

最新食堂个人年度总结(大全8篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。什么样的总结才是有效的呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

食堂个人年度总结篇一

今天我们在此隆重召开_年工作总结表彰大会，首先，我谨代表集团公司，向为铁雄的发展辛勤付出的各位领导及员工表示最亲切的问候和最诚挚的谢意，在这里，请允许我衷心地向大家一声“谢谢大家，你们辛苦了。”在付出辛勤和洒满汗水的道路上，我们脚踏实地地送走了_，在充满希冀和满怀激情的道路上，我们又信心百倍地迎来了_年。

_年对于煤化公司而言是一个冲满机遇与挑战并存的一年，更是公司收获颇多的一年。过去的一年，公司领导层在集团总部的正确领导和支持下，始终坚持“创绿色公司，做全球公民”的经营理念，审时度势，统揽全局，抓机遇、求发展，公司全体员工，齐心协力、团结拼搏、务实创新、真抓实干，以力争打造“资源节约型，环境友好型”的新型企业为目标，切实完成了集团公司下达的各项生产指标。下面我将从经营、供销、生产、安全、节能环保几个方面对公司本年度的各项工作予以总结同时对_年工作计划进行全面部署。

一、经营方面：规范制度、完善预算，加强成本、费用控制，确保经营目标实现

根据公司发展战略，_年我们将管理工作纳入首要位置，财务部认真领会管理效益年的含义，紧紧围绕公司经营目标，开源节流、增收节支，着重从以下几个方面努力，确保了公司经营目标的实现，使财务工作提早步入了“规范化、制度化、

法制化、科学化”的轨道。

一是制定完善了部门规章制度。财务部首先从制度上规范了员工，修改、补充、完善了原有的财务制度，并制定了相应的岗位职责、分工到人，确保了每一项工作都由专人负责。

二是完善预算体系。_年是公司管理年，预算工作尤为重要，可以说没有预算就没有管理。全面预算管理贯穿于企业经营工作的始终，做到全年开支有预算，有计划，确保资金平衡，是企业实现经营目标的保证。

三是加强成本、费用控制。为了寻求好的成本核算办法，真实的反应成本，财务人员亲自深入车间各岗位，虚心学习，对每一个产品、每台设备、原材料品种质量及各种消耗都做到了了如指掌。财务部还亲自到各部门了解有关业务内容，分析费用开支的合理性、必要性，规范了审批、执行、报销程序，减少节约不必要的开支，杜绝浪费现象。

四是盘活闲置资产，充分利用资源。对闲置材料进行分类整理，为各单位共享，减少重复采购，做到备品配件有货不买，无货储购，急用急买，缓用缓买。

在财务部人员的共同努力下，圆满完成了全年的预算、成本核算工作。_年实现销售收入亿元，比_年减少亿元，降幅约%;销售成本亿元，较上年减少亿元，降幅约%;主营业务利润万元，较上年减少万元，降幅约%;毛利率%，较上年降低%，降幅%。上缴税金亿元，比上年减少。

二、供销方面：积极调整供应、销售机构，供销工作井然有序

在国际钢铁市场经历金融危机的大背景下，供应部准确把握市场行情，紧紧围绕采购计划，积极调整采购机构，本着“价格更低、效率更高、质量更好，服务更优”的原则，

精心安排，科学组织，加强与煤矿企业的沟通协商，不但扩大了与老客户合作的数量和种类，还增加了许多资源丰富、煤质优良、运输畅通的新客户，各种精煤的采购时机把握得当，工作进展顺利，不但较好的确保公司煤炭供应及时，而且降低了采购成本。

_年以前，公司销售一直实行着本土战略，服务于本省的钢铁企业，因受金融危机与煤价高价位的双重影响，焦化企业面对前所未有的市场经济带来的巨大挑战，面对内外困境，为摆脱不利的销售处境，迅速适应急剧变化的市场形势，销售部全体业务人员在领导的带队下加大走访力度，准确掌握市场信息变化，充分发挥营销技巧，在稳定省内老客户、开拓省内新客户的基础上，实施走出去战略和预付款模式，发展了一批实力雄厚的新客户，尤其是焦炭质量的不断提高，使我公司焦炭价格一直高于同行业，为公司赢得市场、占得先机，抵御市场风险的能力大大增强。

_年6月份，随着公司组织架构的调整，供应部又增加了办公用品、辅助材料等物资采购工作。供应部全体员工在原有工作的基础上，再接再厉，强化采购管理，采取有效措施，严格控制采购成本，为公司节省了开支。

食堂个人年度总结篇二

我园一直比较重视食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了幼儿园卫生工作管理组，园长亲自担任组长，成员由幼儿园行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的幼儿园卫生管理制度，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、在食品贮存方面做到：

- 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、设有青菜浸泡池，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。

食堂个人年度总结篇三

为着力构建科学、健康、和谐的学校后勤服务体系，真正把食堂办成服务师生、服务教学的重要场所，我们坚持以关爱

师生、重视细节、服务育人为理念，以绿色、安全、精品为目标，让师生吃饱吃好。目前食堂总体运行秩序良好，各项工作进展顺利，各项操作规范、安全，为全校师生的工作、学习、生活解决了后顾之忧。

工作开展情况：

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，食堂管理室参照国家相关文件，依据本校实际，制定出台了一系列相关制度，建立健全各岗位职责，进一步明确了食品卫生操作规程，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。

建立各种档案

依照相关管理规定，食堂管理室建立、健全了各种档案，包括常规管理档案、管理制度档案、食材出入库档案、检查记录档案等，为学校食堂的管理轨迹留存了印记资料。

食材采购情况

食堂根据市场食材价格和学生的口味安排每日食谱，食谱力求突出荤素搭配、营养均衡的原则。食堂在采买食材过程中，实行了定点采购，定期对所采购的食材价格进行市场调研，货比三家，杜绝人情交易，力争所购食材质优价廉，对于质量不合格的产品坚决不采购，确保师生吃上安全卫生的饭菜。食堂采购员将食材买回后，与食堂保管员一起对所购食材的质量和数量进行核对，确定无误后计入材料采购台账，并附上相关采购票据。坚持索证索票制度，我们对所有的食材采购点都严格进行索证索票。

伙食成本控制

伙食成本的标准由学校核定，按不同季节的菜价及粮油价格核实三餐的标准，以不超出采购食材的费用为原则，以兼顾营养搭配为原则，以节约为原则。

操作流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。首先，食堂注意把好了“三关”：第一关是把好验货，每天由保管负责对新进食材验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、是否发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关；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，立即严厉处罚相关人员。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进行有效监督，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，采用蒸汽消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。

另外，食堂要求所有的员工必须树立高度的节约意识，每餐加工饭菜适量，不可浪费。

其次，各操作间实行专人负责制，冰柜定期清理、除霜、消除异味，生熟物品分开存放。严格执行饭菜留样制度，留样时间不得少于48小时。

提高服务质量

众所周知，众口难调，尤其是现在的学生，家庭条件较好，对于饮食非常挑剔。我们为了规避食品单一这一供需矛盾，想方设法增加花色品种，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。不断变换花样，改善学生就餐质量。

剩饭剩菜处理

食堂工作人员对剩饭剩菜进行处理，做到宁愿浪费，也不让师生吃剩菜。

食堂个人年度总结篇四

时光荏苒，三个月的试用期很快就要过去了，回首过去的三个月，内心不禁感慨万千……时间如梭，转眼间将跨过三个月实习期之坎，回首望，虽没有轰轰烈烈的战果，但也算经历了一段不平凡的考验和磨砺。

财务工作十余年，也写了近很多份的总结，按说，定期对自己进行一番盘点，也是对自己的一种鞭策吧。

作为大华集团子公司的公司的财务，财务部应算是关键部门之一，对内不仅要求迅速熟悉集团财务制度，熟悉财务软件的操作，而且还应适应不断提升财务管理水平的要求，对外要应对税务、审计及财政等机关的各项检查、掌握税收政策及合理应用。在这三个月里在领导的支持，在同仁的配合下我终于将各项工作都扛下来了。本人感觉自身综合工作能力相比以前又迈进了一步。回顾即将过去的三个月，在部门经理的正确领导下，本人的工作着重于公司的经营方针、宗旨和效益目标上，紧紧围绕重点展开工作，紧跟公司各项工作部署，在核算、管理方面做了应尽的责任。为了总结经验，发扬成绩，克服不足，以及集团行政部的要求，现将三个月的工作做如下简要回顾和总结。

实习期的工作可以分以下三个方面：

1. 规范了低值易耗品的核算管理，全面建立低值易耗品台帐，从易耗品的购买、领用全面跟踪，方便企业更全面的了解这些价值较低物资的分布情况，加强管理。

2. 在集团财务制度的基础上规范了华品成本费用的管理，明确了成本费用的分类，重新整理了科目，为加强了项目管理，分门别类的计算实际消耗的费用项目，真实反映当期的成本。为绩效管理提供参考依据。

3. 规范商业公司财务帐套布局设置，根据商业公司特点，设置相应帐套，通过辅助帐中客户、仓库模块的核算使博科软件充分发挥出作用，能够及时有效的反映财务数据，满足未来经营管理的需要。

(1) 认真执行《会计法》，进一步加强财务基础工作的指导，规范记账凭证的编制，严格对原始凭证的合理性进行审核，强化会计档案的管理等。

(2) 根据集团的指示，对华品公司会计电算化情况进行了备案，使财务工作符合财政部的需要，更加规范化，为不断提高财务工作质量而努力。

(3) 按规定时间编制本公司及集团公司需要的各种类型的财务报表，及时申报各项税金。

(1) 按公司要求对商业公司包租的商业地产进行登记、分析，对各项收入监督、审核，制定相应的财务制度。统一核算口径，日常工作中，及时沟通、密切联系并注意对他们的工作提出些指导性的意见，与各分公司、集团财务管理部建立了良好的合作关系。

(2) 正确计算各项税款及个人所得税，及时、足额地缴纳税款，

积极配合税务部门新的税收申报要求，及时发现违背税务法规的问题并予以改正，保持与税务部门的沟通与联系，取得他们的支持与指导。

(3)在紧张的工作之余，加强财务部团队建设，打造一个业务全面，工作热情高涨的团队。作为一个基层财务工作管理者，注意充分发挥财无部其他员工的主观能动性及工作积极性。提高团队的整体素质，树立起开拓创新、务实高效的部门新形象。

(4)作为基层管理者，我充分认识到自己既是一个管理者，更是一个执行者，是集团财务管理部对外的一个窗口。要想做好财务工作，除了熟悉业务外，还需要负责具体的工作及业务，首先要以身作则，这样才能保证在目前的情况下，大家都能够主动承担工作。

新的工作岗位意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，本人决心再接再厉，更上一层楼。在今后的日子里我们将向财务精细化管理进军，精细化财务管理需要“确保营运资金流转顺畅”、“确保投资效益”、“优化财务管理手段”等，这样，就足以对公司的财务管理做精做细。要以“细”为起点，做到细致入微，对每一岗位、部门的每一项具体的业务，都建立起一套相应的成本归集。并将财务管理的触角延伸到公司的各个经营领域，通过行使财务监督职能，拓展财务管理与服务职能，实现财务管理“零”死角，挖掘财务活动的潜在价值。虽然，精细化财务管理是件极为复杂的事情，其实正所谓“天下难事始于易，天下大事始于细”。

20xx年在学校领导的领导下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作，取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

- 1、正确履行会计职责和行使权限，认真学习国家财经政策、法令，熟悉财经制度，积极钻研会计业务，精通专业知识，

掌握会计技术方法，热爱本职工作，忠于职守，廉洁奉公，严守职业道德，严守法纪，坚持原则，执行有关的会计法规。

2、按照上级规定的财务制度和开支标准，经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况，主动协助食堂管理员合理使用好资金。保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。

3、工作中审核一切开支凭证，及时结算记账，做到各项开支都符合规定，一切账目都清楚准确。对经费的使用情况和存在问题，经常向有关领导请示汇报。

4、按照规定编造资料和月度结算，做到准确无误，并及时报告分管领导。

5、所有财务凭证，及时整理、装订和保存。

6、指导和帮助出纳工作。

7、定期报帐，确保食堂工作正常开展。

在过去的一年里，兢兢业业，圆满的完成了学校的工作任务，并得到领导肯定和许多同事的赞扬，这对我是一种鞭策，在新的一年里，将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。

食堂个人年度总结篇五

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好的就餐环境。巩固食堂工作效率，有序开展各项工作。全面提升学校食堂影响力，极大的去激发我校食堂员工发展意识，曾强员工“做好本职工作、全方位服务师生的信心和决心”。特制定本工作计划。

工作思路

1、增强勤俭节约的意识。不安全操作和浪费是极大的没有责任;勤俭节约是中华民族优良传统美德，引导员工自觉养成这种良好的行为习惯。

2、强化员工的集体荣誉感，发扬团队精神，人人都有“校荣我荣”的感觉。每半个月对员工定期进行职业道德和职业技能培训。通过培训、进行考核、对一些不合格的员工在培训，在考核，使其在各自岗位上发挥程度的才智和技能，使食堂队伍不断得以优化，从而提高食堂队伍的整体素质。

员工培训

一、本学年计划对食堂员工卫生、服务知识进行培训。由于食堂人员的文化知识水平，操作技能参差不齐，食堂培训的内容也有所不同。

1、主要是通过口头语言的形式向他(她)们传授各种技能。

2、围绕一个问题展开讨论，提出自己的看法和建议，归纳总结。

3、通过示范操作分步骤讲明操作要领。

4、对操作的全过程进行总结，找出问题，提出改进方法。

二、召开食堂全体工作会议，组织员工学习我国《食品卫生法》;和《学校食堂卫生工作条例》，食堂各种卫生、安全规章制度。提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度。与员工鉴定食品卫生安全目标责任书。

1、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立场即纠正或处理。每周召开一次食堂工作人员会议，总结经验，取长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保证师生的饮食安全。

2、制定每周工作计划、每月考勤、视师生就餐人数合理安排人员。提高学生节约意识。组织有关人员研究每周营养菜谱。

3、全力搞好就餐工作，合理搭配营养餐，使每位学生经历更加充沛的投入到学习当中。

抓文明礼貌落实

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有生活老师和食堂工作人员入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

严把适量关

对“三无”食品。检查发现有供应商原材料已过期，且没有检验合格证;还有副食食品无厂名厂址、无出厂日期，无保质期，一律不允许进入食堂。

三、培养员工主人翁意识，提高食堂整体素质

1、提高主人翁的自觉性和加强员工民主管理重要性的认识，让员工参加民主管理，发挥员工的智慧和创造力，有重大决策时广泛听取员工的意见，让员工的开言路，集思广益，帮助管理者决策，而当决策一旦定案，管理者就要组织员工实施方案，这样员工才会以主人翁的姿态发挥干劲，智慧和创造力，大大增强食堂的生机和活力。

2、要善于激发员工参与意识，关心每位员工的痛痒，开展一些有意义娱乐活动和公益活动，生活上关心他们的喜怒哀乐和冷暖，人格上尊重他们，甚至称呼可心切一点让员工们感觉到自己是学校的一份子，从学校能找到家的感觉，同时，创造让他们体现自我价值的机会，从而使员工感觉到大家庭的温暖和做主人的乐趣，从而产生强烈的归属感，才能增加

学校的凝聚力。

一、超前的服务

服务是后勤工作的天职，超前服务是我们对本职工作必然要求。只要具备这一条件，才能避免工作的疏漏，才能使我们的工作在上一个台阶。

- 1、搞好食堂的整体卫生，为广大就餐者创造良好的就餐环境。
- 2、搞好师生关系，了解他们的口味，为其送上可口的饭菜。
- 3、发现问题要做到及时地解决，不犹豫、不搪塞。
- 4、按卫生标准做好餐厅的清洁工作，经常保持个人良好的卫生。
- 5、得分管的使用设备做到经常检查，餐桌摆放整齐，桌布干净、无破损，餐具无污迹。
- 6、根据任务要求做好餐前准备工作。
- 7、对就餐者做到主动热情、文明礼貌、优质服务。
- 8、凡食堂工作人员务必提高服务意识，对待师生员工做到象对待宾客一样热情，不得带情绪工作，不准讲脏话，说别人坏话，如发现就范者立即停岗。

二、厉行节约

节约是中华民族的传统美德，厉行节约是全体工作人员必须具备的一种工作观念。节约方面是食堂工作重点之一，如：从用油、用水、电、汽、洗洁净、消毒液、清洁球等都定时定量领用，专人保管。并合理利用下脚料与能够再次食用的剩菜剩饭充分加热后降价出售，坚决杜绝了不必要的浪费，

从中提高了成本的效益。

- 1、精打细算，杜绝浪费，降低伙食成本，提高原材料的利用率。
- 2、要节约水电，爱护使用工具，用完后妥善保管。
- 3、严禁原材料外流，售饭时不讲私情、不送人情。

三、规范化管理

规范化的管理对于食堂来讲是很好地控制食物中毒事故的发生、成本不会造成不必要的浪费、工作方向明确、人员工作情绪稳定等重要意义。

- 1、食堂主管要充分做到对各岗位工作分工明确，讲主次，抓重点。
- 2、餐厅工作人员九大禁令
 - (1) 凡餐厅工作人员严禁将食品带出餐厅或送给他人。
 - (2) 凡餐厅工作人员严禁随意处理食品，有留用价值的必须妥善保管，以备他用。如少量剩菜没有留用价值须报主管同意后方可处理。
 - (3) 每天上班必须提前5分钟到岗位，严禁中途脱岗或早退。
 - (4) 在岗期间必须着装整洁，严禁对着食品大声喧哗。
 - (5) 凡购进食品原料必须分类存放，严禁交叉污染。
 - (6) 食品制作过程必须认真执行“食品加工制作管理规定”。
 - (7) 对有疑问的食品原料、过期食品坚决杜绝加工，报主管同

意后方可处理。

(8)使用设备要定期清洁、保养、严禁借用、挪用、更不得占为己有。

(9)工作人员下班后未经允许严禁再次进入操作间。

3、食堂员工工作须知：

为加强食堂管理工作，强化安全措施，规范安全管理，有效地预防食品卫生安全事故的发生，使员工能够熟知食堂整体管理的要领，有助于正确、正常、积极有序的开展工作，根据有关规定结合我校实际，特制定“员工须知手册”望大家认真执行。

膳食管理工作在幼儿园管理事务中不可忽视，因为膳食做不好孩子就不能获得足够的营养，健康发展。幼儿园膳食工作要有计划地进行，并对膳食工作进行一定的工作评价。当今，随着人民生活水平普遍提高，对饮食的要求越来越重视越来越讲科学，尤其对正在成长的孩子。因此，做好幼儿园的膳食工作是幼儿园卫生保健工作的重要内容之一。

一、本学期根据《园务计划》和《卫生保健工作计划》，制订了科学合理的膳食工作计划

成立膳食管理小组，成立了由园长、保健师、厨师长及家长组成“伙委会”膳食管理小组，并且严格每周膳食会议制度，开展了幼儿园每周《平衡食谱》的研制与可行性实验，我们虚心请教，认真学习科学的配菜方法，进行数据分析，我们遵循编制平衡食谱的科学性、合理性、季节性、弱性等原则。

二、科学安排膳食，保证营养平衡

要保证幼儿健康成长，合理的营养是重要的条件，每天从膳

食中供给幼儿必须的营养物质，才能满足幼儿的生长发育。我园食堂管理员在安排食谱的时候根据幼儿消化能力差、吸收能力强、对营养要求高的特点，力求营养搭配合理均衡、品种多样化。每周的食谱由保健老师和食堂工作人员共同参与制定，保证食谱便于操作，易于烹制。

1、讲究科学合理。主副食相互搭配、荤素之间科学组合，甜咸、干稀、粗细有机结合，每周大米、面食交叉互补、花色多样，如鸡蛋炒饭、面条、米线、营养粥等，孩子们非常喜欢。

2、讲究营养平衡。合理的营养是保证孩子健康最根本的物质基础，3~6岁孩子摄入的营养除了必须供给维持孩子一天的活动所需的营养外，还得满足其生长发育的需要，合理的膳食是由粮食、蔬菜和水果、荤菜与豆制品、油与糖四大类食物组成供给人体所需的各种营养素，它是一个整体，缺一不可。因此《平衡食谱》中的有些食品是不能随便增减的。例如，每周荤菜总量不可少，粮食更加不宜减，牛奶、油、糖、虾皮、鸡，都按照食谱中的份量，浅色蔬菜不能替换深色蔬菜等，以免破坏原有的食谱中的比较平衡的营养供给。所以科学、合理、平衡的营养对幼儿成长来说是至关重要的。

3、按季节制定食谱。一年四季蔬菜上市不同，气候变化和幼儿生长发育、活动量的情况有别，因此四季食谱也应不同，春季太阳日照好、幼儿活动量增加，所以需钙量也多，食谱安排就需含钙丰富的食物，如排骨、虾皮、海带、牛奶、而且必须是幼儿得到足够的热量和优质蛋白以满足幼儿生长发育和活动的需求；夏季天气炎热，幼儿食欲欠佳，活动和睡眠相对减少，膳食在粗细荤素、干湿搭配的基础上要以鲜艳的色彩、多种形式、丰富的品种、要以清淡为主、不能过于油腻、利用色、香、味、型来刺激幼儿的食欲，另外加些清热、解毒、消暑的食品和瓜果，如绿豆、冬瓜、番茄、西瓜等。秋季天气干燥，多给幼儿加些生津润肺的蔬菜，如萝卜、藕等。冬季活动量减少，由于寒冷，自身消耗热量较多，就需

要从食物热量中得到热量补充。幼儿膳食中可是当加些高热量，高蛋白的食物，还可用红烧等烹调方法，使菜肴的味丰厚一些使幼儿爱吃，另外应吃些红枣、木耳等。

三、注重调查了解，优化食物结构

保健人员和食堂工作人员除了按照食谱精心制作幼儿膳食外，还经常深入班级，实地观察幼儿的进餐情况，直接感受幼儿是否喜欢吃自己制作的食物。尤其是食堂工作人员每天在午餐时间进班观察幼儿的进食情况，观察饭菜的数量是否恰当、质量是否保证、幼儿是否喜欢。以及检查幼儿的生活常规和饮食情况，老师也经常教育幼儿要有良好的用餐习惯，能做到进食量与供给量基本上持平、不存在浪费食物的现象。平时每周发放“伙食记录表”向老师们征求伙食意见，如发现问题及时调整与改进。

四、重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调，防止营养流失，增进幼儿食欲。

烹调可以使食物发生一系列变化，提高食物的本质，增强食欲，是促进营养的消化和吸收，但是如果烹调不科学，也会使营养遭到破坏和流失，减少和丧失食物的使用价值，通过科学的烹调方法做成的饭菜，既色、香、味、形兼备，又合乎卫生的要求。科学烹调六要求：

1、洗：菜肴整颗洗涤，选去黄叶、烂叶，在分辨洗涤，然后用清水冲洗，这样能减少表面微物，除去寄生虫卵残留农药。

2、切：根据小儿消化机能，尚未发育健全的特点，制作菜肴时原料要切得细、碎，但是有易造成原料的营养与空气的接触机会和接触面增多，导致营养素的氧化，损失增加，所以具体操作时应尽量做到现切现烹，以减少营养素的损失。

3、配：既要讲究配色、香、味、形，也要注意营养，注重荤

素搭配，粗细搭配(如炒肉加土豆、胡萝卜、豆腐、蔬菜、青菜心等)，这样可利用蛋白质的互补作用，提高其生物价值。

4、烫：根据菜肴的属性，有些原料常需要水烫处理，蔬菜在沸水中翻个身就捞起，既能保持鲜艳的色泽，又不影响口味。

5、烹：减少营养素流失的烹调，原则是旺火急烧，即常说火大油旺急炒时，加热时间不宜过长，以免水溶性蛋白质流失，如蛋、鸡、鸭、猪血中均含丰富的水溶性蛋白质，在加热过程中这些水溶性蛋白质会逐渐凝固，加热时间越长，凝固的越硬，会影响口感及营养的利用。

6、调：烹调适应注意加盐不宜过早，过早会渗透压加大，使水溶性营养素物质氧化或流失，而煮豆、炒肉时加盐太早，会使原料中的蛋白质凝固过早，不能溶于汤中，影响汤汁的浓度，味精则在菜肴起锅时放入。

五、健康的膳食环境

进餐环境的优劣直接影响到幼儿的膳食质量，进餐环境包括物理环境和心理环境两个方面，健康环境(物理)是指光线充足，空气流通，温度适宜、多餐与食具清洁美观、大小适宜，室内布置优雅整洁。健康的心理环境是指膳食气氛和谐，不强迫幼儿进餐，不体罚或批评，使幼儿愉快进餐。还可播放一些轻松、优美的音乐，以促进幼儿的食欲。另外，我们还对孩子进行餐前3分钟教育，讲一些进餐时的安全知识，今日饭菜营养等，让幼儿了解食物的营养，注意进餐的安全与卫生。

六、幼儿的食品卫生与选配幼儿的食品卫生

1、做好卫生宣传工作，定期对保教人员培训和考核，定期为幼儿上卫生教育活动，利用“家长会”、“伙委会”、园际网络、幼教园地、宣传栏等形式向家长宣传幼儿食品卫生知

识，取得幼儿家长对卫生保健工作的支持与配合。

2、预防为主，常规消毒。每日幼儿做到饭前便后洗手(肥皂、流水)，餐具每餐消毒，专人专用，活动室、寝室用紫外线消毒，每周两次，流行病流行季节一日一消毒，厕所、盥洗室每日冲洗、消毒，被褥每周日光曝晒一次，环境每日小扫，每周大扫，定期评比，奖罚兑现，使幼儿有个良好的生活卫生环境。

3、幼儿的食品可分为六大类，粮谷类、动物食品类、豆类及其制品、蔬菜和水果类、烹调油类和调味品类，各类食物均符合一定的卫生要求，才能满足幼儿的健康需要。

七、展示菜谱、家园相互沟通

我们将每周的食谱公布在学校外的食谱栏上，让家长清楚孩子在园的膳食结构。并通过“膳管会”这座幼儿园与家长沟通互动的桥梁，努力作好幼儿园的膳食管理工作。通过家园的有效沟通，更好的提升幼儿的膳食质量，使幼儿健康成长。幼儿正处于身体、大脑的发育期，所以，充足、合理的营养对她们显得尤为重要。孩子有一个健康的体魄，是每一位家长的心愿，每一位家长都希望孩子能健康、茁壮地成长。

为认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据食品卫生法、学校卫生工作条例，结合我校食堂实际情况，特制订食堂工作计划如下：

1、要继续加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持证上岗，严防卫生事故发生。

3、严把食品采购、运输、储藏关，已经变质和腐烂的食品，

坚决不进入食堂，以防食物中毒。

4、搞好学校食堂卫生，炊具做到一日一消毒，食品生熟分开，预防传染病发生。

5、食品要保持清洁卫生，夏季要做好防蝇、防鼠、防尘工作，冬季要做好保温工作。

6、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应及时，少采勤购，搞好价格成本核算。

7、正确处理工作人员之间的关系，要友好协作。

8、工作期间工作人员要穿戴好工作服，不在食堂会客。定期洗澡、理发，不留过长指甲，不带首饰。食堂餐具、地面、库房要保证整洁，始终保持清洁卫生有序。

20___年已经过去，回想过去的一年，有欢笑，有泪水，有收获，也有淡淡的失落。随着春天脚步的来临，我们迎来了新的一年，对新的一年有了一些期待和展望，面向新的一年，怀着感恩的心，我将明年的工作做了以下部署：

一、加强政治学习、提高思想觉悟。

认真学习处、站20___年工作会议精神，准确的掌握会议内容、提高思想认识，为自己的工作指明方向，有了明确的方向，才能更好的完成上级领导交给我们的工作任务。

二、学习食堂各项工作制度及岗位职责

1、组织培训食堂人员学习食堂的各项管理制度。

2、学习各岗位职责的内容。

3、组织学习庆城综合服务处20项物业服务标准规范的内容。

三、加强食品卫生管理工作、认真贯彻执行国家的食品安全法。

在日常采购工作中，严格把关，所购食物要新鲜，不能有腐烂、变质过期的食品；在以质量为前提的情况下，货比三家，直接降低材料价格。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量，限度为站上节约成本”的工作原则。

四、加强食堂管理工作

在日常工作中要加强管理、保障政令畅通，不能再出现指挥不灵的现象和姑息养__造成的很多问题，要大胆管理、不怕得罪人，一切以工作为前提。

五、提高自己的业务水平和自身修养

今年要多方面改变自身的好多缺点，加强政治理论学习、积极参加各项活动，平日和同事搞好团结，互帮互学、共同进步，提高自身的修养，做一个合格的员工。

新的一年的到来，意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，未来从来都是因为它的不确定性而让我们充满激情。我似乎已经看到了希望，我将以更饱满的热情投入到各项工作中去，与二站全体员工共同学习、共建和谐、共创辉煌！

食堂个人年度总结篇六

在学校领导的关心与指导下，本学期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，现将本学期食堂工作作一下总结：

我校本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为学生制定营养食谱，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，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证学生吃饱吃好。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，保证学生各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在校的用餐情况，增加学生伙食的透明度。在饮食卫生方面，我校严把了采购、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。因此，在我们的共同努力下，本学期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。

积极地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。认真参加校内的政治学习，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，确保学生、教工的饮食安全。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证学生摄盐量、摄油量等不超标。

高中食堂的安全卫生管理工作直接关系到学生们的健康与高校的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

食堂个人年度总结篇七

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项日常工作，食堂的管理人员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。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务日常工作有了新的起色。

以上所取得的成绩，

一是得益于学校领导的重视和指导，

三得益于全体职工的团结协作。在这里特别对汪师傅、马师傅提出表扬，他们年龄最大，日常工作任劳任怨，日常工作不分内外，不讲条件，希望大家要向这二位老同志学习。

不足之处：

1. 食堂里有些同志存在消极应付的思想，日常工作不求做得好，只求做完了。
2. 食堂里有少数同志闹不团结，甚至拉帮结派，严重影响日常工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂日常工作人员进行小调整。

食堂个人年度总结篇八

时光荏苒，20xx年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第x次写职位年度工作总结。今年整个xx市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

1、20xx年厨房人员调整。一次是xx店与xx店副厨对调，另一次是8月份筹备xx店，人员综合调整以老带新，xx店上什主管调xx，并新加入一名xx主管，其他部门主管都是20xx年带入xx的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、20xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到x万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，xx店和xx店在我的影响下取得了良好的效果。

5、店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来x元多/斤涨至x元/斤，花椒也涨到x元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。