

最新食堂工作总结例文 食堂工作总结(优质9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。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

食堂工作总结例文篇一

教育教学质量是学校发展的生命，后勤保障工作对教育教学质量的提高起决定性作用，而食堂又是后勤工作的重中之重。食堂管理必须保证食堂安全、卫生、正常运营，为每位师生的身心健康提供强有力的保障，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

一、学校食堂一直坚持学校全权经营管理，建有健全的工作领导小组（校长任组长，副校长任副组长，各主任、食堂管理人员及班主任为成员），下设食堂管理员（具体负责管理）、财务、专职采购、库管员等工作人员（全部由教师兼职），负责食堂日常工作，各人员各负其责，相互合作、相互监督。

二、按期办理有食品安全许可证（到20xx年6月29日到期），并且每位炊事员上岗前都进行了健康检查和岗前卫生培训学习。并制定有完善的安全卫生管理制度，并严格的按照管理制度进行奖罚。

三、为了保证食品安全、新鲜，食堂物资购进有专人负责，库管人员每天做好登记，时刻掌握库存量，做到不积压、不浪费，并有详细的台账记录及齐全的采购物品相应证件。而且库房按照食品保管要求做有专门的架子，坚持所有食品离

地离墙20公分，还做好了防鼠防蝇处理。学校还对食堂采购情况进行不定时抽查，严禁三无、过期、变质食品流入食堂。

四、严把加工制作关。坚持按程序、按要求加工食品，对加工工具和食物实行严格出渣、洗涤、消毒、清洗四个步骤，同时做好了防蝇、防鼠、防蟑螂处理。炊事员工作中必须穿戴整洁的工作衣帽，并把头发置于帽内；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指加工食品；并要求操作人员在接触加工好的食品之前必须洗手消毒并带一次性手套。为了确保食堂饭菜的质量和数量，学校从去年起一直坚持餐前检查及售饭过程监督维持秩序。

五、“蛋奶工程”有专人负责管理（杨淑娟老师），保管设施齐全，制度完善，接收、发放饮用都是按照上级部门要求执行。

六、学校小商店（现由学校经营）只售卖学生之需要文具等商品。

七、春夏季是食品事件高发时节，食堂管理员已多次组织炊事员开会学习相关知识、强调责任要害。

目前食堂运转良好、安全卫生，各项工作也秩序井然，得到学校师生及广大学生家长的好评。我们决心在今后的工作中继续努力，不断完善，规范管理，使我校食堂管理工作再上一个新台阶，为山区教育的美好明天做出更大的贡献。

食堂工作总结例文篇二

员工食堂自八月份成立以来，我在公司领导和主管领导正确领导下，在各部门大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂筹备工作和有序开展，确保了食堂规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，安全管理、完成任务等方面做了超多工作，具体表此刻：

一、完成主要工作

(一)、围绕大局，提高认识。八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识心为前提，就是做好猪场员工饮食保障工作，不断调剂主、副食食品菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列工作，使猪场正常工作得到了有序开展，为猪场各项工作和整体形势得到了日新月异跨越。

在此状况下，我工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意家园。特别是我能够紧跟猪场工作整体大局，密切联系本单位实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自己本职工作，很好完成了工作任务。

(二)、加强管理，规范运作。员工食堂工作经常与干部员)、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，涉及大家吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好工作。在这种状况下，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家认可而，而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来，我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部员工期望，以身作则，加强各方面管理，并不断为大家创造良好服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好基础。我们在抓好各项管理同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”感觉。

(三)、团结协作，优质服务。员工食堂工作任务零碎而繁)、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场整体工作和干部职工生活质量息息相关。因此，在主管部门支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作重点，特别是刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质服务。深受场区员工称颂。

(四)、抓好卫生、干净整洁。加强食堂卫生管理是饮食工作)、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生重要工作环节，涉及到每名就餐员工健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

(五)、计划采购、保证质量。主、副食品采购涉及到菜品)、计划采购、保证质量。

计划采购质量与口感，也关系到广大员工身心健康，做为一名炊事人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使猪场员工伙食费到达合理化标准。

(六)、加强管理、安全防范。食堂安全工作也是主要环节，)、加强管理、安全防范。加强管理在保障供应和服务基础上，

食堂内安全也是重点之一，是一个单位重点防范位置，我做为一名炊事人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源使用状况，煤气罐管理使用，夜晚门窗上锁，包括电器和电源不用时切断，并做好食品质量检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为猪场工作有序开展和广大员工生活保障奠定良好基础。

(七)、完成其它工作任务。在完成饮食保障基础上，猪完成其它工作任务。场筹备时期内，利用个人休息时间，相继在环境卫生治理方面，和猪场员工一齐，对卫生区和场区杂草进行整治，连续工作数日，并对场区石子、砖块、垃圾进行清理，完成光纤改线、挖填工作，经过一段时期辛苦劳动，使场区生活环境有了一个日新月异、焕然一新新景观。在工作上，做到保质保量，服从、服务于全局观念，以猪场规范化建设为己任，无怨无悔，认真对待每一项工作任务，都能圆满完成任务。

食堂工作总结例文篇三

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。

食堂工作总结例文篇四

由于食堂工作方面出现了一些问题，公司对食堂管理工作做出了重大调整，并成立了伙食管委会，并制定出了食堂管理制度，第一次让食堂管理有章可循。我做为食堂管理员，经过这一个多月对食堂和市场的跟踪了解，总结了以下几个方面：

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。

经过这半个多月的初步摸索，食堂目前的亏损有所减少，但是还有些问题摆在面前，无法回避，有以下几个方面：

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。

食堂工作总结例文篇五

学校食堂卫生平安是一项直接关系到我校师生员工身体健康和生命平安，关系到我校教育教学工作的正常开展。自收到《国家食品药品监督管理局、教育部关于深入开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》后。我校为进一步加强在食品卫生平安方面的工作，预防和控制食物中毒，食源性疾病的发生，确保广阔师生员工饮食卫生平安，经校领导班子研究决定，在全校范围内开展“食品卫生平安专项整治”活动，消除食品卫生平安隐患，具体措施如下：

一、成立领导小组、加强领导提高认识由邱老师任组长，李老师/胡老师任副组长，各班班主任为组员，对学校的食品卫生全权负责，认真检查，随时监督、加强管理。同时，召开全体师生大会，由专项小组负责，向全体师生加强思想教育、提高认识，会上由校长做了《我校食品安全专项整治》的工作报告、做了集中的总结。会后“整改专项小组”责成各班班主任、食堂管理员、小卖部、本着对学生负责的精神继续加强教育、提高认识。

二、组成检查小组、集中检查、有的放矢由组长负责检查小组对食堂、小卖部及学校水池进行了认真核查，对各种食品

的抽样检查结果显示：这些商品来货渠道正规，经过严格的卫生检验且在保质期内销售，水池附近清洁无污染。学校食堂卫生状况根本符合要求。

三、确立规章制度，定期抽查、责任到人

1、与学校小卖部法人代表签定协议。

〔1〕、严禁学校小卖部出售“三无食品”

〔2〕、严禁学校小卖部出售过期变质食品。

〔3〕、小卖部的售货员必须定期体检。

2、学校食堂设专门管理人员、学校与管理员签定协议，具体要求如下：

〔1〕、要采购放心肉、无公害蔬菜，严禁人情肉、关系菜。

〔2〕、储藏和保管、要做到“四隔离”、对储藏室要定期消毒、通风。

〔3〕、剩饭剩菜要即产即消、及时处理、不准使用锅菜。

〔4〕、食堂要做到空气清新，地面、墙面整洁、无积尘蛛网、卫生状态良好、餐具摆放有序、分类分架。

〔5〕、卫生消毒措施要齐全、并有专门的消毒人员

3、学校水池责成负责，并由校医定期化验水质对于小卖部、食堂、水池、整改小组定期抽查、责任到人，一旦出现问题追究其法律责任。

四、明确监督方案、设置投诉电话、举报箱为保证食品安全整改工作落到实外，收到实效，特在学校橱窗明确监督方案、

主要有以下四点：

- 1、学校食堂、小卖部应对全体师生的健康与平安负责、随时随地接受全体师生的监督。
- 2、全体师生有权利对小卖部的’“三无产品” 过期食品、变质食品进行举报。
- 3、全体师生有权利对食堂变质的饭菜进行举报。
- 4、在学校橱窗附近投举报箱、举报电话是：总之、在这次整改度作中全校师生员工团结一致、思想统一，学校投入了大量的人力、物力。两星期内已初见成效，当然今后的工作还需要坚持不懈，我们学校有信心搞好这次学校食品卫生整改度作，随时欢送上级领导的莅临，愿意接受上级领导的检查监督。

食堂工作总结例文篇六

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂已经近一年了，食堂***工作总结。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂***，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

第一、作为一个集体食堂， 食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。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，对体检不合格者不於上岗。食堂是我们全体职工用餐的地方，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。

第二、七月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，把好食堂卫生关。每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，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。

第三、把住食品进货也非常重要。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。

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。

第五、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。

第六、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。

第七、就餐方面，我们没有停留在使干部员工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，职工食堂一日三餐供应，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。

第八、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。

第九、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) 上班时间所有食堂内的工作人员着装统一，一律要穿工作服、戴工作帽。

(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，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。

(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。

第十、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，对于食堂每日用液化气、油、明火等都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，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

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。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，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，共同为项目事业的发展而默默奉献。

食堂工作总结例文篇七

为了全方位展示学校教育新形象，我校积极响应公安县创卫办制定的《“健康食堂”建设标准》，积极开展创建“健康食堂”创建活动，现将有关工作总结如下：

“健康食堂”的创建工作，一是进一步完善我校后勤基础设施，改善学生的学习生活条件，提高后勤保障水平；二是加强和完善各项制度建设，杜绝重大安全事故、重大食物中毒和流行性传染疾病的发生，提高后勤管理水平；三是强化以人为本，精细化、规范化服务，全面提高后勤服务能力和水平；四是增强师生食品用品安全防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

1、提高认识，加强领导。创建“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和服务水平的有效举措，学校领导高度重视，把创建工作列入重要议事日程。以校长为第一责任

人，分管副校长亲自抓的办法，加大对总务人员督办、检查、指导的力度，以确保创建的各项工作的真正落到实处。

2、认真规划，精心组织。我校根据实际情况对照创建标准，认真做好了规划，制定了切实可行的创建方案。达到了“放心食堂”创建标准的学校。

3、完善设施，强化管理。学校根据创建方案加大投入，对照标准努力完善了学校后勤服务的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项制度、档案、台帐，做到了科学管理精细服务。

1、人员要求

(1) 食堂有1—2名专职或兼职营养配餐人员，负责营养配餐和管理，科学指导食堂采购、配料和加工。

(2) 管理人员和工作人员每半年累计接受2小时以上的合理膳食知识培训。新进人员须先接受合理膳食知识培训，考核合格后方可上岗。

(3) 厨师应掌握制作低盐少油菜肴技能，能够制作至少5种低盐少油菜品。

(4) 以食堂为主体，每年至少开展1次职工营养健康厨艺比赛、膳食知识问答等活动，提高职工健康生活方式行为能力。

(5) 食堂至少有1名健康生活方式指导员，熟练掌握健康生活方式基本知识和技能，每月为食堂工作人员和就餐人员开展健康生活方式宣传与指导活动至少1次。

2、食堂环境

(1) 环境整洁，无蚊蝇，室内外无污染物。

(2) 食堂内为无烟就餐环境。

(3) 利用张贴画、板报、电子屏幕、桌牌、餐具包装、订餐卡等宣传形式开展合理膳食、吃动平衡等健康生活方式宣传。

(4) 食堂内有可自由取阅的健康生活方式宣传资料。

(5) 在食堂内设有健康自测区域，配备基本的健康自测设备，（摆放身高、体重测量仪器□bmi尺、膳食宝塔等）。

3、供餐服务

(1) 菜谱标示菜品能量，有条件的食堂可标注各类营养成分。

(2) 菜肴、主食品种丰富，每餐菜肴品种达到4种以上，提供低盐低油菜品，主食品种达到2种以上，保证一种粗加工粮食类、薯类的供应；提供并鼓励奶类、豆类、新鲜果蔬消费；避免高脂、高糖和碳酸饮料的供应。

(3) 提供主要菜品的营养特点，指导职工合理选择食物。

(4) 控制膳食中油盐用量，记录每月油、盐的购买量和使用量以及每日用餐人数，计算每人油盐的摄入量，控制每份菜肴的油、盐用量，并逐步减少，争取达到食用油推荐量（25—30克/人、天）、食盐推荐量（5克/人、天）的标准。

(5) 根据职工健康需要，主动提供特殊需要人群膳食（如低能量、低脂肪、低钠盐等膳食），并不断总结经验，创造更多新营养品种。

(6) 主动销售半份菜和经济型工作餐、会议餐，不断创造勤俭节约、反对浪费的供餐措施。

食堂工作是一个动态的，几乎每天都有新的情况发生，比如：

怎样提高发饭速度？如何对不同员工进行有效的培训和教育？如何争取家长和社会的理解与支持？生活物资的采购、入出库管理等，这一个又一个生成性问题，我们都密切关注，冷静思考，群策群力，用校本研修的精神及时妥善地作出了解决。

这一系列问题都是向我们管理者提出的挑战，这也是我们今后努力的方向，对这些将集中人力、财力进行整改。我们有信心也有决心把食堂管理做细做实，让我校食堂能够长期保持让师生满意，让家长放心，受社会好评。

在今后的食堂工作中，我们将积极响应各级号召，虚心听取群众意见，不断完善基础设施，潜心探索管理办法，让我校食堂沿着良性发展的道路，又快又好地发展。让我校食堂成为又一个展示公安教育新形象的窗口！

食堂工作总结例文篇八

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高，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。开学初我校就以高标准通过了“b”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

一、建立食堂管理网络机构。

我们学校的食堂由我们后勤管理处全面负责，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、教师代表，学生家长代表，直接对校长室或

后勤管理处提出伙食的质量评价。学校食堂工作人员成立班组，分别由学校的负责人为组长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、完善制度，措施到位

学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了模拟灭火演习，还针对部门不同岗位的要求，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坏习惯，通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。

三、食堂管理形式

现学校食堂的严格按照五常法来进行操作，做到了每周菜单公布，每天菜品由学校负责人开出菜单，经后勤管理处审核，再由定点单位送货，由后勤管理处处委派的专人负责验收、审核，然后由后勤管理处主任审批，整个过程由学校卫生监督，不定期抽查相结合。学校现有600人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐做到每日不重复，中餐做到四周不重复，并采取每天三菜一汤的方式来适合学生的口味。所有菜价由区菜篮子配送公司公开制定。做到资金全部用于学生伙食中。

四、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

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。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，食用油和大米在区粮油公司统一采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的菜篮子配送单位提供。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，由后勤管理处验收，切实把

握好进货验收关。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，后勤管理处不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，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天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

四、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，使更多的学生家长加入到学校食堂管理工作中来，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对后勤管理处的监督、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。

食堂工作总结例文篇九

“创新”是职工食堂近年来的重点工作，通过努力，我们在产品、服务及管理方面了进行了一系列创新。

产品创新方面：包括荞面馒头、玉米包子、蒸饺、藿香美回鱼、藤椒系列、曲奇饼干、椰酥香香卷等。去年六月，职工食堂增加了无抗肉的制作与销售，并进行了推广，得到了广大职工的好评。

服务创新方面：变革了门市白案产品的销售模式及糕点门市的销售模式，使门市的环境得到很大的改善；增加了特色早餐的供应，对一楼展台的特色早餐进行推广，增加了早餐供应的品种，如鲜榨豆浆、特色糕点、小笼包子、特色小吃及小菜、稀饭、煎蛋等，优化了早餐的营养搭配。

管理创新方面：内部管理上增加了部分统计表格，如：《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《小吃小炒销售统计表》、《职工食堂白案产品销售数量统计表》、《职工食堂无抗猪肉每日用量情况登记表》、《职工食堂每日晨检记录表》等，通过对各种数据的收集整理，分析问题，解决问题。以上表格的制作，在很大程度上指导了职工食堂的日常工作，规范了日常管理，取得了良好效果。

今年六月，公司举办了食品安全卫生月的活动，通过本次活
动，职工食堂在食品卫生、环境卫生、设施设备卫生、个人
卫生等方面做了全面的更新工作：

1清理了食堂所有的卫生死角、消防通道等。

2建立了员工晨检制度。

3规范了食品储存，添置了食品留样柜。

4对食品来源及餐厨垃圾进行信息公示。

5其间建立起来的各种规范、制度及标准，补充了职工食堂现
行管理体系的不足，对今后的工作起到积极的推动作用。

6本次食品安全卫生月活动，职工食堂所取得的成绩，得到了
所内领导及公司领导的好评。

1经济目标完成情况：

2预计到今年12月15日，销售收入将达到540万，去年的销售
收入为438万。

3质量目标完成情况：

4顾客满意率为88.25%（去年为87.5%）；

5有效投诉处理率为100%;

6主要公共配套设施设备完好率为100%;

7安全事故及时处理率为100%;

8培训合格率为100%;

前三季度的费用收缴率为100%。

内部管理

1、标准的学习

今年的管理主题是“政策牵引，强化执行”，就是依据现有政策，制定及更新标准，并且强化标准的“执行力”。职工食堂从食品原料、食品加工过程、食品储存及防护、环境卫生消杀、餐具及盛具卫生消毒、服务过程卫生、设施设备卫生、个人卫生等都有严格的操作标准和规范。

2、内部沟通

职工食堂坚持每月一次的部门例会，传达公司例会精神，总结上月本部门的工作情况，安排本月相关工作，协调班组之间的相互协作，解决工作中出现的各种问题及矛盾。另外，组织员工的各种活动，比如：春游、秋游、公司举办的红歌会、食品安全知识抢答及相关部门之间的技术交流等，加强了我部门员工间及与其他部门员工之间的沟通与交流，增强了员工的团队意识与凝聚力，为职工食堂工作的顺利进行奠定了良好的基础。

3、内部培训

按照年初制定的培训计划，职工食堂完成了每月相关的内部培训，如：公司的规章制度、安全保密、红(白)案专业技能

等，培训合格率100%，员工持证上岗率100%。培训采用了讲授、讨论及现场演示等的多种形式，加强了员工之间的互动，提高了员工的学习能力。通过培训，使员工的各种意识及专业技能得到大幅提升，起到了良好的培训效果。

4、文件管理

通过每年的质量体系内审与外审，职工食堂逐步完善了质量体系的相关文件，各类质量记录按相关要求填写，保证了餐饮活动过程的可追溯性，对各类文件及记录进行整理并及时归档，标识明确，充分保证了文件和记录的规范性及完整性。

顾客沟通

1、与顾客沟通的形式

职工食堂与顾客沟通的形式主要有：问卷调查、与职工代表座谈及面对面的交流与沟通等。通过交流与沟通，了解顾客的需求，满足顾客的合理化建议，对顾客提出的问题及疑问进行逐一解答，对顾客不满意的工作情况及状态进行及时的整改，体现了职工食堂“精细化服务”的理念，得到了广大客户的好评。

2、意见及反馈

今年10月18日，职工食堂进行了顾客满意率调查，按要求发放了所内8个部门共计80份问卷，涵盖了所内机关、科研、生产等几大片区，样本采集合理、完整，保证了调查的随机性、公开性和真实性。据统计，本次调查顾客总满意率为88.25%，分项统计：菜品质量为87.50%、餐厅卫生为93.75%、餐具卫生为83.75%、服务态度为90%、顾客沟通为86.25%。通过调查，收集了顾客提出的意见及合理化建议，针对意见和建议，职工食堂及时的进行了整改和改进，并于月底在食堂的信息公示栏内进行了意见反馈，得到了广大职工的理解与支持。

服务过程控制

1、职工食堂服务提供的情况

职工食堂的服务提供有两种，一种是有形的产品提供，另一种是无形的服务提供。产品提供方面，依据国家食品卫生相关法规、职工食堂食品卫生相关操作规范及安全操作规范，对食品的整个加工流程进行分级控制，提供合格的产成品。服务提供方面，制定各种卫生及服务标准，严格按照标准进行监督检查，并加大执行力度，使职工食堂在提供高品质菜品的同时，也为广大职工提供优质的服务。

2、设施设备的使用及养护

职工食堂设施设备的维护程序及卫生标准去操作，避免由于设施设备操作不当或不洁而污染食品，造成安全事故的发生。由于对设施设备的良好养护，因此，今年职工食堂的主要公共配套设施设备完好率为100%，安全事故及时处理率为100%。

3、供货商评审

职工食堂配合公司相关部门对供应商进行每年一次的资质评审。供货商取得相应资质成为合格供方后，才能为我方供货。我们的猪肉类食品原料是金忠肉业；无抗肉是微牧食品有限公司；面粉是大西南面粉厂；米、油及部分干杂等是由麦德龙提供；其余菜品原料是由满地春配送公司配送。各供货商所供食品原料都有标准，比如：猪肉类的后腿肉，我们要求是净后腿肉，没有一点肥肉；下五花的要求是把上边的一块肥肉去掉；制做大排的排骨要求带完整的里脊肉等等。通过对供应商的评审，充分保证了食品原料的品质，有效降低了食品安全风险。

4、新菜品设计和开发

今年，职工食堂规范了新菜品设计和开发的流程，根据相关流程，成功开发了新产品——蔬菜馒头及杂粮馒头等，但由于设备的原因，暂时未进行推广。

现场管理

1、监督检查

职工食堂管理团队对加工现场进行严格管理，规范食品原料的加工程序与标准，制定食品原料或加工半成品的存储标准、加工现场各区域的卫生标准、加工设施设备及工、器具等的卫生标准，并设立安全监督员，对加工现场的各项流程及工作标准进行监督检查，管理团队的成员也每日不定期地对员工的工作情况及工作质量进行抽查，充分保证了整个过程的顺利实施。

2、不合格服务的处置

对于服务提供过程中的不合格项，我们的要求是立即整改，现场处理，并作相应的记录，与当月绩效考核挂钩。对于顾客的有效投诉，我们一经查实，立即对当事人进行处理，并将处理信息及时进行反馈，建立纠正预防措施，及时沟通，寻求谅解。由于今年员工们的共同努力及有效沟通，到目前为止，职工食堂尚未接到一起有效投诉，有效投诉处理率为100%。

统计分析

今年，职工食堂加强了对数据的收集、统计及分析，如：

《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《无抗猪肉每日用量情况登记表》等，通过数据的统计和分析，有效地指导了职工食堂的日常工作，降低运行成本，提高产品及服务质量。

1、存在的不足

员工创新能力有待提升。部分设施设备陈旧老化，有待更新。员工对突发安全事故的应变能力不足，如，去年年底食堂配电柜短路起火，部分员工不知所措。

2、改进措施

增加员工的技能培训和外出学习交流的次数，提升创新能力，推出新菜品，以增强顾客满意。已申请明年的设施设备综合计划，新添设备，满足使用需求。每年进行两次应急预案演练，提高员工应对突发事件的能力。

五、未来五年工作规划

继续强化食品卫生与安全工作。

加强人才培养及部门之间的交流，强调员工的一专多能。

加强成本控制，应对食品原料的涨价。

加强员工的素质教育，规范员工行为。

加强员工安全操作的培训力度，保证职工食堂零安全事故的发生。

加大员工考核力度，加强工作量化，合理分配，强化执行。

加大机械化设备的投入及新产品的研究与开发。

职工食堂

xx.11.24