

最新学校食堂的工作总结 学校食堂工作总结(汇总7篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？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。

学校食堂的工作总结篇一

总结就是对一个时期的学习、工作或其完成情况进行一次全面系统的回顾和分析的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，因此，让我们写一份总结吧。那么我们该怎么去写总结呢？以下是小编精心整理的学校食堂工作总结，欢迎阅读与收藏。

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对学校食堂一年来的管理工作作如下总结。

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。学校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全工作，把它作为一件大事来抓。学校多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的‘关键环节’。20xx年食堂把创建a级食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，市防疫站、区卫生局对我校食堂进行了评估验收。

每学期开学，我都要与食堂工作人员一起重温一下《中华人

民共和国食品卫生法》，在自己和每位工作人员在思想上提高认识。在此基础上与每位食堂工作人员签订好“临时工聘用合同书”，一年多来，先后制定了十项规章制度，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定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。

自创办食堂以来，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。20xx年9月，食堂相继进行了用人制度和奖金分配制度的改革，实行了聘用制和绩效挂钩的分配办法。根据形势变化三次修订《考核办法》，从操作上保证管理工作的有章可循。采购工作中充分发挥规模采购效益，与蔬菜基地、食品公司签订供货协议，努力降低食品原材料价格，同时加强市场调查和检查监督机制，从源头上保证食品原料的物美价廉与质量。下学期考虑试行从凌家塘直接批量采购，进一步降低成本。去年下半年由于粮食价格上升43%，成品油价格升高12%，给食堂的成本支出增加了相当的压力。食堂通过节约味精、盐、水、电等其他成本支出，在成本消耗上尽量保持平衡。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)，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，力求工作做细和万无一失。

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，就餐人数由两年前的五百多人上升到一千多人。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色;从食堂门面、教工餐厅、厨房间都进行了装修，彻底地改变了食堂的面貌。对粗加工间进行了

全封闭和太阳板吊顶，整修了食堂内部设施，对食堂进行了整体粉刷。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道，保证下水道畅通。20xx年10月，完成了专用配餐间的改造。20xx年6月食堂完成了煤气改天然气工程。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

在食堂工作中，我们坚持“服务育人”的宗旨，做好服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的服务热情。20xx年4月底，召开了1-6年级就餐学生座谈会，了解学生的想法和愿望。同时改变单一的座谈会形式，在网上开展食堂意见调查，注意师生的网上留言。认真组织厨师、工会、后勤相关人员制定菜谱，定期在公告栏和网上公布。

学校食堂的工作总结篇二

为有效预防食物中毒事件发生，保证广大师生饮食安全和国庆中秋节期间群众的身体健康，我局以文明创建为契机，在全县范围内开展了秋季学校食堂和餐饮服务食品安全专项检查，有效保障了广大群众的饮食安全。现将检查工作情况总结如下：

我局召开专门会议，研究新学期和国庆中秋节期间餐饮服务环节食品安全监管工作。并成立了三个执法工作组。采取分片包干的形式，划分责任区域，落实监管责任。

- 1、加强对餐饮服务企业持证情况进行检查。重点整顿县城主要街区、旅游景点、车站码头等重点场所的餐饮服务单位。加大对学校食堂、大中型餐馆、有固定门店的小型餐馆和职工食堂无证经营行为。重点对熟食卤味、盒饭、冷菜等高风险食品和餐具清洗消毒等加强监督。

2、严格餐饮服务环节食品安全许可准入、严格索票索证。监督落实食品安全管理制度和从业人员健康体检制度，督促餐饮单位履行餐饮加工不添加非食用物质和不滥用食品添加剂，规范餐饮企业的经营行为，严防食物中毒事故发生。

3、共出动执法人员98人次，执法车辆26台次，检查餐饮服务单位176家，学校食堂35家。下达监督意见书28份，责令整改通知书15份，指导督促办理《餐饮服务许可证》35家。立案查处餐饮服务环节食品违法案件4起。

在开展专项检查的同时，还加大了食品安全宣传教育力度，做到了两个结合，即把专项检查与食品安全法律法规教育有机结合起来，一方面加强《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的宣传教育，切实提高企业负责人和从业人员的责任意识，印制了《食品安全法》及《食品安全法实施条例》的宣传册和宣传单，共计发放宣传材料50余份。积极联系有关新闻媒体跟踪报道，营造良好的执法环境。另一方面密切结合秋季群众饮食特点，加大食品安全常识宣传，上门服务，发放餐饮服务单位食品采购验收记录样表100余份，向100余户小型餐饮业主现场讲解办理餐饮服务许可证流程和要求，并指导其填写申请书，努力提高群众的满意度。

学校食堂的工作总结篇三

对工人的操作要求到对工人的日常行为都得到了进一步的延伸，如对工人着工装方面、吃饭方面、上下班时间方面等都比上学期有所进步。

a□特别是一些可有可无的调味料我已经不再进货，这样重复使用调味料不仅不会对菜口感有所提高反而影响了菜的质量，同时每天还增加了不少开支。

b□减少剩菜的浪费，上学期每天仅扔的剩菜就有200多份，这学期多次责令相关负责人一定把最后一顿饭控制好，每天不

能扔40人的菜（一盆）。现在每天在剩菜上基本达到不扔的效果。

近期我和相关负责人对食堂财务进行了登记，由于最初的财务和现有的财务存在或多或少的不匹配，为了使物品丢了有人负责，我把财务登记分为几片：

a□操作间（负责人）

面点：菜点：汤点：二层大厅：三层大厅：

b□休息间由各宿舍负责人负责

c□其余由我和保管共同负责

这样在谁那片出现了问题追究谁的责任，轻者批评，重者处罚以至开除。

这学期不断新加花样，不仅延续着画卷、糖包和面条等，自己的包子上来了，油条上来了，豆沙包上来了，有时偶尔出现饺子和炸馒头片。下面我们马上要上葱油饼、烧饼、巧克力馒头、黑米馒头等。使师生确确实实感觉到我们在为他们服务。

在食堂四楼开设了档案、监控一体室，可以监控到部分的操作和售饭情况；同时配备专用电脑进行电子台账和市药监局联网，让其网上监督我校员工情况、进货和出库情况、供货商情况、其它证件情况。

1、以上好的不断巩固，同时不断挖掘工人潜力使其发挥更多的热量。

2、使各点工作量衡化，这样减少矛盾的产生。

3、对一些不能很好参加工作的给予严肃处理。

沙河市第九中学 孔延峰

xx年12月

学校食堂的工作总结篇四

为进一步加强学校新冠肺炎疫情防控工作，做好20xx年春季学期开学前及复学后食品安全工作，确保广大师生生命和饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》以及《关于转发省市场监管局、教育厅、公安厅〈关于组织开展学校食堂新冠肺炎疫情防控工作暨20xx年春季学校食堂食品安全专项检查工作的通知〉》的通知》文件要求，我局按规定及时对辖区内学校食堂及托幼机构食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

根据州、市局文件精神，结合我市实际，为确保此次专项检查有序开展，我局召开了专题会议，对本次专项检查工作做了具体的安排，明确工作任务、范围、重点、要求，制定印发了《20xx年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

一是学校在疫情期间落实食品安全防控责任情况。防控消毒物资准备情况，食品加工场所及就餐场所的消毒情况等，要求消毒物资要有专间存放，不得与食物混放，严格落实食品从业人员的健康管理，餐饮具、就餐场所等要实行一日三次的消毒并记录。二是重点学校食堂《食品经营许可证》、食品安全管理制度落实情况、食品安全专（兼）职管理员配备情况、食品安全应急预案、从业人员健康证、环境卫生、设施设备、原料采购、食品储存、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、留样及餐厨废弃物管理等是否符合规定要求；三是督促学校对食品库存进行清理，要求所有散装原辅料及食品重新进

行采购，要严把原料采购关，落实采索证及验收。食品贮存及使用。从业人员岗位培训。设施设备运转。学生食品安全知识教育几个方面开展自查；四是加强与教育部门沟通配合，对食品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；六是对校园周边200米以内范围的食品生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营、从业人员是否取得健康证餐饮具清洗消毒情况。食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点和不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

此次专项检查共出动执法人员125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

学校食堂的工作总结篇五

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里。承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主任岗位。负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解

除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

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，在总务处主任领导的带领下，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。

学校食堂的工作总结篇六

对于走出家门在外求学的学生们来说，吃的好要比住的好显得更为需要。学校食堂的卫生安全管理工作直接影响到了学生的身体健康，影响了到学校在外的声誉，关系到老师在班级上教学质量能不能提高，关系到学校往后长远的发展。因此，学生，家长，社会以及上级领导都非常关心学校的食堂管理工作。我们作为食堂工作的员工感到自己的责任非常重

大，对于自己工作的重要性已经深刻认识。

我们学校的食堂管理工作是由学校的总务处全面负责，副主任主要负责平时的日常工作，学校的膳管会对于食堂的质量评价及财务进行直接监督。学校食堂一共有一食堂和二食堂两个班组，学校特意聘请了两名负责人作为班长来分别管理这两个食堂，严格做到分工到人和明确职责。

坚持每天每餐巡查到位，食品安全卫生验收到堂，资料记录全，复查信度高。

学校食堂的工作总结篇七

工作总结做得好可以给你的工作画上一个完美的句号，做得不好，或者是对你所做的工作阐述不当，可能会抹杀掉你的工作能力和表现，对于你将来的发展很不利，所以，为了写一份好的工作总结，不要犹豫，赶紧到出国留学瞧瞧吧，下面是工作总结本站的小编收集的管理工作总结的相关信息，欢迎大家前来了解。

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。

如各类人员岗位责任制、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同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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、提供助学岗位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责任感，形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一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，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。