

食堂杂工工作总结报告 食堂工作总结(优质5篇)

在当下这个社会，报告的使用成为日常生活的常态，报告具有成文事后性的特点。报告帮助人们了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

食堂杂工工作总结报告篇一

为更好地推进学院“爱国卫生”工作健康、稳定、持续开展，有效预防和控制季节性疾病的发生与流行，全面提高学生的卫生防病意识和文明卫生素养，养成良好卫生习惯，同时为营造干净整洁、健康文明、和谐卫生、清新宜人的校园环境，建筑工程系在学院学生工作部和院团委工作部署下，于20xx年xx月xx日至xx月xx日期间，开展了以“关注小环境共享大健康”为主题的爱国卫生活动和“禁毒、拒烟、防艾、防赌”宣传活动。

接到学院通知后，我系即组织召开了辅导员工作会议，就本月“爱国卫生和健康教育活动”的实施方法和步骤进行了精心安排和部署，要求各辅导员在三天内制定切实可行的活动计划并报我审核后执行；同时也要求班级班团委利用班会时间，向同学们积极宣传“爱国卫生和健康教育活动”的主题和口号，强调本次活动的必要性和重要性，提高同学们的思想认识，发动全班同学积极参与到爱国卫生月的活动中，上下一心、切实做好“爱国卫生月活动”相关。

1、组织内容丰富的健康、环保知识等的宣讲教育。

各个班级在辅导员的精心组织带动下，积极开展禁毒、戒烟、防赌、拒酒、健康、卫生以及“珍爱生命、远离艾滋、健康人生”等知识宣讲和“拒烟签名倡议活动”，提高了学生的

健康保健意识，增强了学生的自我保护能力。

2、大力推进班级各区域内的环境卫生整治。

各班还积极开展卫生大扫除活动：打扫教室、走廊、公共区域等，清除垃圾污物，清理“脏、乱、差”和卫生死角，搞好班级教室环境卫生治理，营造了干净整洁的教学环境。同时各班班团委还积极组织班级同学认真做好寝室的日常清洁、消毒、灭虫工作，营造了和谐、温馨、健康的寝室生活环境。

3、积极开展“3.12”爱校活动。

为进一步增强同学们校园绿化参与意识和生态保护意识，美化校园环境，3月12日中午，建筑工程系学生干部积极响应学院团委和系部团总支号召，组织学生给校园花草树木浇水、除草，清除垃圾、杂物、落叶、打扫卫生等活动，营造了一个干净整洁、健康文明、和谐卫生、清新宜人的校园环境。

4、大力开展“禁烟、禁毒、防艾、防赌”活动。

各班团支部还精心组织了丰富多彩的“禁毒、拒烟、防艾、防赌、防传染疾病”的班会活动，通过知识讲座和知识竞赛的形式向班级同学传达了“珍爱生命、运动保健”积极理念，在班级同学中形成“拒毒、戒烟、远离艾滋”的良好氛围，同时也为班级创造一个健康、和谐、文明的绿色学习和生活环境。

本次活动在各班班团委学生干部的大力配合下，在班级同学们的积极参与和共同努力下取得了圆满成功，不仅对学校环境、教学区环境、以及学生寝室环境进行了综合整治和清扫，营造了干净舒适的教学生活氛围，同时又培养了学生良好的卫生环保意识，提高了班级学生积极健康的生活习惯。“珍视天空，关爱大地；抵制污染，保护环境；清洁校园，从我做起；美化环境，人人有责！”相信在以后的学习生活中，同学

们也会更加注重环境卫生、远离毒品、珍爱生命，新能源专业师生将上下团结一致，为积极创设一个整洁、优美的学习环境，促进学生身心和谐，健康地成长共同努力。

食堂杂工工作总结报告篇二

根据新密市教育体育局教体明电〔20xx〕71号文件《关于开展第四轮河南省中小学校食堂等记量化评定工作的通知》要求，我校对照《河南省中小学校食堂等记量化标准》通过自查、整改和提高，现学校食堂已符合河南省中小学二级学校食堂标准。现将我校创建省二级标准食堂的工作汇报如下：

学校占地面积9960平方米，食堂总面积740平方米，餐厅面积620平方米，食品处理区总面积120平方米，在校生498人，就餐学生360人左右。

1、领导重视周密布署每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

2、健全制度、责任到人。校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，总务主任负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

3、确保卫生有效监督

(1) 食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全

制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

(2) 采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

严格把好食品进货关，将学校食品进货进行统一采购，对采购的食品索取三证（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由郑海央同志负责。

(3) 健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度，定期公布市场原料价格和进行单菜核算。

(4) 建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关。我们成立了由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等组成的膳管会，定期举行碰头会，监督以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，行使对食堂的监督、检查等职能。

(5) 从业人员持证上岗，规范操作。食堂从业人员定期参加卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

(6) 坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，保持洁净。

(7)、水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。

4、保证伙食以人为本

为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，做到保本不营利，进行食堂成本单独核算，以保证食堂正常运转经费收支平衡为目标. 保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

5与时俱进引进现代化设施

按照上级要求学校购进了售饭智能读卡机，又在贮藏室，售饭间，操作间，餐厅等处安装监控设备，进一步规范监管机制。

因学校经费有限，食堂没有配备消毒柜，不能给学生提供一个放心用餐的餐具。

食堂杂工工作总结报告篇三

“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！

食堂杂工工作总结报告篇四

这个月在餐饮中心的安排下我们参加了三次活动：北京市高校联合采购招标会；去北京师范大学食堂参观学习；北大四月份食品卫生月卫生检查。

先说联合采购招标大会。这项大会的创始人就是北京大学了，

组织这个活动的初衷就是为了把全国各地信誉好、产品质量过硬的厂商都集中起来，为北京各高校的伙食进货工作提供最棒的货源、最实惠的价格。我们下午来到了本次大会的举办地——北京交通大学。在这里我们看到了来自全国各地的企业，包括很多知名企业，他们都把自己生产的产品摆上展示台，供各大学的采购团询问、挑选。

我参加的是副食采购组，副食种类繁多、品牌也多：蛋、禽、调料、生鲜肉、半成品肉等等，都是我们采购的对象。包括各食堂厨师长在内的采购组对这些食品的质量和价格都作了细致地鉴定和询问，在确认没有问题后才最终下订购意向书。在整个过程中我了解到这次采购招标大会，北大采购部为同学们订购的都是含铁酱油，这种酱油对人的身体很有好处；而北大更是全国高校中唯一一家不使用添加剂面粉的单位，换言之，我们平时吃的面粉都是单独订购的、不含添加剂的面粉，这无疑对同学的健康是一个很好的保证。

看到采购会上买货订货的热闹场面和各大高校采购人员的细致工作，我在想，学校在供货渠道、制作过程、服务态度上层层把关，最终受益的就会使我们广大的同学。而作为食堂监督员的我们，一方面需要及时地把同学的意见反馈给食堂、同时又要将食堂的新变化传达给同学，做好双方的沟通工作，这样才能让学校更加和谐、同学得到最大的实惠。

下面说一下四月份食品卫生月我们对食堂的检查工作。这次检查遍及学校所有的食堂，我们只参加了其中的一部分，对师生缘茶吧、西餐以及艺园、学五的检查。

我们看到餐具摆放都井井有条，艺园食堂冷荤部所要求的“五专”也落实得很好；剩食记录明确清晰、剩食处理责任到人；各种器皿生熟分开、专具专用；一些需要苫盖的物品都被完全苫盖；需要冷餐的食品已经冷藏、而需要摊凉的食物也已凉开，避免变质。每天的消毒环节也有专人负责，整个操作非常规范，人离开后也会开启紫光灯，卫生条件很

好。检查过程中还对负责清洗餐具的人员进行了抽查，并让他做现场的讲解，看他是否将卫生消毒流程熟记于心，是否掌握了消毒液配比的原则以及规范操作的要点，抽查结果令人满意。

在过程中也发现了一些问题，师生缘茶吧的茶杯放置不是很合理，没有口朝下用布垫放，在检查过程中已经指出，茶吧的工作人员也表示会立刻改进。

通过这些集中的活动以及平时的监督、抽查，我相信北大的餐饮会越做越好、让更多的人得到实惠！

食堂杂工工作总结报告篇五

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，共同为医院的发展而默默奉献。