

2023年小学我们的节日中秋节活动纪实

小学我们的节日春节活动方案(大全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。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

学校食堂工作总结篇一

我校一直比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。在具体的食堂管理中，我们采取了以下的一些措施：

- 1、原料由专人到指定的长期供应点采购。
- 2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。
- 3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。
- 4、设有原料加工的专用场地。
- 5、原料清洗做到荤、素分开。
- 1、食品分类存放，排列整齐。

- 2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。
 - 3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。
- 1、通风透光良好，给、排水方便合理。
 - 2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。
 - 3、粘贴有白色瓷砖墙裙。
 - 4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。
 - 5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。
 - 6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。
 - 7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。
- 1、有专人负责洗涤，消毒餐具。
 - 2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。
 - 3、已消毒的餐具采取了保洁措施。
- 1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证
 - 2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露
 - 3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指
 - 4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物
- 1、室内水池加盖上锁
 - 2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰

3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除

4、排污沟保持通畅

由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

学校食堂工作总结篇二

尊敬的严总和公司领导及各位同仁：

大家好！

xx年上半年xx分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在xx全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，而每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

一) 原材料的控制：

1、库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2、在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3、原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

二) 能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开，加盖，加膜。标签明示在xx特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。亦要坚持公司原则□xx组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导；而在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

菜品是企业的生命力。感谢公司对xx的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高□xx始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

一、高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好xx管理工作。

二、努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

学校食堂工作总结篇三

忙碌的一个学期过去了，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***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，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，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，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，工做台做到随用随清，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，保证了食堂工作的正常运转。

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，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校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)，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外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠;对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

流程合理，操作规范。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关;对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变。

学校食堂工作总结篇四

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有743人，分16个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工2人。学生在校早餐人数在130人左右，在校中餐人数在400人左右。学校在教育主管部门和卫生主管部门的正确领

导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。

我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊事员2人。炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。

首先是严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事务长把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，

生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

其次，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装纱门、纱窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，我们要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。

第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。近几年来，市卫生监督局每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第五，严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。

扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的接受上级部门的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的'台阶。

学校食堂工作总结篇五

司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）、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。个性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，个性是刚成立时期，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，作为一名炊事人员，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，我作为一名炊事人员，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。

学校食堂工作总结篇六

20xx年上半年，职工食堂将厂部下达的目标责任书层层分解，下达到人，并以此作为考核员工业绩的依据。有了目标，就有了前进的方向□20xx年上半年，职工食堂取得如下成绩：

1、根据职工食堂初步统计□20xx年上半年累计共接待一线职

工、外协人员就餐五万多人次，平均每天三餐共接待近四百人次就餐。

2、成功筹办年夜饭及春节值班人员的就餐。根据厂领导的要求，一年一度的年夜饭由职工食堂筹办，接到任务后，职工食堂在服务生产一线职工的同时，立即组织人员，安排菜谱，组织货源，准备场地及所需用具，细致的值班人员安排、辛勤的努力没有白费□20xx年大年二十九年饭及春节期间的伙食赢得了厂领导及就餐职工的一致好评。

3、紧跟生产一线，为生产一线的顺利生产提供坚实的后勤保障□20xx年上半年，根据生产进度安排，职工食堂和生产科取得紧密联系，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线职工、外协技改人员、消防人员等人员的饮食服务。

近几年来，全免费工作餐已逐渐深入人心，就餐人数日益增长。为了提高职工食堂的服务质量，职工食堂从以下几个方面入手：

餐中有保洁，日日大清洗，周周大扫除。

2、规范文明服务。职工食堂多次组织员工开会学习，并制定《职工食堂员工行为规范》，对所有员工的衣着、个人卫生、工作行为、文明用语等方面作了统一的规范，对于违反规范者，发现一例，处理一例，绝不手软。

3、合理安排菜肴，变换饭菜花色品种。根据不同的季节、不同的班次，职工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐餐味不同。对于大夜班，职工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤等等不同的花色品种；对于来自全国各地的外协技改人员，我们详细咨询其口味，并适当在菜谱、口味上作出了相应的调整，满足了不同就餐者的需求。

1、加强全免费工作餐管理。针对全免费工作餐，职工食堂制

定和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。在日常的工作中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度、通知或温馨提示的形式，积极与生产科及广大干部职工取得沟通，有效地维护了全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

物资中，粮油从红安县王源昌购物广场购进，肉类从红安县红冠食品有限责任公司购进，这样有效地转移了职工食堂的购物风险，提高了职工食堂的采购安全系数。对于霉烂变质物品，坚决拒之门外，对于所购物品物料，坚决按照厂部有关规定办理出入库手续。

3、安全管理。结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会上，职工食堂始终将安全放在首位，以《烟草企业安全生产标准化规范》为标准，强化职工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制在萌芽状态。20xx年上半年初，职工食堂将安全责任层层分解，将每一个岗位上的安全责任分解到人，并在日常的工作中加强监督检查。过去的半年里，职工食堂安全工作进行得有声有色，半年安全事故为零。

20xx年上半年，虽然我们取得了一定的成绩，但是我们的工作中也存在不足，具体表现为：

1、思想政治工作有待提高。由于职工食堂绝大部份人员为劳务用工人员，人员更换频繁，导致思想政治教育跟不上，有时因为员工工作情绪波动而给工作带来影响。

2、在聘请厨师的更换过程中，由于厨师缺乏大锅菜的培训及时间上的适应过程，工作餐菜肴在色香味形上存在不足。

3、新进劳务用工人员安全教育有待提高。

20xx年下半年，职工食堂除了一如既往地搞好饮食服务工作，

还有如下打算：

- 1、继续加强制度的执行力。职工食堂下半年将组织所有员工学习红安烟厂及职工食堂的规章制度、操作规程等。在今后的工作中，对照规章制度，该奖的奖，该惩的惩，真正做到按制度办事，以制度约束人。
- 2、重点加强员工的思想素质教育，特别是新进劳务用工的思想教育和安全教育，为工作餐的顺利进行打下坚实的基础。
- 3、努力提高员工的技术素质和服务意识。下半年，我们将采取“走出去，请进来”的方式，以提高员工的业务技术水平和服务质量。
- 4、继续狠抓安全工作。我们在下半年将在强化员工安全意识的同时，完善职工食堂的安全管理制度，并加强安全隐患的排查及整改，力争全年实现804003的安全目标。