不久前连续接待了几次大型会议，使每个人身心疲惫，未能及时彻底清洁卫生，物品摆放不整齐，使领导对食堂有脏、乱、差的不良印象。为了及时调整员工的心态，改变现状，我亲自带头到厨房和他们一起把天花板、墙壁、炉子、蒸汽箱、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，坚持下去是关键。

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，购买了很多的冬储菜，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、把住食品进货也十分重要。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，抱着节俭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构成一个爱岗、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。