

# 最新学校食堂管理心得体会 学校食堂管理工作心得体会总结(优秀5篇)

体会是指将学习的东西运用到实践中去，通过实践反思学习内容并记录下来的文字，近似于经验总结。心得体会对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写心得体会呢？以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

## 学校食堂管理心得体会篇一

始终坚持敢于管理、严格管理、全程管理，把监督、检查和服务有机结合，把参与管理、灌输管理理念、分享管理经验和技巧、解决管理困难等作为服务的重要内容。

### 1、教工食堂工作

教工食堂本学期开始由学校自己经营，以服务老师为第一原则，着力提高饭菜质量。坚持早餐4元、中晚餐8元的标准；坚持正餐两荤两素的标准，如果条件成熟将改过去的两荤两素为两荤一素，把荤菜的档次提高。在自营过程中把握好采买关、入库关、资金交易关，每周进行成本核算，着力提高早餐质量水平，严把食品安全关，严格做好防蝇防鼠防蟑螂的工作，严格餐具消毒制度。出台《天门中学教工餐厅管理制度》依规依制管理好教工食堂。

### 2、学生食堂工作

学生餐厅由\_\_惜缘餐饮有限公司(3、4、5号餐厅)和武汉\_\_公司经营(1、2号餐厅)，要求本公司自营不准转租承包窗口。

(1)9、1-9、5做好防蝇防鼠放蟑螂设施检查和餐具冲洗消毒检查工作。

(2)9、6号前要求两家公司上交菜名及价格并公示，价格不得超过市场价，坚持做到价格及时公示，控制饭菜价格，控制高档产品的数量和质量；价格控制在8元以内。

(3)9、9-9、10对原材料入库台帐、原材料质量、原材料存放设施进行检查。

(4)9月中旬前请市食品监督局专家进行一次食品操作加工流程规范和食品安全知识讲座。

(5)每月不定期对食堂卫生、原材料质量、工作流程、工作规范等进行检查。

(6)开展老师代表、学生代表、家长代表评议食堂的工作，评选食堂，评选标准和评选组织由第三方负责。

(7)每月请市食品监督局到食堂检查至少检查一次。

(8)每月至少召开一次管理人员会议、每月至少召开一次全体员工会议。

(9)对北边食堂水管进行改造(北边食堂水压较低，经常断水)。

(10)1、2号餐厅寒假进行装修改造。

## 二、水电管理和门窗修理工作

1、开学初进行水电设施检查。

2、统一安装新的电动车充电插座。

3、水电、门窗维修遵循总务处巡查和年级办公室、班级报告相结合的原则。总务处每天安排值班人员巡查三次(上、下午、晚上各一次)，及时做好水电、门窗的维修。

4、坚持做好节约用电的检查工作。

三、超市本学期由学校自营。超市经营以食品安全、价格合理为原则，坚持安全、卫生第一。在保证质量、品牌的情况下，商品的价格应低于大型超市商品的价格；丰富学生日常用品和学生文具的种类；每月1号上交各项财务报表：月营业额总表、商品库存总表、供应商月购进和库存总表、收银员报表。

四、每两个月对所有饮水机进行一次清洗。

五、做好财产清理和登记，规范财产入库和出库制度。

六、购买一定数量的学生课桌椅。

## 20学校食堂管理工作计划书(五)

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，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，保持a级食堂的荣誉。特制定食堂工作计划如下：

一、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

三、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经

变质和腐败和食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病的发生。

六、食品要洗尽，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，注重价格成本合算。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

十一、所采购的食品必须有张惠明、浦静华两人验收，合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十二、采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

十四、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生

区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变报务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、充分发挥膳委会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开始，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，做到不迟到不早退，爱护公共设施，注意节约，把工作落到实处，为树立良好的学校整体形象作出应有的努力。

## 学校食堂管理心得体会篇二

作为一名学生，每天的生活津贴中食堂的部分占据了相当大的比重。因此，食堂的管理质量我们每个人都会有所关注。近日，学校食堂为其员工进行了一次管理培训，我也有幸参与其中。在这次培训当中，我深刻地领会到了一个初级管理者所应该具备的素质和知识，同时也让我更加了解学校食堂的运营机制和员工的辛勤付出。下面我将结合个人感受，对这次学习团队培训活动进行心得体会。

### 第二段：培训内容

本次食堂员工管理培训主要包括了知识的传授和技能的锻炼。其中，员工的生产技能、安全生产知识、服务态度等重要内容都进行了详细的阐述和讲解。通过参加这次培训，我更加清楚地认识到每个岗位的重要性和员工角色的分工合作。

### 第三段：培训方式

培训的方式也十分注重实用性。除了对理论的解释部分外，还有实践环节，如模拟客户管理技能，实际操作中体会到了厨师工艺的重要性和服务员的服务经验。当然了，这些实践课程也是注重细节把关，相关老师的点拨对我们很有帮助，了解到企业在管理上注重的标准和实际操作中的细则，更加有助于我们以后在职场上的发展。

#### 第四段：培训效果

通过实际操作中展示每种工作的细分内容及相互协作的关系，对我们更多方面的问题进行了认识，不仅提高了我们的工作效率，更提高了食堂服务质量。此次培训加强了菜品汇报和反馈机制，让员工可以更及时反应且更有成就感，提高了他们的主人翁精神。同时，这种团队培训方式还有助于员工之间更好的沟通交流，使食堂的工作职能更加协调顺畅。

#### 第五段：总结

经过这次心得分享，我深刻了解到企业对于培养初级管理者，建立和谐的团队，注重实践性的培训方式是多么的重要和实用。更重要的是我们需要放下自己的想法，做一个有智慧有胸怀的企业家，与教练共同研究课程，勇于接受新鲜事物，永不满足，不断进取。通过不断的学习，持之以恒，努力让自己不断进步，让自己成为具有领导力和创新能力的初级管理者。

### 学校食堂管理心得体会篇三

食堂管理是一个极为重要的职业领域，也是一个需要高度专业技能的职业。而经过近期的培训，我深刻地认识到，食堂管理人员需要不断地更新自己的知识和技能，与时俱进。本次培训让我认识到了一些管理上的不足，也让我深入了解了企业食堂管理的精髓。在这篇文章中，我将会分享我对于食堂管理培训的见解和体会。

## 第二段：培训目标与实际操作

本次食堂管理培训旨在帮助我们更好地掌握全面的食堂运营技能，包括采购、库存、安全卫生、人员管理等各方面的知识。在实际的操作中，我们接触到了不同的情况，如供应商选择、产品质量评估、人员考核等。这样的实际操作提高了我们的分析问题和解决问题的能力，让我们更加深入地掌握了食堂管理的内容。

## 第三段：全方位的培训

在这次培训中，我们不仅学习了很多理论知识，更重要的是每个环节都有实践环节。例如，在货源采购的环节中，我们要实地走访供应商，对比价格和质量等；在人员管理的环节中，我们要做出合理的排班，确保工作进度和员工健康；在安全卫生的环节中，我们要认真检查现场，并进行预防性的措施。这些实践环节增加了我们的管理经验和技能，也提升了相关的知识和实践水平。

## 第四段：团队协作的重要性

在整个培训过程中，我认识到团队合作的重要性。在每个环节之间，我们都要交流，讨论并取得共识。在采购时，我们需要讨论价格和质量问题；在安全卫生方面，我们需要多方考虑可能发生的情况。团队协作是一个非常因素，它可以促进信息的共享，共同解决问题，大大提高了工作效率，也提升了我们的协作能力。

## 第五段：总结与展望

在整个培训过程中，我们掌握了许多有用的知识和技能，也认识到了管理上的不足。我认为，一个优秀的食堂管理人员需要不断地学习和更新知识和技能，以适应不同的市场需求和业务需求，同时也要不断挑战自己，追求更高的目标。

因此，我将在以后的工作中，继续努力，不断学习和探索，为企业和员工创造更大的价值。同时，我也期待着以后的食堂管理培训，能让我们更加深入地学习和掌握食堂管理的精髓，提升我们的管理能力和水平。

## 学校食堂管理心得体会篇四

光阴似箭，日月如梭。弹指一挥间20--年已经退出历史舞台。一年来，--区域食堂在公司领导正确指导下，在食堂张经理和全体员工的共同努力下，食堂全面地完成了公司下达的各项任务指标，创造了良好的经济效益和社会效益。下面我将从以下几个方面对20--年的工作做简要的回顾和总结。

### 1、 加强业务培训、提升自己的综合能力

在这一年中我认真学习，做好每周的会议笔记；听好张经理的指导方针。张经理给我们指明了方向，分析了团餐行业的特性，使我意识到团餐行业的伟大具有很强的挑战性。为了不给集团的发展添麻烦，迫使自己在平时的工作中要不断学习，积累经验，不断成长；成为公司的合格人才。

### 2、 本年度完成的主要工作

:1 食品安全卫生活动，针对本次活动食堂张经理制定了安全检查小组，以班组为单位。我负责的红制定了四条方案：一：针对高三学子的高考专门指派了一个厨师对他们进行特殊跟踪服务为高三学生的高考提供了良好的后勤保障。二：加强物资的管理，由班长全权负责领料，回库，当天没有用完的物资在下班之前必须回库房、进冰箱锁好，防止物资丢失无漏洞。三：保证食品的绝对安全消除安全隐患，我每天在开餐以前对生产出来的食品进行质量跟踪调查，做好北师大食堂制定的(每日必查的几个关键环节详情表)确保食品安全万无一失。四：强化安全意识，要求值班人员每天要对二楼炒菜间的过道门和大厅楼梯口的大门进行开餐以外的全封闭式管理，



防止陌生人进入操作间使破坏。

### 三 存在差距及努力方向

虽然过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是食堂张经理带领我们共同努力的结果，我的工作能力，管理水平，与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：1) 业务知识结构不够全面，制约管理水平有待提升。2) 对员工的培训抓的不够，整体水平提高不快，要增加对员工的培训力度，制定科学合理培训计划和考核措施，使员工的能力都要有很大的提高，为公司培养更多的优秀人才，在今后的的工作中，本人要向各领导努力学习管理技巧，来提高自己的管理和处理各种问题的能力，打好扎实的业务基础，把食堂管理的更好。根据公司的发展形势，不断提高自己的交际能力和口才，在公司快速发展需要的时候，能完成公司交给每一个任务，在关键的时候能顶上去，不给公司的发展拖后腿。

### 四 20--年工作计划

2. 根据学生的喜爱口味增加卤菜和称菜窗口
3. 严格把关物资验收和采购渠道，降低物资成本，提高经济效益；
- 4 .认真钻研经营业务，推陈出新，吸引更多学生进餐，提高营业额；
- 5 .稳定员工队伍，做好员工培训工作，为公司的发展培养更多的优秀人才；
- 6 .根据公司的文件精神，结合食堂的实际情况，认真科学合理的制定班组核算计划和实施方案，最大的提升员工工作的积极性，降低营运成本，提高经济效益和利润.

20--的工作已过去，本人希望在20--年的工作中坚持贯彻公司的各项指示精神，集思广益、多动脑筋给公司创造更好的经济及社会效益，为公司的发展壮大做出更大的贡献。

## 学校食堂管理心得体会篇五

1月23日在幼儿园领导的安排下我和保健医生(冯医生)一起去长沙市荷花幼儿园参观学习他们幼儿园的食堂管理工作，荷花幼儿园的园长、食堂工作人员很热情的接待了我们，一上午的时间我都在食堂对他们的工作进行了解咨询，他们食堂管理员也一一向我解答，现将学习体会汇总为三点如下：

一、荷花幼儿园食堂分布区域 1.荷花幼儿园食堂场地分布为：  
2.职工就餐区。 3.职工洗碗区。

4.蒸饭、餐具、幼儿餐巾消毒区。 5.白案房。

6.幼儿餐具清洗区、食品粗加工清洗区。 7.更衣室、食堂仓库。 8.休息室。 9.餐车摆放区。 10.食品加工烹饪区。

11.锅炉房，以上区域为主要分布区域，其中部分区域为共用区域，但相互之间不存在工作时出现冲突问题。

### 二、食堂工作人员情况了解

食堂工作人员共八人，食堂专职管理员人员一名、油案人员三人、白案人员一人、洗碗人员一人、送餐人员一人、摘洗切配人员一人。 1.专职食堂管理员一人。(食堂专职管理员负责食堂日常工作)。

2.专职食堂油案三人。(在编人员负责幼儿、职工一日三餐的食品烹饪和一些食材的切配、分餐工作)。

3. 专职白案一人。(负责幼儿、职工面点制作不做点心, 如遇到全体吃饺子、面点情况食堂人员共同参与帮忙, 不参与其他早餐的制作, 负责肉食的搅拌, 肉类的改刀由食堂人员共同完成, 下午休息)。

4. 专职洗碗工一人(负责幼儿所有餐具的清洗、消毒、记录工作, 并于送餐人员一同将餐具清理到清洗区域, 清洗完餐具后, 如食堂无特殊情况可自行安排时间休息)。 5. 专职送餐工一人(负责幼儿园所有班级用餐的餐前准备工作和送餐、收餐工作。如: 幼儿用餐的碗、餐巾、饭、菜的分发工作, 包括餐车的清洁工作。送餐情况为: 食堂送餐人员将餐车送进电梯, 由班级保育员在各自的电梯门口接应, 收餐也是一样, 保育员将餐具放在餐车内, 将餐车放在各自的电梯口, 由食堂收餐人员去接收, 并于洗碗人员一同将餐具清理到清洗区域)。

6. 专职蔬菜摘清、切配工一人(负责幼儿园每日所有蔬菜的摘洗、切配工作, 下午的菜不得提前切配出来, 另外食堂油案师傅也会帮忙切配)。

### 三、食堂工作人员工资待遇问题(具体情况面诉)

以上为荷花幼儿园食堂具体的工作区域和工作人员情况的了解, 综合荷花幼儿园与我园食堂工作和工作分配情况做以下实际情况总结:

#### 一、食堂场地问题

1. 我园应场地面积和荷花幼儿园场地面积不能比较, 所以就食堂工作区域暂不做比较, 但是这也确实是一个实际存在的问题, 需要解决的问题, 这些需求是食堂必备的生产操作条件, 上级卫生部门来园检查也提到过, 我园现有的食堂布局情况是没有达到食堂布局所规定的要求。在此希望幼儿园领导能与学院沟通尽早完善幼儿园食堂场地需求。

## 二、食堂工作人员问题、分工问题、餐车餐具问题、食品制作问题

1. 食堂工作人员问题：我园食堂工作人员在现有工作人员七名，其中包括食堂管理员一人、油案一人、白案一人、肉类切配工兼花工一人、勤杂人员三人。如条件允许希望在现有人员基础上希望增加男性油案工作人员一人。如食堂人员暂时持续现有工作人员不变的基础上工作人员暂不做变动，我想就周亚雄(周师傅)的工作做简单的调整，下学期实行幼儿和职工的汤分开制作，安排周师傅负责职工汤的制作。为了更好的完善食堂管理工作，从食堂管理角度出发，希望幼儿园能招聘一名工作人员，协助我完成固定资产、易耗品管理、易耗品领用工作，从而有更多的时间去管理食堂工作让食堂的工作更加的规范化。

2. 食堂工作人员分工问题：根据这次外出学习，个人觉得可根据这次外出学习的经验，引用荷花幼儿园分工安排，对我园现有食堂工作人员的工作进行调整，实行分工到人专人负责从而起到工作落实到人、责任到人，规范食堂管理工作。

3. 餐车餐具问题：不走出去永远就不会知道世界有多大，就比如井底之蛙这个故事所说的一样，你不跳出井底就永远无法看到井口之外的天空，这次外出学习让我收获很多，就如看到荷花幼儿园送餐的餐车一样，他们送餐的餐车给我的第一感觉就是好，我找不出一点不好的原因出来，和我园现有的餐车无法比较。关于这一点经过这次学习我想到的是，如果按照荷花幼儿园的送餐办法实行的话，需要教学部门的配合(保育员在电梯口接送)，这个办法我想到的一个问题就是在送餐时间内，班级保育员必须按时准点在电梯口等待，其他无关人员一律不得使用电梯，不然就有一个时间空档，存在安全问题。第二个办法就是还是实行送餐人员楼层负责制，只是餐车和餐具需要进行定做，已经想好方案。(具体情况面诉)

4. 食品制作问题：我园现存在油案、白案在膳食加工、面点制作方面，关于油案在膳食的烹饪方法、膳食外观、膳食的多样化，这三个方面需要进一步加强学习改善现在膳食情况。白案在面食、点心、花样制作方面也必须得到改善。具体实施办法：(1)保健室可根据制定的食谱品种来要求指导大厨关于食品的烹饪方法，面食、点心也一样。(2)通过书籍来学习食品的烹饪方法制作。(3)面食、点心也可以通过外界或书籍上的食品图片来进行实际制作。