2023年中班美术教案猫头鹰(优质5篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

职工食堂工作总结篇一

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。

回顾食堂治理工作，我们主要做了以下几方面的工作

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。

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。

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。

职工食堂工作总结篇二

一、本人的工作态度 今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗 目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实 事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场 所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务 无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大 家从思想上认识到了做好本职工作的重要性， 从而自觉地投身到各项 服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力 地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、工作的服务质量 职工食堂的工作经常与干部职工打交道，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，我们没有辜负领导和广大干部职工 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了良好的 基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、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，尽量为干部职工提供便利条件。

三、关于饭菜种类 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，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上 多下功夫。现在，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品 种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。 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提供满意和优质的服务。职工食 堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

四、关于卫生状况 我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活 服务工作千头万绪， 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。

五、人员协调 协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含 着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不 盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作， 内求团结向上。对外协调， 主要讲究相互配合、 求同存异， 避免冲突， 营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部， 干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务 职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，达 到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出 发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问 题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不 要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

职工食堂工作总结篇三

光阴荏苒，时光易逝，转眼间一个新学期立刻就要来了，在这一年当中，在校领导的带领下，在各位职工的紧密配合下，本着“为同学服务，为学生分忧”的宗旨，完成了应尽的职责，本学期为了进一步做好学生的餐饮工作，维护学生切身利益，有必要对过去的工作进行反思：

1、制订并完善了各项管理制度。。如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

2，加强教育培训，提高了职工素质。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为学生服务。

3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对厨房进行了程度不一样的改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每一天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的材料专人监管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给学生创造了舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

（1）、建立了“小吃一日一顿”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

（2）、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热

饭、热菜、热汤。

（3）、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，厨房每一天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生的饭菜。

（4）、开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随

时解决学生反映的问题。

（5）、带给助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

5、食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

（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）、对卫生严格制度化管理，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，但人们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘人工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离人们的目标“创一流的食堂”还有必须的距离，人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，不断完善自人，不断提升自人，尽早尽快实现人们的目标，为学校创一流学校而贡献人们的力量。由于人对餐饮工作高度重视和常抓不懈，给人校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和职责感，构成良好规范的卫生习惯，使人校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和必须的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对此刻职工人员少，工作量大，

人将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将人校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏食堂利益。

2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系。

3、食堂的骨干人员很欠缺，整体素质很低。

4、要合理建设食堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设。

5、教育全体工作人员要注意节约增收。

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督的管理，认真理解学校经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取师生对改善食堂的意见。

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生的利益，继续实行三公开。

3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人的好职工。

4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为师生服务。

5、搞好食堂的硬件设施建设，使食堂向现代化迈进。

6、发挥管理干部的一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把食堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之！在过去的一年来，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让人们在新的一年里，认真应对存在的问题，克难

奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，以新的业绩为校争光。

职工食堂工作总结篇四

律回春晖渐，万象始更新。我们告别成绩斐然的xxxx□迎来了充满希望的xxxx□过去的一年，我们有付出也有收获;我们有欢笑也有泪水□xxxx年，在经理的正确领导下，在同事们的积极支持和大力帮助下，我能够严格要求自己，较好的履行一名督导的职责，较好的完成工作任务，总结起来收获很多!

今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项治理、生活服务工作假如不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事!抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满足的场所。非凡是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上熟悉到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，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，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，

领导以身作则，加强各方面的治理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化治理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项治理的同时，还在改变经营模式!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，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就如同回到“家”的感觉。

招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的`整体工作和干部职工的切身利益息息相关。非凡是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。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。非凡是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满足，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

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，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供给，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的治理、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提供满足和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供给馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。非凡是在沙运司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。

今后的工作打算：

一是要进一步熟悉做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们在思想熟悉上要再深化、再提高，并将思想熟悉转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化治理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满足率。围绕一个中心，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满足服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思

想模式、治理方式和工作作风的转变，把干部职工满足不满足作为检验我们各项治理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满足率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满足率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，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治理和各项生活综合服务治理工作作为头等大事，列入重要的治理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

职工食堂工作总结篇五

一、本人的工作态度今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、工作的服务质量职工食堂的工作经常与干部职工打交道，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，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，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了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营

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，尽量为干部职工提供便利条件。

三、关于饭菜种类就餐方面，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，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。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提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

四、关于卫生状况我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，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。

五、人员协调协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，达到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感

情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

职工食堂工作总结篇六

我学校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意的学校”发挥重要作用。为加强学校管理，进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据区教委关于加强学校食堂工作管理的有关要求及《食品卫生法》等法规条例，认真抓好学校的食堂工作。现将我校食堂管理工作情况汇报如下：

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、分发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。值周行政、值周教师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。

各类设施的安全状况良好。食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒的发生，我们主要采取了以下措施：

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，我们将学校食堂的食品进货由专门的人员进行统一采购，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。

3、每次用餐后所有的餐具、用具都进行清洗消毒，健康卫生。

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，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1、认真按照区教委的要求，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。

2、不强行要求学生在学校就餐;就餐方式是学生不用凭卡或饭票到指定窗口自觉排队领取饭菜，学生吃完饭菜，如果不饱，还可以添加饭菜。

1、学校每天由xx名老师负责分餐和维持纪律，督促学生文明用餐，并要求学生搞好食堂就餐厅的卫生。

2、食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导。

3、每年都按区有关部门要求进行体检，并持有健康证。操作工是经过专业培训和考核合格后持证上岗。

1、学校食堂单独设立账务，会计、出纳各x人。

2、我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费x元/天.生，严格按上级规定实行按月结算收取的方法。在食堂就餐的教职工的伙食费，与学生同菜同价，按月收取，据实结算。

3、规范使用食堂的结余款，只用于改善学生伙食和食堂的设施、设备，没有用于、变相用于学校发放教职工福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

因经费不足，师生用餐环境有待改进，例如：

1、餐厅是彩钢棚，冬冷夏热，就餐桌子太旧，需更新。

2、学校没有通天燃气，新修厨房及新配厨具无法投入使用;需和社区等相关单位联系，争取早日投入使用。

职工食堂工作总结篇七

时光飞逝，转眼间领导一起根据季节变化，在市场允许的前提下，尽可能安排适合员工口味的营养餐食谱。让员工吃得卫生、营养、吃出健康。现将本人具体工作情况汇报如下：

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品;根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。本年度食堂主要以口味清淡、爽口的农家小菜、绿色蔬菜为主，以高档菜肴为辅，虽然经营收入上没有很大突破，但是让员工吃得舒心、放心是我工作的第一出发点。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高的方案，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、高效、创新的团队。

作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定;在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，

一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。我们还认真听取各方面的意见和反馈，总结每日出品问题，并及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保就餐职工经常可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查;其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置;另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣!

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利职工，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的.新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去;研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本;厨师知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到食堂员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和就餐职工的市场调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来食堂消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品创新菜品。

20x受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，

我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

展望领导的指导下，在广大同事的支持下，始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供精美的菜肴和优质的服务;为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。

职工食堂工作总结篇八

沙运司库尔勒基地职工食堂、招待所两个单位共有干部员工10人,担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下,在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下,我们紧密围绕沙运司的整体工作大局,精心搞好了各项生活服务工作。截至目前,职工食堂、招待所收入元,固定成本元,变动成本元,利润为元。

沙运司库尔勒基地职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在库尔勒基地担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等项工作。作为沙运司的一个"窗口"单位,这两个单位工作质量的好坏,直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。

因此,我们坚持做好以下几个方面的工作:

。今年以来,沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下,我们的工作节奏和各项治理、生活服务工作假如不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势,必将愧对沙运司领导的信任和支持,也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此,我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党专业好文档为您倾心整理,谢谢使用委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观,坚持以人为本,关心职工生活,为广大干

部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好,使职工食堂、招待所真正成为"职工之家"和干部员工满足的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局,密切联系本单位的实际,坚持对员工进行"生活服务无小事"、"做好各项接待和为员工服务是我们的本分"等项教育,使大家从思想上熟悉到了做好本职工作的重要性,从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来,职工食堂、招待所的所有工作人员,都能以沙运司的大局为重,尽心尽力地做好各自的本职工作,受到了领导和员工的称赞。

职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道,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,我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望,领导以身作则,加强各方面的治理,并不断为大家创造良好的服务条件,为逐步走向规范化治理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项治理的同时,还在改变经营模式、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,尽量为干部职工提供便利条件,使大家一回到招待所就如同回到"家"的感觉。

招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂,但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的自身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务,直接涉及到沙运司的对外形象。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。特别是今年以专业好文档为您倾心整理,谢谢使用来,招待所和职工食堂人手较少,工作量较大。为了不影响正常工作运转,凡有大中型接待任务,我们内部的员工都能够服从领导的安排,不分行业,不讲条件,全力以赴搞好接待工作。今年以来,食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次,但每一次接待任务都能够圆满地完成,受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。

目前,沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙,尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工,休假或者因公出差回到库尔勒基地就餐和住宿,作为后勤生活服务单位,能够设身处地的为他们着想,使他们库尔勒基地能够吃的满足,住得舒心,则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平,招待所及时为大家换发被褥、床单,并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲,环境干净整洁,使大家在招待所能够住得舒心。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,而是严格按照沙运司领导的要求,在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在,职工食堂以自助餐的形式一日三餐供给,每顿的主食都在六个品种以上,副食也在四个以上,并每顿都配有肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作,职工食堂的治理、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提供满足和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱,予以公布,便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色,就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活,职工食堂还在紧张繁忙的工作之外,为干部职工家属供给馒头、花卷和一些卤制品,深受广大干部职工的赞扬。专业好文档为您倾心整理,谢谢使用当然,今年以来,我们虽然作出了一些工作成绩,但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司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。

:一是要进一步熟悉做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观,坚持以人为本,关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题,说到底,实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此,我们在思想熟悉上要再深化、再提高,并将思想熟悉转化为具体行动,千方百计,创造好的条件,更进一步办好职工食堂、招待所,以方便干部职工就餐和住宿,为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。二是要不断强化治理,切实抓好服务上档次工作。下一

步我们要做到围绕一个中心、出″两为″方针、实现三个转变、达到四个满足率。围绕一个中心,就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标,把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来,以优质服务稳定民心,以满足服务赢得民心,从而达到凝心聚力,促进发展的目的。突出″两为″方针,就是要努力为干部职工服务,为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力,真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变,就是要实现思想模式、治理方式和工作作风的转变,把干部职工满足不满足作为检验我们各项治理工作的标准,不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满足率,就是通过我们的努力,使职专业好文档为您倾心整理,谢谢使用工食堂、招待所两个方面的服务满足率有较大提高,实现生活服务的`社会效益和经济收入达到″双赢″的实际效果。三是积极负责,认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪,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治理和各项生活综合服务治理工作作为头等大事,列入重要的治理日程,并做到责任到人,抓紧抓实,抓出成效。