

# 最新学校管理工作总结(优秀5篇)

围绕工作中的某一方面或某一问题进行的专门性总结，总结某一方面的成绩、经验。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。

## 学校管理工作总结篇一

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，并进行了阶段性考核，成绩不合格者不准上岗。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，餐厅管理员负责管理模式，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、及时发现学生有无身

体不适应等。

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。编制好一周的菜谱，菜谱要求搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，一周菜谱不重样。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。

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。

## 学校管理工作总结篇二

20xx年处领导安排我负责学生食堂的监管工作。俗话说得好“学校要管好，重点抓两堂”，一是课堂，二是食堂。食堂管理的好坏与课堂管理同样重要，这充分说明了办好高校学生食堂的重要性，充分说明了高校食堂不仅仅是伙食的问题，也是一个政治问题，它直接关系到社会的稳定和学校的发展，是一个非常敏感而重要的问题。

近年来，随着高校后勤社会化改革的不断深入，绝大多数高校食堂均采用了新的管理和运行机制，在食堂建设过程中加大了投资力度，于是向处领导建议，在加大食堂基础设施建设的同时，更重要的能否打破垄断经营，引进竞争机制，并抓好管理工作，改善学生就餐环境，提供服务质量。为了能达到这样的效果，我早起晚归与食堂工作人员一起共同解决工作中出现的问题，告诉食堂负责人，学生食堂服务是一块重要市场，吃饭人多，伙食供应好坏直接关系到大多数人的利益和身体健康，食堂卫生安全大于天，食堂不能以盈利为重点，主副食价格必须随着季节波动而调整，必须强调服

务于全校师生为第一要素。建议食堂在减员增效、统一配货、减低运营上下功夫，实行薄利多销，争取在量大多销的基础上获得合理的利润。具体讲：

### 1、管住价格

高校学生食堂的主要功能是为学生提供餐饮服务，具有明显的公益性，食堂的运作、经营既要遵循市场规律，更要立足于为全校师生服务；既要考虑经营者的利益，更要兼顾大学生的利益，决不允许经营者为谋取更大的利润而随意提高价格。加强学生食堂管理监督首先管住价格，对大众食堂的就餐价格实行最高限价。

### 2、严格学生食堂的餐饮准入制度。

对学生食堂经营着，实行严格的公开招标制度，各有关方面（包括学生）均应有代表参加招标工作，防止暗箱操作及其他不正当之风。

### 3、学校与经营方签订具有法律效力的契约。

签订契约，明确各自责任、权利和义务；明确质量要求和处理方法，不符合条件坚决取消其经营资格。

### 4、严把食堂卫生准入关

对食堂的卫生状况加以严格的规范和管理，建立有效的管理监督机制，请校、系学生生活部的学生干部共同参与食堂管理与监督，由生活部收集同学们对食堂各方面的意见和建议，不定期召开生活委员会，及时处理和改进同学们对食堂反映的意见和建议，这个形式一直沿用至今。

同时，食堂内部也要加强管理，把责任落实到人，要求食堂全体工作人员都要严格遵守有关法律、法规进行食品加

工，此外，加强卫生安全意识和自我保护意识，对不符合卫生食品法坚决抵制。

正是这样对食堂的严格监管，食堂学生就餐环境、就餐质量有了明显改善，学生就餐人数越来越多，得到了领导的认可及学生的好评。

## 学校管理工作总结篇三

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“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。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。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。

其次，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。

### 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。

## 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。

## 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。

## 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%。

## 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，我在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。我将在今后的工作中不断创新，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。

## 学校管理工作总结篇四

我校是一所农村寄宿制中学，现有住校生115人，其中男生56人，女生59人。近年来，在学校领导和全校师生的共同努力下，我校在宿舍管理工作中取得了一定的成绩。现将具体工作汇报如下：

### 一、领导重视，职责明确

强化宿舍管理，不单是学生健康成长问题，更重要是学校的安全问题，学生良好行为习惯的形成，能有效提高学习效率，因此我校高度重视住校生管理工作，每位寝室都有寝室管理老师，在寝室管理老师的领导下，各寝室长协助老师管理寝室的相关事宜。

### 二、制度完善，管理科学

为了让我们的管理工作更加科学、有效，我校制定了一系列的宿舍管理制度，具体是：《寝室管理员职责》、《宿舍安全管理制度》、《宿舍管理制度》、《文明宿舍评比制度》、《宿舍巡查制度》等，用制度规范学生的行为，从而使住校生形成良好的行为习惯；实行宿舍管理责任制，详细规定了

宿舍管理员的工作职责和工作细则，责任落实到人；制定了有效的宿舍突发事件应急预案和详细的班主任、宿舍长巡查记录表，做到卫生检查、值班登记、作息情况记录等信息详细、准确。

### 三、奖惩分明，加强管理

为了让学生有一个更加安全、干净、舒适的生活环境，养成良好的生活习惯，我们以宿舍为单位，定期组织班主任对宿舍进行检查，包括内务清洁、作息情况、是否存在安全隐患；定期、不定期召开宿舍长会议，对宿舍长进行宿舍管理培训，让学生参与到宿舍管理中来，提高他们的参与意识和管理能力；定期按照相关的制度、要求每周对宿舍进行内务的评比，公布结果。与此同时，我们要求班主任利用班会等时间教育学生，特别是对住校生的节约用电、用水教育等。

### 四、存在问题，再加努力

一直以来，我校虽在学生宿舍管理上进行了一些探索，也取得了比较显著的效果，但是，仍有一定问题存在。

1、学生宿舍设备设施有些陈旧，墙壁灰暗，造成了学生宿舍不够明亮；

2、部分学生使用的铺板破旧，我们虽然每学期维修一至两次，但仍然存在一定的安全隐患，整体上也显得不够美观；3、我校住校生多，而宿舍有限，导致有的宿舍拥挤。

3、学生的文明意识和行为习惯还参差不齐，还需要我们继续加大教育力度和管理力度。

不过，无论怎样，我们将继续本着一切为了学生的原则，努力为住宿生营造一个舒适、温馨的校园之家，让学生满意，家长放心，使学生能在平安、和谐的校园里快乐健康地成长。

## 学校管理工作总结篇五

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。

1、组织制度建设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。开学初，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。

2、许可情况有餐饮服务许可证，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。

3、食堂环境定期清洁，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。

4、从业人员健康管理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，当从事加工直接食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，都能及时调整其工作岗位。

5、落实索证索票制度采购食品及原料、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。

6、清洗消毒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。

7、食品加工制作管理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。