

# 最新学校食堂工作人员总结报告 食堂员工的工作总结(优质7篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。报告书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇报告呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 学校食堂工作人员总结报告 食堂员工的工作总结篇一

20xx年幼儿园食堂工作总结 课堂和食堂是幼儿园治理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的'健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的“十七大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤人员素质，提高服务质量，提高治理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满足、家长放心、幼儿开心的食堂。

### （一）完善各类制度

1、加强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》，由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效促进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生治理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作治理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，

有人就有责。

4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，及时调查了解食堂治理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

## （二）提高职工素质

1、加强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。同时工作人员还接受了县卫生局的岗位培训，取得了上岗证。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

## （三）高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到“一用一消毒”，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注重用气安全。

5、加强了食堂财产治理。每学期开学时，各人或各班领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

总之，我们本着思想到位、治理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

## 学校食堂工作人员总结报告 食堂员工的工作总结篇二

### 一、财务财产管理方面

1、协助校长做好学校经费的收支管理，认真编制20xx年度的经费预算。本着“量入为出、收支平衡，保证重点”的原则，加强资金管理，合理安排资金，编制好本年度的修购经费及房修费计划，开源节流，提高资金使用效果，确保学校教育教学的各项工作任务顺利完成。

2、严格执行上级主管部门制订收费标准，做好收费公示。在学生收费管理上，严格按照收费公示规定的项目、标准、范围进行收费，严格实行上级主管部门制订收费制度，做到了无乱收费、无乱摊派、无擅自增加收费项目、无随意提高收费标准等现象，并做好收费公示，自觉接受社会、学生家长的监督，并受到市、县物价部门、纪检部门年终检查的一致好评。

3、加强校产管理、提高使用效率。在财产管理上，按规定的管理制度执行，做好财产记账和报损调整工作。除了切实做好教学的物资供应外，还要为教学提供良好的设施，更要管好、用好这些设施，确保财产的安全，充分发挥设备的作用，更好地为教育教学服务。本学期总务处保质保量地完成了三

个年级学生的缴费工作，认真做好学生费用的清缴工作，确保应缴尽缴。顺利完成门面房的租赁工作。

## 二、校园绿化美化方面

1、本学期，总务部门组织大量人力对校园花木积极护理，组织花工及绿化人员定期地浇水、施肥、修剪。对学校运动场地、学生活动场地进行了精心修整；清洗了校园里雕塑；更新了教学楼、学生公寓的落水管道；整修了各办公室、教室的窗帘。美化了校园，营造了氛围。

2、本学期总务处对校园保洁工加强了教育和监管，保证校园每时每地的干净、整洁，给师生提供一个舒适、愉悦的学习和生活环境。

## 三、后勤常规管理方面

1、做好教师教学用品及学生学习用品的准备工作。开学前夕，总务部门对个年级教室的教学设施、教师办公室教学设施及生活用品进行全面的整修及部分设施的更新，保证教育教学工作顺利开展。

2、做好后勤保障工作。学校的公开课、运动会、期中、期末考试、升学考试等各项活动，我们总务处全力以赴，做好优质服务，保证各类活动正常有序进行。

3、挖潜学校现有资源，拓展学校教学活动空间。本学期总务处在校领导的支持下，经挖潜改造新增添两个多媒体教室、两个高一年级教室。一个教职工摩托车库。

4、做好学校设施的维护工作。学校中需要小修小补的事情可以说天天都在发生，我们都力所能及地加以处理好，总务人员本着节约的原则，自己动手做些小修理，如：门窗、门锁、电灯等，并做到随叫随到。

## 四、城北新校区建设方面

在上级领导的支持下，顺利完成各项建设的审批工作；顺利完成新校区围墙的招标、兴建；顺利完成新校区的室外工程的招标、兴建工作。完成教学楼、学生公寓、食堂的一期工程的招标工作。已做好主体工程开工前的一切准备工作。

## 五、学生公寓、食堂管理

1、本学期，总务处人员配合学校值星领导定期对学生公寓、食堂及各教室的电路安全隐患排查，坚决做到用电安全、饮食安全。

2、本学期，总务处加强对食堂的饮食卫生监督检查的管理，经常深入食堂检查食品卫生与安全，组织食堂从业人员学习食品卫生等相关的法律法规，不断提高食堂从业人员的素质，努力促使食堂工作规范化。总务处每天有针对性地对食品的质量、食堂、餐厅卫生状况、从业人员的身体健康等情况进行检查，发现问题及时解决，并将检查情况作好记载。不定期向师生询问食堂采购的食品是否新鲜卫生、价格是否合理、饭菜质量是否达到师生要求等，千方百计地使全校师生吃得安全、卫生、放心和满意。

## 六、工作反思

1、在环境管理上，保洁工作虽然总体上有了一些提高，但还存在不足的地方。如：东南、西南两个旱厕卫生状况还没有彻底解决，需加强学校卫生保洁工作的管理，来提高卫生保洁工作，从而使校园常年保持洁、净、美，让师生在优美、整洁、舒适的环境中工作和学习。

2、由于总务处事务繁杂，人手少，因此工作中还有许多地方没能做得令人满意，有待于我们今后的努力。今后要加强做好总务工作人员的思想教育工作，以提高服务意识和服务质

量，力求做好学校教育教学的后勤保障工作。

以上是总务处一学期的工作总结，我们坚信，只要本着一颗全心全意为师生服务的心，廉洁奉公、任劳任怨、虚心学习、苦干实干，依靠总务处全体工作人员的共同努力，我们一定会把工作做得更好。

## 学校食堂工作人员总结报告 食堂员工的工作总结篇三

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又过了一年了。

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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

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，对体检不合格者不予上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，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。

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，亲临厨房，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，也给就餐人员带来了愉悦。

一百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。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。

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。

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。

我们没有停留在使学生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，学生食堂一日三餐供应，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，并坚持平均一月吃一次饺子。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。
- 4、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，食堂每日用液化气、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。

- 1、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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。
- 2、要不断强化管理，食堂服务工作上档次。
- 3、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干部职工的生命健康安全负责。

## **学校食堂工作人员总结报告 食堂员工的工作总结篇四**

时间过得真快，不知不觉，监督员这一岗位已伴随我度过了在北大的第一学期。从最初对监督工作的一无所知，到现在



学会了如何发掘与处理问题，我似乎已习惯了每天上岗、答疑，在bbs与意见本上回复，到前台与后台检查的生活。挂上监督员证时，总有一种莫名的自豪感，感觉是在从事着一项神圣而不可或缺的职业，身旁是两个权益体，而我的角色是做一个中立者，尽力维持两端的平衡，在做好监督工作的同时，成为两端信息沟通的中转站。

回顾三个月来的工作，真的收获了许多。在日常的监督以及同食堂人员的交流中，了解了食堂的一些运转程序，了解了成本的计算，某些菜肴的配料，利润的比例，规章与赏罚制度，学会了处理基本问题，比如量不合理，菜中有异物，卫生没做好，饭卡打错等等，学会了为同学们“呐喊”，去维护大家的权益，而同时，也看到了每道菜肴背后鲜为人知的艰辛、智慧与忍耐，学会了去理解和感恩。

在每日给同学的回复中，都能看到自己的历程，看到摸索、碰壁、成果与不断积累的经验。然而不变的始终是一种责任感。记得一位师姐说，不论我们起初对一份工作有多大的热情，支撑着我们坚持到最后的，必定是那份责任感。我想，监督员的工作也一样，它需要的是一种认真负责的态度，一份执拗和隐忍，始终坚持自己的原则，该罚的时候不能犹豫不决，比如在处理一些窗口缺斤少两的问题或出售隔夜菜时，虽然会有些于心不忍，因为一罚就50，而那些员工一天工作十多个小时还挣不到30元，但原则是不偏袒眼泪的，只有这样，才能使之成为一种习惯，使食堂更加完善。同时，该忍耐时也得坚守自己的阵地。比如有一次，同学质疑几道菜的价格，我将成本与量的标准回复给他，没想到竟引起巨大争议，还“光荣”地登上了bbs的十佳宝座。去调查了市场价，了解了进货渠道后，我发现并没错，便固守自己的立场，虽然遭受了一些不好的对待，但始终问心无愧。有时想想，这也不失为一段有趣的小插曲，其实收获远比一帆风顺要大得多。

之前总是只会向经理反映问题，不懂得自己去解决，很少与

员工们沟通。后来在工作中，慢慢学着自己去处理了，并试着与更多的人沟通，去聆听不同人的声音，获取各个渠道的信息，比如在询问为什么桂林要用固体酒精作燃料时，就听到了许多种版本，从中筛选出了正确的信息，不至于听取单方面的观点而盲目下判断。对于一些成本的了解也多亏了经理和厨师，在与厨师长交谈时才了解到为什么某些看似一般的菜会很贵的原因，也才了解到他们一个月的利润盈亏。

我把三个月来的回复和总结整理了一下，重温这些日子的工作时总是有许多感慨，好像自己长大了不少。与同届的新生们相比，我真的很幸运，能够成为食堂监督员中的一员，从而看到了许多，也学到了许多。每次在收到同学们的意见时，都感到一种被信任的快乐。因着这份信任，我想我无权让大家失望。希望在学期的尾声，在新年伊始之时，我能担好这份责任，走好新学期的路程。

## **学校食堂工作人员总结报告 食堂员工的工作总结篇五**

- 1、有同学在意见本上留言说面食部刀削面切得太厚的问题。
- 2、有同学反映燕南食堂家常经济窗口的肉片过大的问题。
- 3、有同学反映家园桂林米粉收现金的问题。
- 4、有同学反映家园门帘该替换的问题。
- 5、农园二楼的微波炉目前还没有修好的问题。
- 6、有同学反映学一食堂炒菜窗口的西红柿有坏的和新鲜的问题。
- 7、有同学反映在艺园食堂肉饼里面吃到异物的问题。

8、有同学反映有人在艺园食堂大量购买主食的问题。

9、有同学反映学五食堂酸菜包供应过少。

11、有同学反映学五食堂馒头口味越来越差。

12、有同学反映学五食堂没有免费汤。

13、关于外来务工人员使用饭票在各食堂就餐的问题。

1、康博思中餐厅鸡腿饭在高峰期经常供应不足的问题。

2、有同学建议松林应供应馒头并且早晨供应烧卖和更多种类的包子。

1、有同学在意见本上留言说面食部刀削面切得太厚的问题。  
具体情况：监督员和经理沟通后，经理说他将会提醒作刀削面的师傅注意该问题。

## 燕南美食

1、有同学反映燕南食堂家常经济窗口的肉片过大的问题。  
具体情况：监督员向餐厅厨师长反映此问题，厨师长表示会提醒员工注意该问题，避免过大的肉片出现。

## 农园食堂

1、农园二楼的微波炉目前还没有修好。

具体情况：经理解释说目前为了防止微波总是损坏的问题，正在寻找地方统一管理安置微波炉，所以还要等一段时间，一定解决此问题。

## 艺园食堂

1、有同学反映在艺园食堂肉饼里面吃到异物的问题。

具体情况：有同学在肉饼里面吃到黄豆粒大小，闪着银色的光芒的异物。监督员询问了经理和厨师长，了解到异物可能来源于豆豉，已要求食堂加工的时候更仔细，加强卫生安全检查，尽量避免以后再发生这样的事。2、有同学反映有人在艺园食堂大量购买主食的问题。

具体情况：监督员了解到这些大量购买的人主要是中老年的教工或者教工家属，如果有点心或者包子而不买给他们也不是很好。而且这些人基本上是很早就去买，经理答应以后会先预留一些给同学，陆陆续续的供应点心包子之类的食品，也希望同学们能够理解。

松林及康中

1、康博思中餐厅鸡腿饭在高峰期经常供应不足的问题。

具体情况：吃鸡腿饭的同学比较多，食堂在高峰期人手不足，尽可能地多做鸡腿饭，仍然难以解决这个问题。准备在食堂经理出差回来后进一步交流，试图解决。

2、有同学建议松林应供应馒头并且早晨供应烧卖和更多种类的包子。

具体情况：馒头实际上并没有很多同学需要，只是小部分人的需求，而鉴于松林的工作人员在高峰期也是人手紧缺，所以难以实现，至于更多种类的包子和烧卖的问题，更换新的包子种类可以实现，做更多的包子种类需要更多人手。

家园食堂

1、有同学反映家园桂林米粉收现金问题。

具体情况：有同学电话投诉发现桂林米粉收现金。监督员于第二天早上去桂林米粉调查，当场发现桂林米粉工作人员确实在收现金。监督员稍后向食堂经理反映情况，经理再次调查发现情况属实，并对相关人员进行处罚和批评。监督员已将处理结果向该同学电话反映。

## 2、有同学反映家园门帘该替换问题。

具体情况：有同学在意见簿上反映家园门帘比较脏应该替换。监督员就此事和食堂经理进行了沟通。因为天气转暖，门帘即将撤下。但是由于这几天温度有时过低，所以暂时将此项工作推迟几天。经理已对此事在意见簿上进行了回复。

## 学一食堂

1、有同学反映学一食堂炒菜窗口的西红柿有坏的和新鲜的问题。具体情况：当天监督员找到厨师长并去后厨了解了情况，西红柿每天都是新鲜的，不过由于人手紧张，所以可能存在没有将西红柿的头或者斑疤完全清除的情况，但都可以放心食用。监督员并回复下次遇到这种情况可以直接找服务员换菜或者找监督员解决。

## 学五食堂

1、有同学反映学五食堂酸菜包供应过少。

具体情况：经过监督员调查发现是由于夏天来近，且学校要求iso认证，使得酸菜供应变少，已经向该同学说明清楚情况。

具体情况：有同学反映卤菜窗口的排骨上有毛，经监督员反映后得知排骨系由采购部统一采购，可能是买来的箱装排骨上某块粘有杂毛，食堂也会向采购部反映这一问题。

3、有同学反映学五食堂馒头口味越来越差。

具体情况：有同学反映馒头口味越来越差，经监督员调查后发现是由于学五换了一个做馒头的师傅，原来那个辞职了，可能该师傅手艺没有原来那个好，已经向同学解释了。

4、有同学反映学五没有免费汤。

具体情况：有同学反映学五没有免费汤。其实学五每天都有免费供应绿豆汤，可能该同学想喝免费粥，但由于成本考虑，食堂发放免费粥不太可行。已经向同学解释清楚。

具体情况：食堂经理私自给外来务工人员发放饭票，影响学生正常就餐。北京大学财务部已在大会上严厉批评食堂经理这种违反制度的行为。食堂方面表示下不为例。

## 学校食堂工作人员总结报告 食堂员工的工作总结篇六

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。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。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、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。因此，在我们的共同努力下，本学期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。积极地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。

1. 严格执行各项制度。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。
2. 通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好食品采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。
3. 严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。
4. 严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。
5. 认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。
6. 一丝不苟地做好消毒工作。每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒时做到“一用一消毒”，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。
7. 加强食堂仓库的管理，进出货及时登记。仓库货物存放整齐，仓库干净整洁。保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。
9. 账目做到日清月结，每月公布一次，受老师和家长的监督。

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，更出色地完成各项工作！

## 学校食堂工作人员总结报告 食堂员工的工作总结篇七

“民以食为天”，作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。为此，自我校食堂创建以来，我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

### 一、抓机构建立，促组织落实：

#### 1、机构设置及人员管理

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(2)伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3)建立建全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求



班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

## 二、食堂管理的具体做法：

### (一)严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

#### 1、出勤制度：

不随意更改作息时间

#### 2、劳动管理：

(1)和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

(2)出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

(3)职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

(4)要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，罚当事者2元。

(5)按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以2倍罚款；如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

(6)月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

(7)专人负责锅炉房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

### 3、其它：

(1)炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

(2)不得违犯操作规程，无故损坏炊具；不得不经同意擅自把伙食部的物品外借；不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

(二)加强卫生管理，增强忧患意识。

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、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。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、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。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、设立卫生达标奖：认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

(三)严格检测与监督，创名牌效应。

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因此而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%(节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支)，以确保师生的伙食，凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的，将劝其离岗。

### 三、存在问题

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。

但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。