

最新学校食堂资金管理报告(优质5篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

学校食堂资金管理报告篇一

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有了一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司员工培训部、____公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来，在单位领导的关心支持下，在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务，优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心，吃的'放心，吃着满意的目标。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了____年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了____年工作上的成果与不足。

20____年工作成果：

- (1)与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。
- (2)对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。
- (3)按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。
- (4)紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食

品卫生许可证检验检疫合格证。

(5) 职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

(6) 围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

(7) 圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会；建安分公司职工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近____期次。

(8) 调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

(9) 为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

(10) 在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会

积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗，更快更好提高服务水准、提高菜品认可度的重要性。

学校食堂管理人员述职报告3

学校食堂资金管理报告篇二

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照上级工作要求，对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：周校长为组长，张校长为副组长，成员为各班生活委员。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

组长：

副组长：

成员：各班生活委员

二、自查情况

在学校食堂用餐的：现有学生400余人左右。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

(一)、卫生制度：

a□食品卫生：

- 1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购和销售腐败、变质、过期食品以及不符合卫生标准的食品。
- 2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。
- 3、生熟食品分开存放，切生、熟食品的刀具及砧板分开使用。
- 4、加工前，菜必须洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。
- 5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品必须使用食品夹，不得随意用手取食。

b□个人卫生：

- 1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，符合要求者才能上岗。
- 2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。

c□环境卫生：

- 1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围必须每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。
- 2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等必须经常清洗，保持清洁。

- 3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池(桶)要经常清洗、清扫。
- 4、餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。
- 5、食品及原料的贮存应符合卫生、安全、整洁的要求。
- 6、发现采购、销售病、死、变质肉类(包括母猪肉)米面等食品,对人体健康造成危害的,食堂负责人负主要责任。
- 7、采购的食品应符合食品卫生标准,大宗食品必须提供该食品的有效证照及发票。
- 8、食堂负责人应加强市场行情的调查了解,尽量多想办法,采购价廉物美的物品,尽量降低成本,减少支出。每餐尽可能多的,制作多个品种,力求每个学生都能吃到可口的饭菜。
- 9、对剩饭剩菜,严格按照要求进行处理。

(二)、就餐制度

- 1、严格按学校规定的就餐时间准时开饭,无特殊情况不得提前或推迟开饭时间。
- 2、要礼貌待人,不得使用粗暴语言。
- 3、开饭时及时检查饭菜数量,及时补充,确保足额供应。

(三)、食品验收制度

- 1、凡采购入食堂的食物,必须经验收后方可使用。要验质量,主要看食物的品质是否完好,有无污染变质,是否有齐全的生产厂家、商标、生产日期等标志,是否过保质期,有无产品合格证等;验数量。能称重量的,必须过称,以件计的,是否符合数量标准。

2、验收合格后，由验收人员在购货发票上签名，不合格的，及时向采购人员反馈，采购员必须与供货商联系退货，严禁不合格食物进入食堂。

3、未经验收的食物严禁进入食堂，在验收过程中，验收人员必须严格认真。

4、食堂工作人员要根据季节变化和当地实际，努力提高操作水平，力求做到菜肴多样化，配餐科学化。严格按照相关规定制定价格，食堂不得擅自提价。

(四)、安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒工作，门窗无人时要上锁。食堂晚上实行值班制。

2、食堂操作场所和贮存室禁止非工作人员进入，不准在厨房卖小食及点心。学校教职工及学生未经工作人员允许，不得进入食堂，更不准进入操作间、原料间。

3、发现从业人员有可疑传染病者应立即向学校汇报采取相关措施。

4、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

操作。如不按以上规定操作，造成事故后果自负，设备受损个人赔偿。

8、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

9、积极做好预防和控制食物中毒，一旦发生情况，立即向学校分管领导及校长汇报，并保护好现场，封存可疑食品，以

便查清事故原因，追究责任。

10、每餐都及时留有样品。严禁销售剩饭剩菜。

11、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

(五)、违犯学校规章制度的情况，食堂负责人要配合总务处及学校查清责任归属，对直接责任人，严格按照学校规章制度处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六)、严格执行学校的管理制度。

三、存在的问题：

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求；出售食品时，工作人员卫生防护措施不到位；个别工作人员对教职工及学生的疑问解释不到位，容易造成误解。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品，难以满足每个人的口味。

四、克服不足，再上台阶

学校食堂管理工作自查报告

为加强学校食堂管理，提高安全卫生意识，**一中长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据县教科局20xx年全县学校食品安全专项行动工作方案要求，我校食品安全工作监管小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

1、食堂硬件设备比较齐全； 2、生进熟出流程合理； 3、总体环境卫生清洁； 4、各部标识比较清楚； 5、工作人员健康证齐全； 6、灭蚊、防鼠、防蝇设备全。

7、进货渠道合法，索证、索票做得比较好。 8、食堂管理档案较好。不足：

针对以上不足，下学期之前彻底整改，确保师生就餐安全。为了认真落实**中心学校食品安全工作实施方案精神，把学校食品安全工作摆上议事日程，切实将学校食品安全工作落到实处，加大对学校食堂监管力度，确保全校教师就餐安全，避免食品安全事故发生，我校特制定如下食品安全实施方案。

一。建立组织机构

** 二、建立学校食堂卫生管理制度

（一）、学校从事食品生产经营人员健康检查制度

1、从事食品操作人员上岗前必须到区疾病预防控制中心进行健康检查，合格并取得健康证者方可上岗，工作时要佩戴或随身携带健康证。

2、本制度执行责任人每年组织本单位食品操作人员进健康检查，并掌握结果。

3、本制度执行责任人要定期检查从业人员持证情况，如有关部门检查时，发现无证上岗人员，除追究无证上岗人员责任外，还要追究本制度执行责任人责任。

（二）、学校食堂卫生检查制度

1、建立健全教师餐厅卫生清扫制度，坚持清洁制度不放松，并定期检查；

5、餐厅服务人员出外办事前，必须脱下工作服，帽等，回来后用水洗手；

6、餐厅服务人员上岗必须佩戴有效的健康证。（四）、学校防投毒措施

1、加强门卫管理，严格执行校门出入登记制度； 2、严把采购、储存、加工、供应等各项环节的安全关； 3、烹饪原料专人专管，其他人未经允许不得擅自入内。

4、厨房内除本单位工作人员外，任何人不能随便进入，工作人员离开时要锁门；

5、定期对教职工进行食品安全知识培训，增强教职工防投毒意识； 6、各环节由专人负责，学校卫生管理领导小组定期对预防投毒措施落实情况进行检查，发现隐患要及时纠正，出现安全事故要追究具体管理人及主管人员责任。

（五）、从业人员卫生知识培训制度

（六）、餐具，用餐清洗消毒制度

5、厨房内待使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用；

（七）、烹调加工管理制度

5、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定台案上，不得放置地面；

11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。 三、加大食品安全宣传力度

利用板报、班会等形式向学生宣传食品卫生小常识，提高学生食品安全意识，增长学生安全防范能力。营造普及食品安

全知识氛围，最大限度防止食品中毒事件发生。

四、学校食品安全应急处理预案

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障本校生的身体健康，特制定学校食物中毒预案。

当共同就餐人员在就餐后的一段时间内同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时，应怀疑食毒。此时，第一发现人应立即向学校食物中毒领导小组组长报告，组长在接到报告后，应立即向区教育局、食药监管部门报告，并通知领导小组成员即到岗，安全事故紧急预案马上启动。

学校食堂资金管理报告篇三

为加强我校食堂财务管理，规范经营服务行为，保障广大师生权益，根据浙江省教育厅《关于加强义务教育中小学食堂财务管理的意见》（浙教计[2009]42号）精神，经校务会研究，指定以下制度。

一、进一步明确食堂财务管理基本原则。

食堂工作是学校后勤保障的重要组成部分。食堂的饭菜质量、价格和服务直接影响到广大师生的切身利益和身心健康，影响到学校稳定，必须坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算。要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，建立和完善管理监督机制，切实维护师生的合法权益。

二、严格审批制度、自主经营食堂。

严格按照规定报批开办食堂，我校开办食堂选择自主经营的经营模式，食堂经营服务以充值卡结算模式。

三、规范食堂收入核算。

食堂收入系食堂为学校师生提供伙食活动中的各项收入，主要包括：伙食收入（包括：学生伙食费收入、教职工伙食费收入、代办伙食收入等）、财政补助收入、其他收入。

1. 以充值卡结算，凭充值卡结算时，以师生实际支出的伙食费作为食堂伙食收入。我校不允许现金直接结算餐费，禁止食堂工作人员收取现金。
2. 食堂收入以食堂自身的经营服务为依据，不得将学校的小卖部承包收入、房租收入、寄宿收入、其他非食堂经营服务收入记入食堂收入。不得擅自转移食堂收入，严禁挪用或私设“小金库”。

四、规范食堂成本支出核算。

食堂支出成本核算应坚持以食堂的日常经营服务活动所必需的各项直接支出为准，不包括各项财政投入的固定资产折旧。食堂使用的房屋等固定资产所需投入（含维修）应纳入义务教育经费保障机制改革范围，由财政性经费予以保障。

1. 原材料成本。包括粮食、食油、蔬菜、肉（豆）制品、水产品、蛋奶、调料、燃料、水电费及其他原料成本，不包括应在学校行政事业费列支的内容和其他与食堂经营无直接关系的支出。

控制。

3. 设备折旧成本。非财政投入形成的固定资产，包括食堂专用的各种燃具、炊具、餐具、冷藏设备、交通工具等，根据不同设备折旧年限，按月计提折旧。

五、建立和完善食堂财务控制机制。

1. 按成本补偿原则建立餐饮定价机制。食堂一律实行明码标价，须以伙食支出的实际成本为依据，确定合理的饭菜价格。食堂的就餐价格要实行最高限价，确保全年结余或亏损控制在年度营业额的4%以内。

2. 严格成本和质量控制。食堂主要原材料要以公开招标方式确定定点供应商。要设立专门食品检验员严把食品质量关，对进入食堂的原材料进行检查和验收，要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，建立食品质量档案。严禁采购“三无”食品和质量不合格、超过保质期的食品。要规范食堂进货渠道，要严格控制在白条子现象，单张白条子面额低于100元。要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。

3. 规范使用食堂经营结余。食堂的结余款（含历年的结余款），要专项用于改善学生伙食和食堂的设施、设备。不得直接或变相用于发放学校教职工福利奖金，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

六、加强食堂经营服务工作的领导和监管。

加强食堂管理，直接关系到师生权益和安全，事关教育形象，要高度重视食堂的经营服务工作。要落实校长责任制，校长对食堂经营服务工作负总责。建立和完善膳管会工作机制，同时成立膳管会，成员由工会干部、学生代表、学生家长代表、教师代表等组成，学生家长代表人数不得少于1/2，膳管会主任由非教育系统的家长代表担任，膳管会监督以收费标准、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。建立食堂财务和菜谱公开制度，财务实行每月一公示、菜谱实行每周一公示。实行承包制的食堂也要建立相应的监督机制。校务会要加强对食堂账目的内审工作，及时纠正违规问题。

松阳三中集团学校

2009年8月24日

学校食堂资金管理报告篇四

本年度，我从以下几个方面进行总结：

一、学习方面。

作为一名共产党员，我首先想到一切听从学校各级领导的安排，积极参加学校的各项活动，认真学习专业即使知识，提高自身素质和实际工作能力，增强自己与时代责任感及工作自信心。

二、工作方面。

立足本职岗位。端正工作态度，尊章守纪。在每天的工作中，团结同事营造和谐气氛，创造整齐清洁卫生的工作环境。有时接到就餐任务。我总是早来晚走，加班加点和同事们一起提前完成任务，从不叫苦叫累，愉快的投入每天的工作中。全心全意的为全体教职工及学生提供优质的饮食服务，牢固树立“服务是天职”的思想。让每位师生健康、放心地在我们的食堂就餐是对我工作的体现。

三、义务奉献。

为了全体教师及学生就餐需要，我和同事一起无论节假日和公休日到随叫随到。今年还增加了包饺子的任务，我总是利用加班或加点。挤时间的完成任务，不计较得失，作到了有利于学校的事情力争做好。

总之，以上内容是为了查找不足，便于见后更好的工作。敬请领导和同事们批评指正。

学校食堂资金管理报告篇五

尊敬的领导：

本人__，首先感谢领导信任和大家的厚爱，任__高中食堂厨师长x年。在这x年里，我严格执行公司各项规章管理制度管理我的厨房团队以保证各项工作落实到位，在经营中，我和我的战友们全力以赴，不时推出新品种，并尽量使师生满意的前提下控制成本。实验中学食堂是一个充满竞争的学生餐饮环境。加之平时学校监管得严，使我们在经营中不断改变经营策略，在确保食堂食品卫生安全的情况下，尽量保证了公司的利益。

现我就四个方面向大家汇报我在这一年的工作。请大家予以批评和指正。

一、食堂安全

我们本着食品安全第一的前题下着重了原料验收程序。作到了不合格的产品绝不加工生产；每天班前会议我们都要例行询问大家有无异常情况；加强了厨师每餐的供应计划，尽量少剩饭菜。所剩饭菜均由专人加工至中心温度在__度以上并确认无异常后方可售卖；食堂坚持每餐留样，并有记录；每天一次的餐具用具消毒也由厨师长亲自监督并作记录。

食堂共有__位员工每天下班后要骑车回家休息。我们在班前会上讨论了怎样在市区安全行车及转弯手势规范。让大家安全行车，确保人身安全。

食堂的几位机械操作师傅都经过了公司工程部的培训。其他人一律不准进行机械操作，时时提醒安全规范操作，并以申请公司为这几位师傅购买了意外伤害保险，以把食堂的风险降到最低。

二、经营策略

我先考察了竞争对手的产品，明白了我们的长处和弱处，并针对实际情况作了调整。巩固了我们的小吃、饼类。采用引进的方式聘请了一位在大锅菜上有一定造诣的厨师加强我们的中餐。并由厨师长、经理、库管、技术骨干组成的智慧团定期对各生产小组会诊，帮助找到解决问题的办法。

三、团队建设是我一开始就着手的工作

公司领导说过：一个优秀的团队是完成任务的基础。在工作中我以身作则，无论哪个工种我都会针对性的一起参与生产。作为一个厨师长除了生产上的工作安排还应事无巨细冲在最前头，这样大家在这个团队才有方向感，也才有动力。在生活上我主动关心员工，与他们同甘共苦，从战斗中的战友成为大家生活中的朋友。所以这学期大家工作很团结，很努力，也很开心。

四、重质量及创新

在这学期里，我们把中餐进行了规范化。确定把硬俏头的主辅料定为x比x，软俏头的主辅料定为x比x，并在调味方面大胆用了野山椒，找到适合夏季大众口味的产品。所供应菜品的情况我会听取收集就餐师生的意见，加以总结，在每日例会及时安排改进。从而保证菜品口味及质量稳定。

定期推出新品种也是经营至胜的法宝。每当一个新品种推出后看着营业额上升，大家都会有一种成就感，那也是食堂中最开心的事。

市场考察是发现新产品的主要途径，比如食堂售卖的寿桃、芝麻鸭、蒸饺、烩面、炒粉、小包等这些都来自市场考察，给食堂经营带来了不错的效果。同时对市场物价的掌握也是监督供货商供应价格有效的办法。些为一举两得。

此致

敬礼！

述职人：__

20__年x月x日