

最新做好食堂保障工作 食堂工作总结(汇总10篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

做好食堂保障工作篇一

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有了一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司员工培训部多经天易公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了20xx年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了20xx年工作上的成果与不足。

20xx年工作成果：

- (1) 与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。
- (2) 对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。
- (3) 按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

(4) 紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

(5) 职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

(6) 围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

(7) 圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会；建安分公司职工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近期次。

(8) 调动所有食堂员工的'工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

(9) 为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

(10) 在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管

理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水平提高菜品认可度的重要性。

20xx就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20xx[]对我而言是意义，有价值，有收获的一年，很荣幸在第一季度本餐厅获得了和谐餐厅的荣誉，那时候就时常告诫自己，鞭策我们的团队，荣誉对我们而言不仅仅是一种认可，更重要的是是一种责任，是对员工，对企业对自己的责任，只有肩负起这个责任，我们才有资格引领我们的员工队伍，才无愧于公司赋予我们的管理职责。从20xx年进入xx和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

现将这一年来的工作总结如下：

1人事维护20xx年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

5食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

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。同时确保了职工的正常就餐。

第四、在菜谱的安排方面：

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。

第五、就餐方面，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。

第六、在菜品的采购和管理上：

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。

第七、加强卫生管理，增强忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每

周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

(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。

第八、是设备管理规范、保证安全。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。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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。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干部职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，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，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，确保职工吃到价廉放心的食品。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。

一直以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们的身素质基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。一、树立全心全意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样苛护，树立了良好外小员工形象。二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工鉴定了饮食卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到了“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收

关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

三、积极协助各部门完成工作，为教育教学提供后勤保障。为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的控制了疾病的感染与传播。平时遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

四、不断提高饮食质量，让领导放心。为了真正解决工人人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们组织全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察平时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对

三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人们身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，领导通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满意”等。为了宣传食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它部门一样，做出了展板，受到好评。

总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把工厂看成是自己的家，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从工人工作需求出发，不断研究和改进工人们就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护工人们，在售饭服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

做好食堂保障工作篇二

一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食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的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对食堂工作作以下总结：

食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。所以我校严格要求每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。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，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，保证了食堂工作的正常运转。

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”。

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参观时，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。

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。

以上所取得的成绩，一是得益于学校领导的重视和指导，二是得益于实干苦干的全体职工的团结协作。

不足之处：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。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。

做好食堂保障工作篇三

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

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！

时间过得真快，忙忙碌碌中，一学年又即将过去。回顾过去的每一天，我作为一名分管学校食堂工作者，深深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，管理的质量，很有可能会影响到师生的身心健康。所以，为了扬长避短，以后能把工作做得更好，在此，我将对本学年的食堂工作作如下总结。

第一、严格把好食堂卫生关，因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。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》规定的各项要求。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各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。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，保证了食堂工作的正常运转。

第二、严格把好食品安全关，每学期都要和食堂工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想认识。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，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。还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，做到时时有规范，事事有规范。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)。

第三、严格把好食品进货关，采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让

全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

第四、尽力把好烧菜技术关，在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取师生的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让师生吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达；在创建省级平安学校中，我校食堂获得了专家的好评；在市级食堂评比中获“xx”食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在学校领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

做好食堂保障工作篇四

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大力支持下，在院所各级领导的关心帮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。具体工作总结如下：

（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

1、从20xx年xx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20xx年xx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20xx年xx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□20xx年xx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□20xx年xx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□20xx年x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。

做好食堂保障工作篇五

第一□xx年食堂共有16人担负着公司一日三餐的就餐工作其中早餐130人左右，中餐700人左右，晚餐200人左右，其中五月至九月间还有夜餐10人左右的就餐工作与食堂的卫生和餐厅的环境卫生等各项工作。我们的任务就是让所有的工作人员吃饱，吃好，吃的安全吃的健康，在这一年里我们认真总结几年的工作经验并认真听取领导及员工的合理化建议及时改进不足，充分利用我所掌握的膳食营养知识并结合公司成本要求尽力在饮食的荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情况下尽力安排花样。在炎炎的夏日每天都为员工及车间准备了绿豆汤及酸梅汤给职工降温，在寒冷的冬季我们为职工准备了热粥及热汤豆浆等为职工御寒。在秋冬季我们为职工制作烤白薯来增加花样，还在八月十五为员工做月饼来供应员工购买。

第二；卫生方面，卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我一直严格按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，一直坚持手下清发现卫生隐患及时消灭，并在八月份举行了一次消防演练使每位操作人员都会用消防器材来保障安全，今年还组织两次灭鼠工作。来保障所有的安全。

第三；成本控制，由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难我们一直坚持例行节约减少浪费认真对待每一笔开支今年的成本为；一月成本为（）元，二月

成本为（）元，三月成本为（）元，四月成本为（）元，五月成本为（）元，六月成本为（）元，七月成本为（）元，八月成本为（）元，九月成本为（）元，十月成本为（）元，十一月成本为（）元，全年月均成本为（）元。

第四问题与不足；由于食堂员工每个人的认识 and 个人的素质差异，有的员工在服务上还不尽人意，有的师傅的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我及组长的管理还都有不到位的地方，有的师傅在卫生保持上还不到位，手下工作不整洁操作还不到位，有时菜品搭配还不够合理特别是11月30日的菜品搭配与操作都有问题是我铭记在心在今后的的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐员工多提宝贵的意见，发现不足我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的职工服好务。

第一；争取在每个季度举行一次食堂员工技术及操作安全交流工作总结会，及时解决发现的问题及安全教育使每位操作人员知道所有的机械设备的操作规程，在每季度的中后期一定完成并做记录。在一年中举行两次消防演练其中半年一次使厨师都会用消防器材来保障食堂的安全。

第三；在六月份一定要完成厨师的体检工作使厨师都持健康证上岗来消灭传染病的传播。

第四；对原料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关对不合格的原料坚决拒收对收入的原料做好登记做到账务相符。

第五；参照xx年度的月均成本为（）元在现有的的基础上成本不能超出5%的费用支出

由于办公楼食堂在地下室原有的地沟及吊顶地面的地砖都严重的老化及损坏也请领导安排合理的时间对地下室食堂进行

一次全面的修理及整改。其次就是最好把办公楼食堂外的小院加上封顶。

xx即将过去xx马上到来我们一定要更近一步认识做好服务工作的重要性和必要性，加强服务坚持以人为本，我们的思想要在深化在提高发挥每个人的才智千方百计创造条件更近一步办好食堂让全体职工吃上更安全更可口的饭菜做出我的贡献，要加强人与人的协作，组与组的配合为以后的工作打下坚实的基础一定要把工作提高到新的阶段，一定要有新的高度要以优质的服务来争取民心，要以满意的服务来赢得民心，不断促进各项工作上台阶，上水平力争领导和员工都满意，积极负责，认真搞好饮食的安全与卫生工作加强学习努力提高每位厨师的厨技争取做出更适合大众认可的色香味行意养的每一餐。以开拓进取精益求精良好的职业道德认真做好本职。来做好后勤保障。

做好食堂保障工作篇六

民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提升，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。2005年我校就以高标准透过了无锡市“a”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感职责重大，工作重要性认识到位，有职责心、事业心、工作主动。下方就以下几点作简单汇报：

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂（一

楼)、二食堂(二楼)两个班组,分别由学校聘请的两名负责人为班长,分工到人,明确职责,层层签定安全职责状,互相监督、考核。

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议,并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议,集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从2004年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全职责状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》,《食堂工作人员健康及个人卫生制度》,以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》等资料,做到制度健全,措施到位,管理严格,谁出问题谁负责,为防止各项管理制度流于形式,把制度落到实处。

一方面,食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上,对全体员工进行技能强化培训,今年我们进行了两次模拟灭火演习,还针对部门不一样岗位的要求,对个人技能实施了多次演练,另一方面,加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度,以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯,透过采取一系列行之有效的措施,从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度,由食堂厨师开出菜单,经总务处审核,再由定点单位送货,由总务处委派的专人负责验收、审核,然后由总务主任审批,整个过程由校医监督卫生,膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种,中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选,并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前,全晕2元、小晕1.5元、时令蔬菜0.5元—1.0元、汤免费。按学校食堂的经营理念

不赚学生的钱，目前利润控制在2.5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提升了食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米在食油公司采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位带给。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由总务处验收，切实把握好进货验收关。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地带给，肉类为宜兴瑞德公司带给，从而杜绝非准入食品进校园。

食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，总务处不定期检查。同时强化食堂工作人员的思想教育，强化政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学期进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每一天的卫生检查，随时理解临时检查务必的知识培训和持续良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

在自查自纠的过程中，还有些问题：务必进一步强化食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要强化对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

做好食堂保障工作篇七

20xx年的工作已经圆满结束了。一年来我们以幼儿园工作总目标为指导，认真学习贯彻《幼儿园教育指导纲要》和《36

岁儿童发展指南》，抓好后勤工作，做到责任明确，分工到位，切实做好卫生保健、财务工作、食堂和安全生产工作。后勤管理工作是幼儿园开展各项工作的基础，是做好教育教学工作的保障。工作中有收获也有不足，下面就各项工作做一总结：

1、课堂和食堂是幼儿园管理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。对于食堂的管理，我们没有丝毫马虎。食堂的工作人员呈现新老交替的情况，但我们能在园领导的正确指导下，严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。我园本着卫生、安全、丰富营养的为幼儿制定食谱，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。同时我们还将每周的菜谱向家长公布，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。特别是在最后一个月中，在食堂试行了一个月的集中采买，食堂的工作人员统一了思想，不怕麻烦，严把了采购、验收关，发现有问题的原料一律退回；同时又严格按照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，一年来没有发生过一起食物事故。

2、加强指导、督促和检查食堂的卫生、规范操作。组织食堂工作人员学习《食品卫生法》，进一步明确各岗位的职责，日常规范操作，把幼儿的安全、健康放在首位。做好食堂的卫生管理工作，对于食堂内的设施及环境每天进行排查和检查，如有问题及时上报和处理。

3、定期开展伙委会，共同探讨膳食管理问题。并认真听取了教师、保育的建议和意见，根据反馈意见及时更改食谱。让小朋友和教职工吃得放心，吃得开心。

1、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。财务管理是一项技术性、政策性、原则

性很强的繁杂工作，财务人员严格按照财经制度，认真负责记录各种账目做到帐实、帐证相符，没有出现任何差错，建立了幼儿园的资产档案，加强了幼儿园资产清查工作。

2、在本学期接受了教育局对张园长的任中的审计工作，财务室的三位工作人员利用暑假加班整理幼儿园的财务档案，在审计工作中得到了教育局的肯定。

3、做好每月的工资及时报送工作，确保了工资的按时发放；做好教职工医疗保险、养老保险和住房公积金的核算、缴费、填制表册等社会保障工作，解除了教职工的后顾之忧。保障了教职工的合法权益。

教务管理：

1、做好物品管理的常规工作。开学初，对全园各岗的物品进行了清查登记，对大型物品每月进行检查并了解其使用情况，出现问题随时解决；对班内物品的领取实行了登记，并建立了物品领取登记手续。

2、除在规定的日期领物外，对于园内的各类公开活动，能根据教师的需要，及时提供所需的材料或物品。坚持勤俭持园，坚持园内“购物申请”制度，充分发挥有限资金的作用。

3、积极配合幼儿园开展教研的活动，协助曾主任进行教育教学的常规观摩、日常教学的检查、教师的教研活动等。

安全工作人人有责，安全责任重于泰山。结合实际按本学期的安全工作计划，根据上级有关安全工作的会议精神及关于幼儿园加强安全工作的有关文件，切实抓好幼儿园的安全工作，确保幼儿园教师和幼儿的安全。

1、积极组织安全教育活动，营造安全和谐的教育氛围幼儿园坚持安全教育、我们利用门卫、周会、家长园地等多渠道、

多形式、全方位地进行安全宣传和安全教育。对幼儿进行安全教育，做到安全教育不放松；提倡安全教育随机性的同时，将安全教育宣传延伸到家庭，从而在提高幼儿自我保护能力和安全意识的同时，与社区、派出所加强沟通，确保幼儿园的大型活动得到他们的支持，让社会和家长都来关心安全、重视安全，确保幼儿安全健康平安地成长。

2、加强领导，严格管理，明确责任，抓好幼儿园安全工作

(1) 坚持定期不定期进行安全检查工作：检查传达室，教职工、保安人员、教室寝室；检查园内各种设施、设备、活动场地、大型玩教具、器械、护栏、门窗、电源、开关、库房等的安全状态；检查消防设施；全年开展两次消防紧急疏散演习活动，加强教职工和小朋友的安全意识，从而确保安全工作顺利进行。

(2) 在王书记和刘主任的指导下，多次召开了安全保安工作会议，传达和学习了有关文件材料，并逐条进行落实和检查现有的各种制度。

(3) 加强门卫管理制度。为加强安全管理，保证幼儿安全，园内实行及时开锁门制度，保安人员在门口进行监护，家长中途有事可打电话，由教师将孩子安全送到家长手中，并做好交接手续。不认识的人或未成年人来接孩子，一律不准放行孩子，确保孩子安全。严格门卫外来人员登记、签字手续，禁止外人入内。

(4) 幼儿园的环境是一个窗口，园内的保洁刘师傅在卫生方面每天坚持保洁工作，在做好每层楼面、厕所的卫生同时还负责对二楼会议室、多功能厅保洁、也协助每次会议是的后勤准备工作，使幼儿园的环境天天都是保持着干净整洁。

总之，一学期的工作中有好的，也存在着许多问题。

- 1、后勤工作中的创新不够，怎样合理使用幼儿园的水电纸张，节约能源。
- 2、进一步加强后勤工作人员的专业学习，多开展劳动竞赛活动，充分发挥每一个人的潜力，创新幼儿的伙食（花色、食谱）
- 3、建设一个和谐向上团结的后勤队伍，这是我们思考的问题。

做好食堂保障工作篇八

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭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的，所以作为医院的食堂这也是很重要的。为保证每位职工及其顾客的身心健康而考虑，现我对这半年时间的食堂工作作以如下总结：

职工食堂是哈密市第二人民医院后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是担负着较为繁忙的职工就餐的工作。作为医院的一个“窗口”单位，工作质量的好坏，直接关系到广大员工及其病人、病人家属的切身利益。

职工食堂的工作经常与职工人员打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们仍是尽心尽力地搞好各项服务。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，还在改变模式、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，尽量为干部职工和病人提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。

职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与医院的整体工作和干部职工以及病人家属的切身利益息息相

关。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，职工食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我们食堂的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

我们没有停留在仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照食堂管理的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务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及其病人和家属提供满意和优质的服务。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距广大干部职工和病人家属的期望还有一定距离。特别是在医院目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

因此我们会积极负责、认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大医院职工及其病人、家属的生命健康安全负责。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。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工、病人及其家属吃到放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日益步入正常化，食堂工作人员也在不断努力，逐步形成一支爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为医院的发展而默默奉献。

做好食堂保障工作篇九

“一日之计在于晨，一年之计在于春”。

回顾过去的日子，总结昨日的经验教训，展望未来的工作生活。转变观念意识，全面优化20xx的工作。希望这新一年的开始，在新的起点上有新的气象[]20xx年已经过去，现将xx年的工作情况做一简要小结：

在分局以及后勤公司领导的关怀和指导下，通过食堂全体员工辛勤的努力工作下，为中川职工解决了吃饭的后顾之忧，使员工的工作效率有所提高。现从以下几个方面加以说明：

在日常工作中充分发挥个人的特长，加强各环节管理，达到管理由点到线，由线到面，由面到体，努力做到责任到人，使工作有序开展进行。

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供应出的饭菜达到食品卫生要求。

建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度，开展一系列行之有效的工作。较明晰的掌握了中川一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每周最少召开一次班组会，有问题随时解决，找问题想办法，提出新的要求、提高服务水平和饭菜质量。营造一种良好的就餐环境。

针对以上问题，在新的一年里，我们会采用精细化管理模式，相应的采取一些措施并加以改进和创新，计划如下：

1、科学创新

食堂餐饮品种要创新，但同时要保持传统的餐饮质量稳中求升，既要有当家的饭菜点心，也要有新花样。学习、沟通、检查、整改、总结、奖惩、反馈一系列流程做下来，将会使

我们的工作迈向一个新的台阶，所以说，创新是一个突出的能力体现，也是接下来工作中必不可少的一个步骤。

2、安全第一，预防为主

综合治理是每个人工作必备的理念，食堂历来非常重视安全工作，安全也是食堂工作的重点，我们需要采取各种措施全力防范事故发生。

3、坚持以人为本

食堂作为劳动密集型场所，作业流程全靠人力完成，所以要确保卫生、质量、规范等问题，归根到底还是要落实到人的行为，要注意到员工的需求、想法，解决他们提出的工作问题，鼓励他们提出合理化建议，大家一齐上阵才能避免各类安全事故的发生。

4、规范自身管理行为

身为管理人员，要开展有效管理，首要任务就是要高标准规范自我，这是一个必要的前提。要做到这一点，必须提高自身专业素质，熟知规章制度，改进工作方式方法，了解员工所思所想是必不可少的，然而，这些目标的达成终究离不开不断的学习、归纳、总结、积累和创新，这也是一个全面的可持续的过程，需要自身不断的完善与加强。

5、走出去，请进来

做工作需要相互交流，多学习、借鉴别人的先进做法和规范，单位是如此，个人也是一样的，把握和创造机会走出去看看别人的管理，学学他人解决问题的方法与措施，是很有必要的。

食堂是后勤服务公司的“窗口”，我们要用微笑，热情，周

到为员工送上良好的服务。

以上，就是我对xx年工作的总结及对今后的改进措施和工作方向的简要叙述。

谢谢大家！

做好食堂保障工作篇十

本学期我工作出现了全新挑战，在这段过去时间里，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开展与落实，本学年总务处膳食部各项工作继续坚持雷校长提出“服务、规范、高效、一流”原则，理清工作思路，强化各岗位职责制落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考良好习惯，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，为学校发展服务。我校自建校以来，一向以超常规跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工日常生活最密切相关部门。透过这半个学期工作，在主任指导下，在全校各部门领导、老师、同事大力支持与帮忙下我密切配合主任，将食堂各项工作落实到实处，与食堂全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂全面工作有了实质上提升，把食堂全面工作推向了一个新层次，为学校发展带给了更好后勤服务保障。

1、对原料采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求原料坚决拒收。

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，目是要更加有效地体现增效效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们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认可，但离我们目标“创一流食堂”还有必须距离，我们全体员工必须会在学校领导先进理念指导下，在总务处主管领导带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们目标，为学校创一流学校而贡献我们力量。