

# 最新幼儿园文具的家教学反思(通用5篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。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！

## 食堂工作总结篇一

20xx年本中心在市委、政府和市卫生局及云山街道的领导下，坚持以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，全面落实科学发展观，认真贯彻落实党的十九大和十六届一中全会精神，认真贯彻落实中央、省、市有关卫生工作会议精神，坚持“以人为本”、科学发展、构建和谐、继续开展“以病人为中心，以提高医疗服务质量”为主题的医院管理活动，继续完善社区卫生服务体系建设工作，现将20xx年工作总结如下：

城市社区服务范围4.22平方公里，覆盖10各居民社区，户籍人口55470人。20xx年在市卫生局和云山街道的领导下，根据《浙江省城市社区卫生服务机构管理办法》和《兰溪市城市社区卫生服务机构(20xx-20xx)的设置规划》，在城区重新规划设置了五个社区卫生服务站(枣树黄湓永进社区卫生服务站、竹园黄龙洞社区卫生服务站、和平天福山社区卫生服务站、桃花坞云山社区卫生服务站、金钟岭社区卫生服务站)。社区卫生服务站采用了全市统一标志，整体环境简洁明亮、温馨、科室标志清晰，能较好的提供医疗保健、康复、计划免疫、健康教育等社区卫生服务。符合浙江省社区卫生服务站基本建设标准，得到居民普遍认可。五个社区卫生服务站由中心实行一体化管理，社区卫生服务站共有职工34人；其中执业医师16名，执业护士13名。

本中心领导高度重视，认真贯彻落实中央、省、金华市及兰溪市发展城市社区卫生服务的各项政策措施，不断加强内涵建设，提升服务功能。

(一)今年本中心采取多种形式宣传、发放健康资料4千余份，通过多种渠道、多种形式的宣传，使社区干部、社区居民了解社区卫生服务机构的功能，认识到发展社区卫生服务的重要意义，并积极参与到发展社区卫生服务工作中来，同时组织社区卫生服务站中未取得全科医师和全科护士上岗证的医师和护士参加省级卫生行政部门认可的全科医学岗位培训。

(二)积极开展多种形式的健康教育，进社区举办健康教育讲座20期，印制发放健康教育读本5千余份，受到社区居民及广大群众普遍欢迎。

(三)为社区常住人口免费建立健康档案，建档率87.9%。责任医师采取电话询访、上门服务等多种形式。了解居民身体健康状况、居住情况、生活情况，给予健康指导，并针对不良健康行为等进行干预。

(四)开展计划生育技术服务工作，为居民提高计划生育咨询服务，在各社区卫生服务站都设立了避孕药具免费发放专柜，受到群众的好评。

(五)为社区居民提供安全、有效、价廉的基本医疗服务。7-12月份诊疗17558人次。并按照市委相关要求对社区居民特别是老年人、贫困人口、残疾人进行优惠及减免，半年累计减免医药费27万余元。

(六)中心及站均配备了急救设施和急救药品。同时还与市人民医院、市中医院及妇幼保健院建立了双向转诊协议，在就诊流程方面提供一切方便，将急救及疑难病人及时转送上级医院，并将康复者及时转回中心(站)。实现了小病在社区，大病上医院的目标。

目前我们存在的主要问题：

一是人才缺乏，由于待遇较差，没有编制，人才难进，培养的人才留不住，全员聘用制和有效的激励机制尚有待政策的支持和措施的完善。

二是政府投入不足，今年市财政投入本中心公共卫生经费仅50万元，远远不能满足社区公共卫生服务的需要。

三是群众尚未接受，这些都是制约社区卫生服务发展的主要问题。

要解决这些问题除了政府的重视，改革配套和群众的参与外。作为中心必须明确定位和目标。在明确定位和目标后，认真研究本社区卫生服务的主要需求，确定自己的市场范围，并根据需求完善服务功能，使群众确实得到实惠。同时根据自己的服务人群开展有效的宣传，塑造医院良好的公共形象。在中心内部要实行有效的激励机制，吸引人才和留住人才，为他们提供施展才华的舞台，充分发挥人才的潜力。

## 食堂工作总结篇二

纠纷事件，大家认真、安全、无事故的做好每项工作。

大概无万人左右，其中包括本院职工就餐人数达1.5万人左右，住院病人就餐人数达3.5万左右。

大概290万左右，伙食支出大概270万左右，盈亏率为6.8%。

5. 付全年餐厨垃圾费4800元 6. 自付冬夏两季工作服费用11000元 7. 购和面机一台6500元8. 购验钞机两台5300元 9. 购商店收银机一台2500元10. 购售饭机一台3800元 11. 购各种餐具大概3万元左右 12. 全年给职工送生日蛋糕近3.5万元. 为医院节约资金11万元左右，创造了利润增加了经济效益。

为了降低开支，可是工作人员加班加点维修了搅菜机、压面机、搅蛋机、送饭车、蒸箱，自做了货架、案板、切菜墩等厨具，节约了开支，降低了成本。

我们牢固树立对病人的服务理念“一切为病人服务，对待病人像对待亲人一样，服务热情、细致、周到。”送饭订饭到床头、微笑服务，加强职工以院兴我兴、院衰我耻的意识，不断提高职工的凝聚力和综合素质。

食堂采取了请进来、送出去的培训方法，对每个厨师进行了技术培训，不断提高厨师的烹调水平并挖掘个人潜力，让每个厨师献计献策拿出自己的特色菜，并给与奖励。这样做更多更好的增加了花色品种，并从各个方面入手勤俭节约、杜绝浪费、降低陈本、节资增效、严把质量关、保证提高饭菜质量，赢得了广大职工和患者的好评。

从质量管理到服务理念再到经营范围都比前期有很大的改善和提高，同比去年盈亏率在3.9%左右比去年增加了3%，为医院节省了经济开支，创造了利润。

本年在院领导的大力支持和职工的努力下，食堂顺利的完成了本年的各项工作，在今后的的工作中听从领导的指挥，更好地完成各项工作和任务，搞好饮食的供应工作，满足职工和病人的需求，为医院多做贡献。

### 食堂工作总结篇三

1、同学对于家园推出新品种和川菜不够地道的意见。2、同学反映的家园菜太咸的问题，厨师长保证了会注意。3、例会上同学提出的家园筷筒有积水的问题。

4、同学反映的家园8号窗口的菠菜炒鸡蛋里有沙子的问题。

5、同学反映的沙县小吃收费不准和扫地的工作人员不小心的

问题。6、家园取碗的筐上盖上了盖子，避免了将碗裸露在空气中的卫生隐患。

7、面食部在放筷子的竹筐下面衬一个较小的竹筐，解决了同学反映的筷子头直接接触桌面的情况。

8、面食部重现茄子豆角面，满足了同学需求。

9、由于面食部拉条子不熟，导致同学拉肚子的事件。

10、反映了康博斯中餐厅打包时易将饭菜搞错的问题，经理表示会加强员工的培训。11、燕南勺子提供的问题。

12、回复同学关于燕南一楼增加座位的建议。13、回复大家关于拉面分大小碗的建议。

14、清点了燕南的桌子数量，度量了每张桌子的长和宽，为桌贴做准备。15、燕南、万柳给同学们分发食堂监督员的书签。

16、检查学五食堂后厨及餐具的清洁流程，并建议要加抹洗碗边。17、检查合利屋的卫生状况，比较好。

18、学五监督员每天上岗时都注意调整注意托盘车的摆放位置，方便同学取用。19、完成万柳食堂宣传板布置的先期工作。20、在万柳进行了厨房检查。

21、发贴解释了多人反映的学一食堂米饭问题。

22、学一食堂早餐时开始卖勺子，解决同学喝豆腐脑问题。

1、康博斯不能使用校园卡的问题。

2、燕南二楼的凳子经常被乱拿的现象。

3、学五意见簿仍未更换。

4、同学对于卖鸡排或者鸡柳时提供番茄酱的事情要待成本核算之后才能确定。

1、同学建议多出新品种，并觉得川菜做得不够地道。经理说目前已有六个新品种提交上来了，还在审核中，到时出来后会在板上告知，以后会定期出些新的，也会考虑和其他食堂交流。至于川菜，主要是考虑到大众化的口味，故意将味道做淡了。因为真正的川菜讲的是极度的麻辣，味很浓，主要与当地潮湿的气候有关，担心推广到这里后大家会受不了，所以就不太地道，还请大家见谅。

2、同学在和谐树和短信上反映家园的菜太咸。已经提醒了相应的窗口，经理也在会上指出。厨师们保证了会把握好咸度。

3、会上同学提出家园放筷子的筒里经常积水。我去看了一下，发现筒里已经设有小孔，以供积水排出，倒是筒外面会比较湿。已同经理说了，他会在这几日铺块布上去，以便吸水。

4、同学发短信说8号的菠菜炒鸡蛋里有沙子。我同厨师讲了这一情况，初步推断是菠菜根没洗净或菜里进了蛋壳。他们以后会多洗几遍菠菜，先不去根，等洗净后再去根，这样根部的创口处就不会嵌进沙子了。打鸡蛋时也会多加小心，尽量不混进蛋壳。向同学道歉。

5、同学打来电话，说沙县小吃收费不准，扫地的工作人员不够小心，常扫到同学的脚。我去厨师那里了解了情况，得知当时是同学改了要的菜后他们没听清，已经下锅了，就不好再改过，所以用一根春卷补了他一元钱。由于各窗口不能直接用现金，所以他们就采取了这一方式。他们保证以后会多加注意，等同学确定菜的品种后再下锅，若再搞错就写张欠条，以便下次偿还。扫地的工作人员也说以后会小心点，尽量在同学吃完后扫。并向同学表示歉意。

6、值岗时，看到工作人员去取洗净的碗时总将碗裸露在空气中，向经理反映了这一问题。现在取碗的筐上已都盖上了盖子，感觉卫生多了。

## 食堂工作总结篇四

时间过得真快，忙忙碌碌中已近年末，回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，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、今年以来，我厂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，我们食堂的工作节奏和各项管理、生活服务工作必须紧紧地跟上我厂快速发展的大好形势，因此，我们要切实做好服务工作，当使职工食堂真正成为“职工之家”。坚持对食堂员工进行“生活服务无小事”，“做好各项服务和为员工服务是我们的职责”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。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位公司职工、领导身体健康的大事。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，对体检不合格者不予上岗。食堂是公司职工用餐的地方，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，每天对厨房进行大清扫。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，保证了职工的工作正常运转。

第三、每天对操作间进行安全巡视，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，及时作好调控。并对巡视情况如实记录。如卫生情况：由于用餐人数多，食堂职工工作压力大，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，作为食堂管理员指挥食堂职工和他们一起工作。在食堂职工的积极努力下使食堂有了良好的工作环境，使全体食堂工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的就餐环境，也给全体就餐人员带来了愉悦，使得全体职工能够将饱满的精神投入到工作中去。

第三、把住食品进货也非常重要。采购严把食品质量关，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，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，并被区食品管理监督局评为餐饮服务食品安全等级a级（优秀）。

第四、在菜谱的安排方面：

1、首先对大多数职工的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每周菜谱。每周公布下周菜谱，并制作菜谱公示牌，广泛征求职工意见。

2、目前原材料价格上涨，职工喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，合理搭配，使职工吃到放心满意的菜肴。

3、每天的原材料价格，予以公布，便于接受大家的监督。

第五、在菜品和库房的管理上，各种货物进食堂仓库，都必

须进行验收，登记在册。食堂用一切货物包括调味品，都会根据可领料数量签发，科学、合理地贮存食品，粮食库、调味料库定期进行盘点、清库，食品按先进先吃的原则，以防止变质，或造成不必要的损失。在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第六、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；我们要求每一位食堂职工必须做到：

（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，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）工作时不准吸烟，服务时佩戴口罩等防护用品。食堂全体工作人员认真做好本职工作，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。

第七、设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全重点部位。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，我们一定要认真学习《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，并做到责任到人。

在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工辛勤的努力，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，确保职工吃到质优、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，食堂全体工作人员正在不断努力，逐步形成一個爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为淮烟的发展而默默奉献。

## 食堂工作总结篇五

在园领导的关心与指导下，本年度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，现将本年度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。在饮食卫生方面，严把采购、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。建立“校餐惠”网络平台，每天及时上报。在我们的共同努力下，本年度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。

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，我会不断探索实践，不断总结反思，争取更出色地完善各项工作！

## 食堂工作总结篇六

### 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) 建立健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。

(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。

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召开民主生活会，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、上班时间内所有职工，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。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

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。

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

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。

## 食堂工作总结篇七

后勤管理组共有职工 2 人、外聘员工 25 人，担负着较为繁重的内 外接待、员工就餐等项工作任务。在后勤服务公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕地质局的整体 工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂收入 元，固定成本 元，变动成本 元，利润为 元。

职工食堂、金地苑物业是后勤管理组服务工作的重要组成部分，担负着职工餐、局机关的接待任务工作和单身职工宿舍楼的管理工 作。这两个单位工作质量的好坏，直接关系到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：

- 1、围绕大局，提高认识。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。

2、加强管理，规范运作。职工食堂的工作经常与干部职工打交道，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，我们没有辜负局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。

3、团结协作，优质服务。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。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，使他们能够吃的满意，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。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 应馒头、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， 但距局领导的 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。

一是要进一步认识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、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。

二是要不断强化管理， 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、 达到四个满意率。 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，以满意服务赢得民心，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、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，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意率有较大提高，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。

## 食堂工作总结篇八

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，最后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！

## 食堂工作总结篇九

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。

## 食堂工作总结篇十

为了全方位展示学校教育新形象，我校积极响应通山县教育局制定的《“放心食堂”创立标准》，积极开展创立“放心食堂”活动，现将有关工作总结如下：

“放心食堂”的创立工作，一是进一步完善我校后勤根底设施，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，杜绝重大平安事故、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、标准化效劳，全面提高后勤效劳能力和水平；四是增强师生食品用品平安防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

根据县教育局制定的《“放心食堂”创立标准》，结合我校实际情况，本着“因地制宜、循序渐进”的原那么，我校认真开展了“放心食堂”的创立工作。

1、提高认识，加强领导。创立“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和效劳水平的有效举措，学校领导高度重视，把创立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方法，加大对总务人员督办、检查、指导的力度，以确保创立的各项工作真正落到实处。

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

3、完善设施，强化管理。学校根据创立方案加大投入，对照标准努力完善了学校后勤效劳的硬件设施建设，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

精细效劳。

食堂管理在学校中的作用至关重要。我校按照要求设置了操作台、粗加工间、操作间、有保管室等。为了让学生在学校能够吃得饱、吃得好，我校始终坚持“健康第一”的食堂管理理念，紧紧围绕学生健康成长，严格把好了“五道关”。

一是严把人员上岗关。坚持“先培训、后上岗，不培训、不上岗”的原那么，通过提高食堂员工的素质到达提高食堂管理水平的目的。实行长期学习制度，不定期组织食堂工人了解有关政策法规，学习《中华人民共和国卫生法》、《餐饮业卫生工作条例》、《寄宿制学校管理标准》。