

2023年食堂物业工作总结(精选8篇)

工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

食堂物业工作总结篇一

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。在饮食卫生方面，严把采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。建立“校餐惠”网络平台，每天及时上报。在我们的共同努力下，本年度没有发生过一起食物事故。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的的工作中，我会不断探索实践，不断总结反思，争取更出色地完善各项工作！

食堂物业工作总结篇二

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。

二、重视饮食。卫生安全工作，严把进货关。为了确保，用餐人员的饮食安全，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，严格按照食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂所有员工大家参与，全员监督。在食品采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量、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。

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。以下为今年的工作总结。

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。

透过这一个学期的工作，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。

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；透过这一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。

我们全体员工必须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。

食堂物业工作总结篇三

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、对卫生严格制度化治理，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。

食堂物业工作总结篇四

我园高度重视幼儿园食堂管理和食品卫生工作，学期初，就成立了以园长为首的安全管理工作领导小组，实行园长负责制，园长对食堂负管理责任，食堂炊事班班长对食堂工作负有总责，保健员对食品安全负有监督责任。幼儿园食堂分工到人，职责明确，并层层签订了安全责任书，使食堂每个工作人员都能明确自己的责任。

为了使食堂管理工作规范化、程序化、制度化，我园建立健全了各项规章制度和工作职责，制定完善了《幼儿园后勤管理制度》《食堂工作人员岗位责任制》《有害物品禁入制度》《食堂安全与卫生责任制度及追究制度》《食物中毒应急处理及疫情报告制度》《食物中毒应急预案》等规章制度，从制度上保证了幼儿园工作有章可循。

保证了在园师生的生命安全，全面提升了幼儿园食堂的管理水平。其次通过班级安全教育活动和健康教育课，教育幼儿养成良好的饮食习惯和个人卫生习惯，防止病从口入。

由于幼儿园食堂服务群体的特殊性和重要性，不允许工作中出现任何失误，所以在卫生、安全、操作等各方面都要制度明确、科学规范管理，严格按标准行事。为了切实保障在园师生的食品卫生安全，我园按照规定依法办理了餐饮服务许

可证，从业人员都进行了业务培训，持有培训证，到期都进行了体检，并持有健康证。食堂重点部位安装了监控设备，操作台、粗加工间、红白案、清洁池、储藏室等都安装有监控探头。严格执行食物留样制度，每餐由专人负责对幼儿所吃食物进行48小时留样，留样食品有专用的冰箱存放，并作有详细记录。对幼儿园食堂长期所用米、面、油等粮食及肉类，坚持定点采购和索证制度，索取检验合格证、营业执照及相关证件。严把采购验收关，保证食品质量，在粗加工阶段食堂工作人员就注意观察蔬菜的质量，发现问题及时处理并上报园领导，切实保证了饭菜的质量。

食堂物业工作总结篇五

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。

食堂物业工作总结篇六

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。

食堂物业工作总结篇七

城市社区服务范围4.22平方公里，覆盖10各居民社区，户籍人口55470人[]20xx年在市卫生局和云山街道的领导下，根据《浙江省城市社区卫生服务机构管理办法》和《兰溪市城市社区卫生服务机构(20xx-20xx)的设置规划》，在城区重新规划设置了五个社区卫生服务站(枣树黄湓永进社区卫生服务站、竹园黄龙洞社区卫生服务站、和平天福山社区卫生服务站、桃花坞云山社区卫生服务站、金钟岭社区卫生服务站)。社区卫生服务站采用了全市统一标志，整体环境简洁明亮、温馨、科室标志清晰，能较好的提供医疗保健、康复、计划免疫、

健康教育等社区卫生服务。符合浙江省社区卫生服务站基本建设标准，得到居民普遍认可。五个社区卫生服务站由中心实行一体化管理，社区卫生服务站共有职工34人；其中执业医师16名，执业护士13名。

本中心领导高度重视，认真贯彻落实中央、省、金华市及兰溪市发展城市社区卫生服务的各项政策措施，不断加强内涵建设，提升服务功能。

(一)今年本中心采取多种形式宣传、发放健康资料4千余份，通过多种渠道、多种形式的宣传，使社区干部、社区居民了解社区卫生服务机构的功能，认识到发展社区卫生服务的重要意义，并积极参与到发展社区卫生服务工作中来，同时组织社区卫生服务站中未取得全科医师和全科护士上岗证的医师和护士参加省级卫生行政部门认可的全科医学岗位培训。

(二)积极开展多种形式的健康教育，进社区举办健康教育讲座20期，印制发放健康教育读本5千余份，受到社区居民及广大群众普遍欢迎。

(三)为社区常住人口免费建立健康档案，建档率87.9%。责任医师采取电话询访、上门服务等多种形式。了解居民身体健康状况、居住情况、生活情况，给予健康指导，并针对不良健康行为等进行干预。

(四)开展计划生育技术服务工作，为居民提高计划生育咨询服务，在各社区卫生服务站都设立了避孕药具免费发放专柜，受到群众的好评。

(五)为社区居民提供安全、有效、价廉的基本医疗服务。7-12月份诊疗17558人次。并按照市委相关要求对社区居民特别是老年人、贫困人口、残疾人进行优惠及减免，半年累计减免医药费27万余元。

(六)中心及站均配备了急救设施和急救药品。同时还与市人民医院、市中医院及妇幼保健院建立了双向转诊协议，在就诊流程方面提供一切方便，将急救及疑难病人及时转送上级医院，并将康复者及时转回中心(站)。实现了小病在社区，大病上医院的目标。

目前我们存在的主要问题：

一是人才缺乏，由于待遇较差，没有编制，人才难进，培养的人才留不住，全员聘用制和有效的激励机制尚有待政策的支持和措施的完善。

二是政府投入不足，今年市财政投入本中心公共卫生经费仅50万元，远远不能满足社区公共卫生服务的需要。

三是群众尚未接受，这些都是制约社区卫生服务发展的主要问题。

要解决这些问题除了政府的重视，改革配套和群众的参与外。作为中心必须明确定位和目标。在明确定位和目标后，认真研究本社区卫生服务的主要需求，确定自己的市场范围，并根据需求完善服务功能，使群众确实得到实惠。同时根据自己的服务人群开展有效的宣传，塑造医院良好的公共形象。在中心内部要实行有效的激励机制，吸引人才和留住人才，为他们提供施展才华的舞台，充分发挥人才的潜力。

食堂物业工作总结篇八

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。同时每月我们还根据菜谱及时做出营养分析，积极听取膳食委员会成员的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。

在日常烹饪中加强工作人员的理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。通过现场观摩、及技能展示来切实提高理论操作水平。以理论指导实际工作，从而提高工作质量。

我们食堂工作人员认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确各岗位的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。在膳委会的监督指导下，根据每月营养分析，不断改进，取长补短，使幼儿园的营养工作质量不断提高。

抓好食堂食品卫生安全工作，提高从业人员的思想素质，业务技能是关键。为此，我园对食堂后勤管理和炊事服务人员进行优化组合，强化培训和管理，不断提高他们的素质。一抓业务学习，坚持每周召开管理人员工作例会，一月一次食堂炊事人员业务学习，增强业务熟练程度。二抓个人健康体检，对未体检的不能上岗，对身体不合格的人员立即调离，对身体合格者持证上岗；并建立个人档案。三抓业务技能，定期组织食堂饮食从业人员进行红案、白案、切菜、炒菜技能比武，现场操作，评选先进，在业务上技能上立标兵，抓典型，鼓励饮食从业人员努力进取，不断创新，提高素质。四抓沟通交流，要经常与厨师沟通，主动了解厨师的需求动机和想法，听取他们的意见；了解厨师性格的差异，对厨师的不良行为，进行教育引导，做到“扬优去劣，扬长避短”，使厨师专心投入工作。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！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，共同为我园食堂的发展默默奉献。