

2023年学校食堂年终工作总结个人 学校 食堂年终工作总结(汇总9篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。什么样的总结才是有效的呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

学校食堂年终工作总结个人篇一

年初，卢书记带领办公室人员先后到郟城□xx县、平邑和市区各中专技校招聘电焊学生，并积极参加人才交流会、引进了一批专业技术人才。对这批人才的加盟，公司通过定期专业技术培训等形式，加强培养，使之很快适应公司发展的形势和氛围，锻炼成为生产一线技能员工。

对集团分配的大学生，公司按照集团要求，认真做好“传帮带”工作，现在都能适应公司发展环境，技术水平不断提高。

11月底，公司根据集团要求对当前公司的人才储备进行了详尽的分析，为下一步生产经营工作的开展和战略决策的制定提供了详实的依据。

学校食堂年终工作总结个人篇二

(1) 公司不断开拓市场，加大工程承揽力度，有针对性地承揽工程。继组合钢模板、全钢大模板、一般桥梁模板加工制作后，公司继续向水电、火力、铁路、大型高难度异型模板加工制作方向发展，先后承揽了影响力较大的模板加工工程：如xx县电厂的凉水塔模板工程；刘家道口水利枢纽工程的全套模板工程；西康高速公路复线工程柞小路段的50米t梁工程；西郑高速公路模板工程等等。

2) 不断研发新产品，推广和应用新技术。年初，公司成立了产品研发中心，负责新产品的研发和应用。结合市场发展需要公司于11月初成立了模板新技术推广和应用项目部，负责新技术的推广和应用，以及施工一线的产品服务工作。

同时，公司不断完善全钢大模板体系，先后四次组织专业技术人员到北京、青岛、潍坊等地考察学习，通过调查、分析、研究，对大模板进行了改进和提高。并针对配模的精度不高等问题，公司组织技术人员对配模的尺寸精度、平整度、对拉螺栓等进行了严格的规范。

结合市场需求，对模板专用支撑梁进行研究和试验，通过受力实验，支撑间距可扩大到1.5米左右，即使用这种支撑梁，能够节省大量的顶柱，现场文明程度能够得到很大改善，成本大幅度降低。这种支撑梁采用热镀锌处理，可周转使用10年。该产品现已经申报国家专利。

学校食堂年终工作总结个人篇三

时间像箭一样飞逝。转眼一年过去了。通过过去一年的努力工作，我们一定积累了很多经验和教训！但是工作总结要写什么内容才能让人眼前一亮呢？下面小编给大家整理了最新学校食堂年终工作总结，希望大家喜欢！

__年公司认真贯彻“__”的战略定位思想，围绕生产经营工作，不断实践“__”战略定位思想，强化“二次创业”的新理念，进一步调动了员工的积极性，形成了以人为本、和谐团结、政令通畅、大局稳定的发展局面。

在集团公司的正确领导和大力支持下，经过公司全体干部员工的共同努力，公司生产经营工作有了突破性的进展，实现销售产值4100万元，完成上缴利润指标，再创历史最高水平，现将__年公司行政工作总结汇报如下：

一、积极开拓市场，研发新产品，开创生产经营工作新局面。

(1) 公司不断开拓市场，加大工程承揽力度，有针对性地承揽工程。继组合钢模板、全钢大模板、一般桥梁模板加工制作后，公司继续向水电、火力、铁路、大型高难度异型模板加工制作方向发展，先后承揽了影响力较大的模板加工工程：如__县电厂的凉水塔模板工程；刘家道口水利枢纽工程的全套模板工程；西康高速公路复线工程柞小路段的50米t梁工程；西郑高速公路模板工程等等。

2) 不断研发新产品，推广和应用新技术。年初，公司成立了产品研发中心，负责新产品的研发和应用。结合市场发展需要公司于11月初成立了模板新技术推广和应用项目部，负责新技术的推广和应用，以及施工一线的产品服务工作。

同时，公司不断完善全钢大模板体系，先后四次组织专业技术人员到北京、青岛、潍坊等地考察学习，通过调查、分析、研究，对大模板进行了改进和提高。并针对配模的精度不高等问题，公司组织技术人员对配模的尺寸精度、平整度、对拉螺栓等进行了严格的规范。

结合市场需求，对模板专用支撑梁进行研究和试验，通过受力实验，支撑间距可扩大到1.5米左右，即使用这种支撑梁，能够节省大量的顶柱，现场文明程度能够得到很大改善，成本大幅度降低。这种支撑梁采用热镀锌处理，可周转使用10年。该产品现已经申报国家专利。

二、不断建立健全规章制度，增强规章制度的执行力。

公司在年初就结合发展情况对《考勤制度》、《安全生产责任制度》、《经营队伍管理制度》、《产品质量奖罚条例》、《业务合同管理规定》等管理制度进行了补充和完善。并结合发展需要，制定了《宿舍管理制度》、《办公电话及网络管理规定》、《空调使用管理规定》等，使管理工作有章可

循，有标准可依。

本着办好公务、搞好服务的原则，加大规章制度的执行力度，做到事前有计划、事中有措施、事后有落实，防止了扯皮、推诿的现象，使管理工作得到了强化，增强了企业的向心力和凝聚力。

三、进一步搞好了人才的管理、培养和引进工作。

年初，卢书记带领办公室人员先后到郟城、__县、平邑和市区各中专技校招聘电焊学生，并积极参加人才交流会、引进了一批专业技术人才。对这批人才的加盟，公司通过定期专业技术培训等形式，加强培养，使之很快适应公司发展的形势和氛围，锻炼成为生产一线技能员工。

对集团分配的大学生，公司按照集团要求，认真做好“传帮带”工作，现在都能适应公司发展环境，技术水平不断提高。

11月底，公司根据集团要求对当前公司的人才储备进行了详尽的分析，为下一步生产经营工作的开展和战略决策的制定提供了详实的依据。

四、全面加强质量管理工作。

公司为此专门召开了产品质量会议，确定了每年十一月为“产品质量月”，公司质量技术科组织车间员工就模板加工制作的各道工序，从图纸的下发，到下料、组拼、整形、焊接、喷漆等工序标准进行了学习，并根据实际情况不间断的进行，以不断提高产品质量。

各车间加强质量管理，严格控制产品生产的各道工序，实行过程控制；并通过组织专题会议，向每位员工强调产品质量的重要性，提高每位员工的产品质量意识。

公司将技术员进行“分流”，使之到生产一线搞技术，抓质量，有效防止了质量事故的发生。

五、不断加强安全生产管理工作。

根据公司的实际情况，通过公司制定的一系列的安全检查管理条例，以及组织专业安全生产小组定期进行全面大检查，把一切不安全因素尽量降到最低点，消除一切安全隐患、违章操作，杜绝了安全事故的发生。

公司不断加强全员的安全教育，增强每位员工的安全意识，使每位员工掌握好专业技术的前提下，安全操作。

通过板报、宣传栏等形式向每位员工介绍了安全用电方面的相关知识。

组织专业技术人员，通过现场指导，进行灭火演练操作，提高每位员工的安全防火意识。确保了全年生产经营工作的正常进行。

六、为员工办实事，改善员工的工作、生活环境，增强员工的向心力、凝聚力。

公司本着为员工办实事的原则，积极改善员工的工作、生活环境。为员工统一配备了凉席、床单、蚊帐、衣柜等生活用品，并特别对大中专学生的居住条件进行了改善；车间内安装了换气扇，室外生产场地安装了遮荫棚，公司购买了太阳帽，有效解决了天气炎热和空气欠流通问题；为防止中暑，公司还购买了绿豆、茶叶、白糖等防暑降温物品；先后为员工发放了三身工作服；并且为员工健康查体两次；自搬进办公楼后，由于天气转冷，公司为每个科室安装了空调，改善了办公环境和条件，增强了员工的向心力和凝聚力。

申报集团与公司骨干员工签订了劳动合同，稳定了员工骨干

队伍，解决了员工骨干的后顾之忧，坚定了干事创业的决心和信心。

为丰富员工的业余生活，举办了一些丰富多彩的娱乐活动，参加了“庆五一篮球邀请赛”及“迎国庆·天元杯”职工篮球比赛，并取得了优异的成绩。国庆节期间，组织车间骨干、班组长、车间主任、年度先进人员等到日照、九仙山等地旅游，极大的鼓舞了员工的工作干劲和工作热情，充分调动了员工的工作积极性。

七、存在的问题和不足：

__年，公司的各项工作虽取得了可喜的成绩，有了较大进步，但仍然存在以下几方面的问题，有待进一步解决：

1、市场开拓力度不大，市场占有率不高。虽然根据公司发展规划，进一步加强和完善了产品营销网络建设，增加了业务营销人员，但今年的部分产品市场占有率不高，在临沂、山东市场我们是走在了前列，但与全国同行业相比，与先进模板公司相比，我们的市场占有率显然是低了。

2、资金回收不利，制约了生产经营的开展。由于内部拖欠，库存产成品较多，再加上有一部分全钢大模板是以租赁方式经营的，所以今年全年资金一直很紧张，在某些方面制约了生产经营的开展。

3、人力资源缺口较大。公司要实现大发展，需要一大批懂经营、会管理的各级管理人才，需要有技术、能操作的一线专业技能人才。同时培养人才是需要过程和时间的。故从一定程度上讲，由于人力资源的不足，导致了产品质量出现这样那样的问题，提高和改进工作跟不上。

八、工作计划。

__年公司将进一步解放思想，加快加大发展力度，重点做好以下工作：

- 1、拓宽经营思路，加大工程承揽力度，不断开拓新的领域。实施产品市场突破战略。
- 2、加大工程款的回收力度，保证生产经营工作的正常运转。
- 3、不断进行技术培训，加大培训力度，提高培训质量，做好人才的使用和培训管理工作，实施人才发展战略。
- 4、继续做好新产品研发工作，全面搞好创新。

20__年里，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化，受到了上级领导的多次好评。下面总结如下：

一、领导重视，认识到位

- 1、建立领导小组学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，后勤负责人、政教处、团委、学生会干部为成员的管理领导小组，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。
- 2、食堂工作重中之重民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家

长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

1、健全规章制度健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好“三关”：

第一关是把好进货，我们食堂主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）闻、（有无异味等）方式把住进货关；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。

第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。

第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：

一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。

二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。

三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

3、建立监督机制为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

1、严格用工制度食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2、加强培训，提高从业人员素质上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂从业人员人自主学习三小时以上。

对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的

素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

3、提高意识，精心打造优质服务品牌学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

四、设备现代，争创示范

我校食堂使用面积150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区和精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。

我校食堂建设和管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量和水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

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：

一、在原料质量及粗加工方面做到：

- 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。

二、在食品贮有方面做到：

- 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。

三、食品制作及餐间做到：

- 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。

四、对餐具做到：

- 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。

五、食堂卫生人员方面做到：

- 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

六、在环境卫生方面做到：

- 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

存在问题是：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。

我校学生食堂自20__年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买36具灭火器、安装14套监控摄像镜头，重新改装300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行三次培训。现将有关情况汇报如下：

一、领导重视，认识到位

1 学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2 、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立解一套科学规范的管理机制，赢得学生及其家长的认可。

二、建立健全管理制度

1 、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进

一步明确岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2 、 强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3 、 建立监督机制

为加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

三、 提高从业人员素质， 树立服务意识

开学以来对食堂员工进行三次岗位培训，并组织学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

四、 克服困难， 提高饭菜质量

近年以来当地的物价上涨很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到就餐学生基本满意。

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展

了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、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，分别对餐厅的食品卫生、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。

二、加强教育培训，提高职工素质。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。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，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不一样的改造、改建，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”，食堂供应的免费汤专人看管。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。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，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“小吃一条街”，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，大厅每一天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。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。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我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，使我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。目前针对此刻餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，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，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

学校食堂年终工作总结个人篇四

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照县教育局、市场监督管理局、食品安全监督管理局的要求，认真对照食安办〔20xx〕14号文件精神，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：

按照要求，我校从学校食堂组织制度建设、量化评级与公示、食品环境、从业人员健康管理、索证索票管理、清洗消毒、加工制作管理制度、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了自查自纠。

在学校食堂用餐的学生有300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，把食品安全作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。

建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制；有食品安全管理机构并配备专职食堂食品安全管理人员；落实了食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任，定期检查食品安全工作并有记录。

开校初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

有餐饮服务许可证，实际经营项目与餐饮服务许可范围相符，不存在超范围经营问题。

环境定期清洁，并保持良好，具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫的防护措施，具有足够的通风、排烟设施。

建立了从业人员健康管理制度，从业人员都取得健康合格证明且都在有效期内，当从事加工直接入口食品的工作人员患

有碍食品安全疾病时，都能及时调整其工作岗位。

采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台账；库存食品在保质期内，原料贮存符合相关要求，不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，严格落实索证索票制度。

食堂配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要，有餐饮具专用保洁设施，消毒池不与其他水池混用，消毒人员掌握基本消毒知识，餐饮具消毒效果符合相关要求。

贮存食品原料的场所、设备设施保持清洁；不存在存放有毒、有害物品及个人生活物品情况；运输食品原料的工具与设备设施保持清洁；不使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品；原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，不存在交叉污染；四季豆、豆浆等食品烧熟煮透；具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样；存放时间超过2小时的食物食用前经充分加热。

8、使用食品添加剂情况

食品添加剂使用符合国家有关规定，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求。

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。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，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、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对学 生进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：一要看好食品色泽，二要嗅一嗅食品气味，三要看清生产日期和保质期；一不喝生水，二不买过期食品，三不吃发霉变质食物。搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

我们将继续以对广大学生生命安全和健康成长高度负责的态度，进一步提高对学校食品卫生安全工作重要性的认识，不断提高对学校食品卫生安全工作的政治意识，大局意识、法律意识和责任意识，确保学生饮食卫生安全。

学校食堂年终工作总结个人篇五

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，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。下面把学校食堂工作总结如下：

要切实做好食堂食品卫生安全工作。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。

第一，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。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。

第二，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，都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。

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，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，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门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。作为食堂操作人员，坚持

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。

总之，学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

学校食堂年终工作总结个人篇六

食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。

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。经由过程学习，进步工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、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，保证了职工的工作正常运转。

学校食堂年终工作总结个人篇七

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。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识我校食堂目前有专兼职工行管人员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。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人制定了科学的、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。

三、切实加强食堂食品卫生安全工作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。

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。

学校食堂年终工作总结范文

学校食堂年终工作总结个人篇八

xxxx年公司将进一步解放思想，加快加大发展力度，重点做好以下工作：

- 1、拓宽经营思路，加大工程承揽力度，不断开拓新的领域。实施产品市场突破战略。
- 2、加大工程款的回收力度，保证生产经营工作的正常运转。
- 3、不断进行技术培训，加大培训力度，提高培训质量，做好人才的使用和培训管理工作，实施人才发展战略。
- 4、继续做好新产品研发工作，全面搞好创新。

学校食堂年终工作总结个人篇九

- 1、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。
- 2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，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，故马上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，但我们

的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定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，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。