

2023年食堂工作年度个人总结(实用20篇)

考试总结是在一段时间内对自己学习成果进行反思和总结的重要环节。在下面的知识点总结范文中，你可以找到你需要的答案和思路。

食堂工作年度个人总结篇一

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康，，所以为了扬长避短，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持,其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见,如:菜咸了、太油、颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对职工的危害，保障职工的身体健。同时成品存放实行：生与熟分开；成品与半成品、原材料分开、食品与杂品分开。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好

集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向职工了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的工作中一定要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为全体职工服务。

食堂工作年度个人总结篇二

时间就如何流水一般，瞬间溜走，在不知不觉当中20xx年又要即将结束了，早这一年里，我在xx酒店的工作还算圆满的结束了，我虽然身为一名五酒店的厨师，但是我在工作中从来都不会是固步自封的那种，在这一年里我努力的学习国外的西餐文化，在工作上一一直在追究更优秀的自己，在这一年里有了重大突破，也还是要感谢酒店领导对我工作的大力支持，从不吝啬资源让我学习进步，现在我就对我这一年的工作进行一次工作总结。

我们酒店位于市中心的繁华位置，每天来我们酒店入住就餐的人，数之不尽，国际友人自然也是少不了的，由于很多外国人都有点吃不惯中餐，经常想在异国吃上自己国家最正宗的西餐，为了满足这类客人的要求。

我在年初的时候去到一次国际性的西餐文化交流会，我在那努力的学习各种各样的西餐文化，每个国家在西餐的口感制作上都略有不同，但是我们是五酒店，宗旨就是满足客人的一切要求，随意我尽可能的吸收他们的经验以及制作心得，回到酒店后我自费买了一批食材，那一个月我废寝忘食的在酒店的后厨忙活着西餐的制作，力求口感达到一致，最后在我的不屑努力下，终于有了不亚于米其林大厨的西餐水平。我们也能更好地为来消费的外国人提供服务了。

在工作上，我一向都是一个极为严格的厨师，想要来我们酒店后厨工作的厨师都必须经过我的考验：

1、他的刀工要好，我会拿最简单的食材豆腐去考验新晋的厨师，就用我们厨房的刀，去切豆腐，然后豆腐放到一个盛满水的碗中之后，豆腐要呈金银花状散开，并且豆腐丝要细的能穿针。

2、做菜的效率要高，一个小时内完成五道拿手菜，其中包括两道主食，一道西餐，一道甜点。完成之后，不仅要摆盘精致，还得经过我的品尝打分，合格了才算通过。

3、个人卫生要好，不留长指甲、长头发，工作服勤洗勤换。这是为了保证每一道菜都不会出现问题。

临近年末，厨房就必须来一次彻头彻尾的大扫除，把那些蒸箱烤箱消柜后面的卫生死角都要好好的清洗一遍，保证不会滋生蟑螂老鼠之类的东西，对后厨的每个员工进行年终评价，该涨工资的涨工资，该批评的批评，这些我都会记录下来并向您申报，以激励来年后厨员工们上进心，每到年底我还会组织后厨的全体员工们进行一次厨艺切磋，然后对其进行指点，让他们认识到自己在完成菜品时的优和过。我相信在我的带领下，我们后厨在来年会会有更好的成绩。

食堂工作年度个人总结篇三

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市xxx行业综合经济效益标准和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律，我走过了极其不平凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位员工满意就餐的目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除员工的后顾之忧，千方百计保障全体员工全身心的投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来的工作情况总结如下：

食堂是我们xxx公司全体员工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体员工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位员工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进xxx公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚。20xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们xxxxxx企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个xxx大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让员工的精神面貌更加愉快一些”的目标而

努力奋斗！

食堂工作年度个人总结篇四

为了进一步规范我县学校食品安全，有效遏制学校食品安全事故的发生，按照市食品药品监督管理局文件精神，我局于9月1日9月3日期间对全县各类学校、托幼机构食堂开展了专项监督检查。现将有关情况总结如下：

此次检查工作，共出动执法人员54人次，执法车辆18台次，对全县35所中小学及部分托幼机构的食堂进行了监督检查。

1、学校食堂开学前供餐的准备工作；

2、学校对食品加工安全把关情况；

3□□xx市学校食堂食品安全管理规范》的落实情况；

4、学校食品安全组织机构建设、学校食堂管理人员及食品从业人员健康体检及培训情况；

1、全县学校领导的食品安全意识有很大提高，对食品安全工作高度重视，自身管理水平也有显著提高。各中小学食堂都在开学前做好了供餐准备工作，生产加工场所的设备设施、用具、餐具都进行了彻底清洗、消毒，库存食品及原料都在保质期内，所有加工设备设施都处于运转状态，对食品从业人员进行了食品安全知识培训，建立了培训档案，同时各食堂都建立了从业人员的晨检制度。

2、各学校都能认真执行□xx市学校食堂食品安全管理规范》，从业人员遵守操作规程，使用的工具及容器都有生熟标记，做到定位存放。食品存放做到生熟分开，饭菜都在备餐间内分餐。严格按照许可范围守法经营，不做凉拌菜，同时做到每餐食品留样，建立留样记录。食堂在采购食品原料时进行

了索证、索票，建立了进货台账。

1、个别学校食堂流程不合理，设施陈旧，消毒设施、保洁柜等硬件设施数量不全。

2、个别学校采购的食品索证不全。

3、个别学校餐具不消毒，用餐留样数量不够。我们对检查中存在问题的单位下发了责令整改通知书，要求限期整改，并将进行复查验收。

通过本次专项检查，进一步强化了学校食品安全责任意识，消除了我县学校食堂食品安全隐患。在以后的工作中，我们将进一步加大监管力度，落实监管责任制，努力抓好学校食堂、托幼机构食堂的食品安全工作，加强各项制度的健全和落实，有效控制食品安全事故的发生，切实保障广大师生的饮食安全和身体健康。

文档为doc格式

食堂工作年度个人总结篇五

民以食为天，食物的卫生安全是我们每个人都关注的问题。小编收集了食堂年度考核个人总结，欢迎阅读。

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

一、工作态度 今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广

大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、服务质量 职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

三、饭菜种类 就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务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。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

四、卫生状况 我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们一

定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法 加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事， 列入 重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

五、人员协调 协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作， 内求团结向上。对外协调， 主要讲究相互配合、 求同存异， 避免冲突，营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部， 干部与干部， 油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务 职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，达 到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问 题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不 要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

六、下一步工作计划 第一，要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。 加强生活服务工作是我们公司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本， 关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干 部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点 问题。因此，我们在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转 化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂， 以方便干部职工就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。 第二，要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们 要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满 意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生 活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心， 以满意服务赢得民心， 从而达到凝心聚力， 促进发展的目的。突出 “两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办

好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也在不断努力，逐步形成一支爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

在机关领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行小结。

- 1、初步建立了食堂骨干队伍，明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面。责任到人。工作有序开展。
- 2、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查，保证进入食堂的食品到做出的饭菜达到食品卫生要求。食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食整体就餐环境。
- 3、饭菜质量有比较大的提高，增加花色品种，经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。
- 4、加强成本管理，从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。

5、加强了食堂设备管理、保养、维修,达到了基本正常使用.对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修,从而提高设备使用效率、减少设备的故障率.

6、建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度,开展一系列行之有效工作.比如,了解干部职工需要服务的内容和要求,掌握了他们对供应的饭菜质量和品种的基本要求,每星期五下午召开班组会,解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量.营造一种力争上游的管理氛围.

当然,今年以来,我们虽然作出了一些工作成绩,但与领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离.特别是在新形势下,我们的工作步伐迈得还不够大.这些,都有待于今后不断得到改进.在新的一年里,我们主要从以下几个方面改善提高我们的工作服务质量.

一、要进一步认识做好食堂综合服务工作的重要性和必要性.加强食堂生活服务工作是我机关贯彻落实科学发展观,坚持以人为本,关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措.关心干部职工的生活服务问题,说到底,实际上是一个政治问题、群众观点问题.因此,我们在思想认识上要再深化、再提高,并将思想认识转化为具体行动,千方百计,创造好的条件,更进一步办好职工食堂,以方便干部职工就餐,为我机关可持续发展作出自己应有的贡献.

二、要不断强化管理,切实抓好服务上档次工作.下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率.围绕一个中心,就是紧紧我机关的各项工作目标,把做好生活服务工作与机关发展的大局紧密结合起来,以优质服务稳定民心,以满意服务赢得民心,从而达到凝心聚力,促进发展的目的.突出“两为”方针,就是要努力为干部职工服务,为干部职工办好事、办实事.通过我们的努力,真正使生活服务工作成为机关领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带.实现三个转变,就是要实现思想模式、管理方式和工作作

风的转变,把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准,不断促进各项工作上台阶、上水平.达到四个满意率,就是通过我们的努力,使职工食堂的服务满意率有较大提高,实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果.

三、积极负责,认真搞好食物安全和卫生工作.生活服务工作千头万绪,最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责.因此,我们一定要认真贯彻《食品卫生法》,把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事,列入重要的管理日程,并做到责任到人,抓紧抓实,抓出成效.

四、食堂餐饮品种要创新,还要保持传统的品种不流失.既要有当家的饭菜点心品种,也有创新.服务上加强培训,请专业人员进行实地培训.绩效考核激励机制的制度要完善,并严格执行.

五、建立食堂五常法管理制度和办法,用人性化方式实施五常法,要求人人参与和动手做“五常”.每个人从整理自己柜、工作场所需用物品开始,搞一次工作环境清洁卫生,自己动手贴物品等的标签,先有一个感性认识.推行“五常法”先进的管理技术和方法,强化自律机制,通过推行“五常法”管理,增加食品卫生安全度,造就安全、明朗、舒适的工作环境,激发员工的团队意识,提高职工满意度,从而塑造食堂良好的形象,对实现高标准运作的管理模式。

食堂工作年度个人总结篇六

光阴似箭,日月如梭转眼间20xx即将接近尾声,马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息,20xx年的钟声即将敲响。首先,我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首20xx年,在各位领导的关怀指导下,在广大同事的支持下,作为一名厨师长兼厨师,

我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务。在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必

要的浪费。

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

最后祝：地雅所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

食堂工作年度个人总结篇七

自从我20__年__月从事销售工作以来，在上级领导部门的正确领导下，在同事的关心和帮助下，同事在自我的努力奋斗下，截止20__年__月，我总共完成了__万元的销售额，完成了全年度销售额的__%。现将20__年以来的销售工作总结如下：

一、切实落实岗位职责，认真履行本职工作

作为一名销售业务员，自己的岗位职责是：

- 1、千方百计完成区域销售任务并及时催回货款；
- 2、努力完成销售管理办法中的各项要求；
- 3、负责严格执行产品的出库手续；
- 4、积极广泛收集市场信息并及时整理上报领导；
- 5、严格遵守厂规厂纪及各项规章制度；
- 6、对工作具有较高的敬业精神和高度的主人翁责任感；
- 7、完成领导交办的其它工作。

岗位职责是职工的工作要求，也是衡量职工工作好坏的标准，自己在从事业务工作以来，始终以岗位职责为行动标准，从工作中的一点一滴做起，严格按照职责中的条款要求自己的行为，几年来，在业务工作中，首先自己能从产品知识入手，在了解技术知识的同时认真分析市场信息并适时制定营销方案，其次自己经常同其他区域业务员勤沟通、勤交流，分析市场情况、存在问题及应对方案，以求共同提高。在日常的事务工作中，自己在接到领导安排的任务后，积极着手，在确保工作质量的前提下按时完成任务。

总之，通过几年的实践证明作为业务员业务技能和业绩至关重要，是检验业务员工作得失的标准。今年由于陕北系统内电网检查验收迫使工程停止及农电系统资金不到位，加之自己业务知识欠缺、业务技能不高、市场的瞬息万变而导致业绩欠佳。

二、明确任务，主动积极，力求保质保量按时完成

工作中自己时刻明白只存在上下级关系，无论是份内、份外工作都一视同仁，对领导安排的工作丝毫不能马虎、怠慢，在接受任务时，一方面积极了解领导意图及需要达到的标准、要求，力争在要求的期限内提前完成，另一方面要积极考虑并补充完善。

例如：今年九月份，__分厂由于承租人中止租赁协议并停产，厂内堆积硅石估计约_吨、重晶石_吨，而承租人已离开，出于安全方面的考虑，领导指示尽快运回分厂所存材料，接到任务后当天下午联系车辆并谈定运价，第二天便跟随车到__分厂，按原计划三辆车分二次运输，在装车的过程中，由于估计重量不准，三辆车装车结束后，约剩_吨左右，自己及时汇报领导并征得同意后从当地雇用两辆三轮车以同等的运价将剩余材料于当日运回，这样既节约了时间，又降低了费用。

三、正确对待客户投诉并及时、妥善解决

销售是一种长期循序渐进的工作，而产品缺陷普遍存在，所以业务员应正确对待客户投诉，视客户投诉如产品销售同等重要甚至有过之而无不及，同时须慎重处理。自己在产品销售的过程中，严格按照厂制定销售服务承诺执行，在接到客户投诉时，首先应认真做好客户投诉记录并口头做出承诺，其次应及时汇报领导及相关部门，在接到领导的指示后会同相关部门人员制订应对方案，同时应及时与客户沟通使客户对处理方案感到满意。

四、依据客户需求确定可代理的产品品种

熟悉产品知识是搞好销售工作的前提。自己在销售的过程中同样注重产品知识的学习，对厂生产的产品的用途、性能、参数基本能做到有问必答、必答，对相关部分产品基本能掌握用途、安装。

依据厂总体安排代理产品，通过自己对陕北区域的了解，代理的品种分为二类：一是技术含量高、附加值大的产品，如35kv避雷器、35熔断器及限流式熔断器等，此类产品售后服务存在问题；二是10kv线路用铁附件、金具、包弓、横担等，此类产品用量大，但附加值低、生产厂家多导致销售难度较大。

五、电气产品市场分析

__区域大、但电网建设相对落后，随着电网改造的深入，生产厂家都将销售目标对向西部落后地区，同时导致市场不断被细化，竞争日益激烈。__区域电力单位多属农电系统，经过几年的农网改造建设，由于资金不到位仅完成改任务造的40%，故区域市场潜力巨大。现就陕北区域的市场分析如下：

1、市场需求分析

__区域虽然市场潜力巨大，但__区域多数县局隶属省农电系统，材料采购由省招标局统一组织招标并配送，__供电局归省农电局管理，但材料采购归省招标局统一招标，其采购模式为由该局推荐生产厂家上报省招标局，由招标局确定入围厂家，更深一步讲，其采购决定权在省招标局，而我厂未在省招标局投标并中标，而__地区各县局隶属__供电局管理，故要在__供电局及各县局形成规模销售确有困难且须在省招标局狠下功夫。根据现在搜集的信息来看，__供电局是否继续电网改造取决于省农电局拨款，原因在于这几年的改造所需资金由省农电局担保以资产抵押贷款，依该局现状现已无

力归还贷款利息，据该局内部有关人员分析，__地区的电网改造有可能停止。

2、竞争对手及价格分析

这几年通过自己对区域的了解，__区域的电气生产厂家有二类：一类是__厂(分厂)__等，此类企业进入__市场较早且有较强实力，同时又是省招标局入围企业，其销售价格同我厂基本相同，所以已形成规模销售；另一类是__厂等，此类企业进入__市场晚但销售价格较低[]yh5ws-17/50型避雷器销售价格仅为80元/支[]prw7-10/100销售价格为60元/支，此类企业基本占领了代销领域。

六、20__年区域工作设想

总结一年来的工作，自己的工作仍存在很多问题和不足，在工作方法和技巧上有待于向其他业务员和同行学习，20__年自己计划在去年工作得失的基础上取长补短，重点做好以下几个方面的工作：

1、依据20__年区域销售情况和市场变化，自己计划将工作重点放在延安区域，一是主要做好各县局自购工作，挑选几个用量较大且经济条件好的县局如：__电力局、__电力局做为重点，同时__供电局已改造结束三年之久，应做其所属的二县一区自购工作；二是做好__油矿的电气材料采购，三是在__区域采用代理的形式，让利给代理商以展开县局的销售工作。

2、针对__地区县局无权力采购的状况，计划对__供电局继续工作不能松懈，在及时得到确切消息后做到有的放矢，同进应及时向领导汇报该局情况以便做省招标局工作。同时计划在__寻找有实力、关系的代理商，主要做__公司的工作，以扩大销售渠道。

3、对__已形成销售的__电力局、__电力局因20__年农网改

造暂停基本无用量，20__年计划积极搜集市场信息并及时联系，力争参加招标形成规模销售。

4、为积极配合代理销售，自己计划在确定产品品种后努力学习代理产品知识及性能、用途，以利代理产品迅速走入市场并形成销售。

5、自己在搞好业务的同时计划认真学习业务知识、技能及销售实战来完善自己的理论知识，力求不断提高自己的综合素质，为企业的再发展奠定人力资源基础。

6、为确保完成全年销售任务，自己平时就积极搜集信息并及时汇总，力争在新区域开发市场，以扩大产品市场占有率。

七、对销售管理办法的几点建议

1、20__年销售管理办法应条款明确、言简意赅，明确业务员的区域、任务、费用、考核、奖励，对模棱两可的条款予以删除，年底对业务员考核后按办法如数兑现。

2、20__年应在厂、业务员共同协商并感到满意的前提下认真修订规范统一的销售管理办法，使其适应范围广且因地制宜，每年根据市场变化只需调整出厂价格。

3、20__年应在情况允许的前提下对业务员松散管理，解除固定八小时工作制，采用定期汇报总结的形式，业务员可每周到厂1-2天办理其他事务，如出差应向领导汇报目的地及返回时间，在接领导通知后按时到厂，以便让业务员有充足的时间进行销售策划。

4、由于区域市场萎缩、同行竞争激烈且价格下滑，20__年领导应认真考察并综合市场行情及业务员的信息反馈，制定出合乎厂情、市场行情的出厂价格，以激发业务员的销售热情。

食堂工作年度个人总结篇八

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

一食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温一食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的.一广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从一粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量□x元价格菜的占比达x%□落实一级、一级大学生补贴一人，共计一元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，

为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

食堂工作年度个人总结篇九

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市xxx行业综合经济效益水平和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律，我走过了极其不平凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐的目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除职工的后顾之忧，千方百计保障全体职工全身心的投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来的工作情况总结如下：

食堂是我们xxx公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进xxx公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚[]20xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的

成立本身就是我们xx企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有关系，通过学习我发现我的想法是错的，生活在我们这个xxx大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗！

食堂工作年度个人总结篇十

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管岗位，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__年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。

食堂员工个人年度总结

食堂工作年度个人总结篇十一

20xx年上半年，职工食堂将厂部下达的目标责任书层层分解，下达到人，并以此作为考核员工业绩的依据。

有了目标，就有了前进的方向□20xx年上半年，职工食堂取得如下成绩：

1、根据职工食堂初步统计□20xx年上半年累计共接待一线职工、外协人员就餐五万多人次，平均每天三餐共接待近四百人次就餐。

2、成功筹办年夜饭及春节值班人员的就餐。

根据厂领导的要求，一年一度的年夜饭由职工食堂筹办，接到任务后，职工食堂在服务生产一线职工的同时，立即组织人员，安排菜谱，组织货源，准备场地及所需用具，细致的值班人员安排、辛勤的努力没有白费□20xx年大年二十九年夜饭及春节期间的伙食赢得了厂领导及就餐职工的一致好评。

3、紧跟生产一线，为生产一线的顺利生产提供坚实的后勤保障。

20xx年上半年，根据生产进度安排，职工食堂和生产科取得紧密联系，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线职工、外协技改人员、消防人员等人员的饮食服务。

近几年来，全免费工作餐已逐渐深入人心，就餐人数日益增长。

为了提高职工食堂的服务质量，职工食堂从以下几个方面入手：

1、搞好环境卫生，给就餐职工提供一个优良的就餐环境。

20xx年上半年，职工食堂将卫生区域责任到人，分片包干，坚持做到餐前 1 餐中有保洁，日日大清洗，周周大扫除。

2、规范文明服务。

职工食堂多次组织员工开会学习，并制定《职工食堂员工行为规范》，对所有员工的衣着、个人卫生、工作行为、文明用语等方面作了统一的规范，对于违反规范者，发现一例，处理一例，绝不手软。

3、合理安排菜肴，变换饭菜花色品种。

根据不同的季节、不同的班次，职工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐餐味不同。

对于大夜班，职工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤等等不同的花色品种；对于来自全国各地的外协技改人员，我们详细咨询其口味，并适当在菜谱、口味上作出了相应的调整，满足了不同就餐者的需求。

针对全免费工作餐，职工食堂制定和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。

在日常的工作中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度、通知或温馨提示的形式，积极与生产科及广大干部职工取得沟通，有效地维护了全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

在上半年市场物资价格飞涨的情况下，职工食堂管理人员深入市场调研调查，货比三家，定点采购，有效地降低了物资采购成本。

在年初，职工食堂组织管理人员分别对县内几家大型超市进行了走访，并经过数轮和经销商的谈判，最终确定大宗物资中，粮油从红安县王源昌购物广场购进，肉类从红安县红冠食品有限责任公司购进，这样有效地转移了职工食堂的购物风险，提高了职工食堂的采购安全系数。

对于霉烂变质物品，坚决拒之门外，对于所购物品物料，坚决按照厂部有关规定办理出入库手续。

结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会上，职工食堂始终将安全放在首位，以《烟草企业安全生产标准化规范》为标准，强化职工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制在萌芽状态。

20xx年上半年初，职工食堂将安全责任层层分解，将每一个岗位上的安全责任分解到人，并在日常的工作中加强监督检查。

过去的半年里，职工食堂安全工作进行得有声有色，半年安全事故为零。

20xx年上半年，虽然我们取得了一定的成绩，但是我们的工作中也存在不足，具体表现为：

1、思想政治工作有待提高。

由于职工食堂绝大部份人员为劳务用工人员，人员更换频繁，导致思想政治教育跟不上，有时因为员工工作情绪波动而给工作带来影响。

2、在聘请厨师的更换过程中，由于厨师缺乏大锅菜的培训及时间上的适应过程，工作餐菜肴在色香味形上存在不足。

3、新进劳务用工人员安全教育有待提高。

1、继续加强制度的执行力。

职工食堂下半年将组织所有员工学习红安烟厂及职工食堂的规章制度、操作规程等。

在今后的工作中，对照规章制度，该奖的奖，该惩的惩，真正做到按制度办事，以制度约束人。

2、重点加强员工的思想素质教育，特别是新进劳务用工的思想教育和安全教育，为工作餐的顺利进行打下坚实的基础。

3、努力提高员工的技术素质和服务意识。

下半年，我们将采取“走出去，请进来”的方式，以提高员工的业务技术水平和服务质量。

4、继续狠抓安全工作。

我们在下半年将在强化员工安全意识的同时，完善职工食堂的安全管理制度，并加强安全隐患的排查及整改，力争全年实现 804003 的安全目标。

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意学校”发挥重要作用。

为学校管理进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据湖北省教育厅《关于九年义务教育中小学食堂财务管理意见》、十堰市教育局《关于学校食堂财务管理意见》等文件精神及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例。

现结合我校实际情况对学校食堂工作展开了全面、认真自检自查现将工作总结情况报告如下：

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首、学校食堂工作领导小组统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂全面工作制度化、规范化后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节，进行了细化并狠抓落实并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段，落实措施，校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时解决问题，及时给予指导立即进行改进。

1. 食堂都能严格执行国家《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施并做到了有检查、有记录、有突发事件应急措施，工作人员能自觉按要求上岗，和操作其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2. 采购做好验收工作。

加工做到烧熟，煮透做好食品，留样工作，严格把好食品进货关。

3. 每次用餐后所有餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

4. 健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度。

5. 建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关，成立了由校工会干部、教师代表、学生代表等组成膳管会，定期举行碰头会监督，以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点行使对食堂监督、检查等职能。

为维护师生合法权益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求进行食堂成本单独核算，以保证食堂正常运转，经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1. 按照学校要求后勤处，定期或不定期地组织人员对食堂工作，进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴价格、质量、数量作为重点。

2. 由于食品价格上涨，学校采取部分补贴办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

3. 保证饭菜数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长需要。

4. 就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额4%以内。

1. 充分调动学生积极性，把与学生联系形成一项制度定期和不定期与学生伙管会、学生代表进行座谈、沟通听取意见并做到有反馈有措施有改进。

2. 为家庭经济困难学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧帮助他们安心学习。

3. 学校每天在用餐安排教师义务带队，和进行用餐管理督促学生文明用餐，定期评选“用餐文明班级”。

4. 食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化，平时积极配合、主动接受卫生行政部门监督与指导。

5. 建立食堂财务和菜谱公开财务制度，实行每月一公示财务实行每周一公示菜谱。

我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费严格按上级规定实行学期初预收、月末结转，确认伙食收入、期末结算方法，多退少补，每月末食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入预收伙

食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数；学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数差额为依据，向学生结算伙食费，我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布，在食堂就餐学生按月收取据实结算。

规范使用食堂结余款，只用于改善学生伙食和食堂设施设备，而非用于学校发放教职工福利或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务支出。

因经费不足，师生用餐环境有待改进。

食堂工作年度个人总结篇十二

遵照卫生监督所对食堂卫生工作的要求，认真贯彻食品卫生法，进一步规范食品卫生管理工作，保障就餐人员食品卫生安全。现将工作总结如下：

我们始终把为干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节；教育员工牢固树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使干部职工健康膳食，厨师之间相互交流，相互学习，取长补短；让厨师、面点师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋发向上的工作热情、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

为了确保，用餐人员的饮食安全，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，个人简历严格按照食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂所有员工大家参与，全员监督。在食品采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量、市场价格，避免送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是不安全因素，我们每天进行

排查，发现问题及时解决，即时食堂处理不了的，也都及时报告分管领导。因此，食堂工作无一例安全隐患发生，就餐秩序稳定。

为确保就餐人员吃的.放心、开心、舒心，我们用心制订每日食谱，根据食堂这几年的实践经验和平时用餐人员的喜好，对菜谱不断改进，从而对三餐营养进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增添花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应所有的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点，得到了领导的好评。

总之，食堂在保障为后勤服务取得了一些成绩，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求出发，不断改进就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关心员工，做到使就餐人员高兴而来，满意而去！

食堂工作年度个人总结篇十三

一、政治方面本人能积极参加政治学习，遵守园内，团结同事，态度端正，勤奋刻苦；在教育中同《纲要》的方针政策保持一致。在自己本职上敬业岗，无私奉献，认真学习，为人师表，不计较个人得失，努力提高自己的文化素质和专业水平，积极参加园内组织的优质课评选。

二、教育教学方面我听过这样一句话：“教育如果没有情感就好像是池塘没有水一样”是的，没有水就不能叫池塘。我爱孩子，所以我会用心先读懂孩子，不管是在生活还是在学习中做他们的好。

1、水平

在教学中，我采用灵活多变的教育方法进行教学，构建一个

安全、愉快、宽松的环境，让在，集体面前想、敢表现、喜欢表现。例如我班10月举办的“”，在有些孩子来讲就是很大的挑战，幼儿的语言表达更加生动富有感情。新教材规定要重视幼儿的个别差异，因为幼儿能力参差不齐，我根据每个幼儿的个别差异进行因材施教，抓住幼儿的兴趣点，寓教于乐。发现教育孩子不能用固定的方式，在教学中我注意不强求幼儿都发展，而是根据他们的心理和生理特点进行施教，给他们留有充分的发展空间，使他们的得到全面的发展。在环境创设上不再只是单方面的努力和简单意义上的参与，比如我们最新开业的小叮当超市就是孩子们一起努力办起来的，由此我们生成了“逛超市”主题活动，分为幼儿由来，设计装饰，准备开业，逛超市，为你服务等活动，孩子们在轻松的环境中熟练了手指速算，懂得了超市的细节工作和相关社会知识等。本学年，我根据主题进展设计一些与主体相关的区域活动，并根据进展情况有目的的. 进行调整，让孩子做记录。注重孩子的全面发展，让幼儿有广泛的，今年5月底我们所带的舞蹈班在路南艺术节比赛中荣获两个一等奖，为海港增色不少。今年我又主动挑起了排练节目的重担。

2、卫生保健

在生活中，我们严格执行园里的一切消毒制度，认真的写消毒记录和交接班记录，让幼儿生活在一个整洁舒适的环境中。我班利用消毒柜，消毒灯，熏醋很好，所以班级出勤率一直很高。我们三位老师一起培养孩子的保护意识，避免了安全事故的发生，培养幼儿良好的生活、卫生，重点引导几个挑食的孩子逐渐改变不良习惯。

3、家园联系

家园联系是促进幼儿和谐发展的有效手段，它就像车的两个轮子，必须同时转动才能平衡前进，缺一不可。我们通过及时填写家园联系册让真正了解幼儿在园的表现、了解幼儿园。通过“家园互联网”栏目向家长幼儿教育的新信息、新动态。

另外。我们定期举办家长开放日，家长会，并搜集一些育儿进行，互相学习。家长的肯定给我信心为以后的工作更添一把劲！

4、业务学习

刊物，利用网络查找幼教新信息，尝试新方法、吸收新思想、新经验、新理论、不断的充实自己，为己所用。有外出学习的机会我都会如饥似渴的摘录值得我学习的方面，在公开活动中认真钻研，并向经验丰富的老教师虚心学习，活动后及时进行总结。

三、为了使自己不断进步，我制定了以下努力方向：

- 1) 理念进一步化为，提高自己的专业水平。
- 2) 注重对孩子能力的培养，提高自身教育的能力。
- 3) 提高自己的创新水平和教科研水平。
- 4) 在活动区材料制作、整理方面的水平有待于提高。

在这一年里，我虽然取得了一些成绩，但是还存在着一些不足，就是在日常生活中需要我们再耐心一些、再细致一些、想的再周到一些。努力提高水平和课件制作水平，这也是我们今后工作中需要改进的。

只有不懈的努力，大胆的创新，不愧于所赋予我们的历史使命，才能用双手托起21世纪最新最美的。

食堂工作年度个人总结篇十四

20xx年xxx后勤工作在xxxx党委的领导下，在机关各处室的大力支持配合和全办同事的共同努力下，认真贯彻落实xxxxx后

勤工作会议精神，紧紧围绕xxx中心工作，认真履行后勤管理、服务和保障职能，较好地完成了xxx党委和x领导交办的各项任务，现将今年以来主要工作汇报如下：

（一）、做好年度xxxxx会议和各类专业会议、培训和其他系统内人员往来的接待服务工作。今年以来，我们共接待各类会议、培训班、检查组25次，散客115次，人数达到1800余人次。

（二）、车辆管理工作。今年以来，我们对车辆管理暂行办法作了一些修改完善，用车的原则是“保证xx行长公务、优先业务一线、满足一般公勤”的派车办法掌握。车辆管理、使用、停放、维修保养和油料管理，严格按照规定执行。从一年来运行实践看□xx车辆管理从总体来看是好的，每位司机能够严格遵守xxx制定的机关车辆管理暂行办法，始终把安全问题放在首位，对自己管理的车辆做到勤保养、勤检查、勤维护，保持车况良好，确保公务用车叫的到，开的出，跑的稳。每位司机不管资格多老都非常遵守车队纪律，出车准时安全，而且不管参加什么活动和应酬都自觉做到滴酒不沾。今年以来□xxx机关车队行车11.73万公里，没有发生过大小安全责任事故，受到全行干部员工一致好评，也为xx后勤工作做出了积极贡献。

（三）、低值易耗品及办公用品的采购与管理配置实行购、配分离，每年xxx办公用品的消耗是一个不小的数目，为了减少浪费，办公室尽量把好采购关，以节约、实用为原则，尽量采购哪些价廉物美实用的用品，并做到货比三家，为节省xx费用开支尽到了很大努力。目前xxx已基本做到低值易耗品及办公用品实行统一采购，建账立卡，建立领用登记签字制度。

（一）、认真做好固定资产和低值易耗品盘点、建账、立卡工作。今年以来，我们积极配合财会部门对建行以来的固定

资产和低值易耗品进行全面清理盘点，对每个员工所用的实物进行了编号、建卡、贴签，建立固定资产和低值易耗品登记簿，确保固定资产和低值易耗品账实相符。

（二）、为确保员工随时能喝上开水，又节省费用开支，我们对各层的电热水器进行了改造，更新了环保节能的“xxx”热水器，每年可节省近万元的矿泉水费用。

（三）、为改变机关食堂的安全和卫生问题，我们通过多方工作，安装了管道煤气，既减轻了炊事员劳动强度，又安全卫生，同时还节省煤气20%。

（四）、为解决五楼以上二次供水和员工洗刷难问题，我们对办公楼用水进行了改造，安装了1.5吨水塔2个，配套安装了空气能热水器和循环泵，使各楼层供水均衡，并能即时用上热水，既环保、节能又节水，深受员工的好评。

（一）、会务与公务接待管理工作。后勤工作看起来琐碎平凡，但对一个单位的正常运转来说具有不可替代的作用。特别是xxx处在改革开放的沿海地区，每年来自上级行和兄弟行交流考察的人员比较多，我们能够本着“热情、周到、合理、合规”的要求，努力做好会务与公务接待工作，尽量使每一批来宾高兴而来，满意而归。我们充分发挥机关食堂的作用，公务和会务接待中午一律在食堂就餐，上级行检查工作和xx会议、培训时间较长、人员较多的，除迎送接待到宾馆酒店外，原则上都安排在食堂就餐。在接待工作中，要求待客热情周到，凡有客人来行无论职位高低，均要热情相迎，诚恳待人。大型会议服务，全体办公室人员要做到全力以赴，共同做好会议服务工作。

（二）、食堂管理工作。食堂管理的好坏，是关系到员工的身体健康和生活便利的切身利益的工作，近年来xx为职工提供中餐，伙食保持两荤两素一汤，卫生整洁。常年食堂的水产品和副食品，大米都是到市场批发，除夏天外，大部分蔬

菜也到批发市场采购，把员工有限的伙食费用好，提高员工的伙食质量。辖内会议和来xx办事都在食堂就餐，伙食质量深受员工好评。我们认识到机关后勤保障是组织关心员工的具体体现，办好机关食堂，最能直接体现组织和领导对群众的关怀。只要员工满意，不因生活“小”事发生矛盾，企业才有活力，队伍才有凝聚力，这是我们后勤工作的重中之重，也是对xx领导工作最大的支持。xxx机关成立了以机关工会成员为主食堂管理小组，设立组长、会计、出纳、卫生监督等成员，为进一步办好食堂奠定了组织保证。同时把好食品采购和食物卫生关，加强对食堂从业人员的教育，提高他们的职业道德意识和卫生安全意识，强调饮食的卫生和安全，严防食物中毒。提高员工的满意度。二是按季公布食堂账目，接受员工检查监督。三是充分发掘食堂作用，为职工改善一些福利。

（三）、加强办公楼的绿化和保洁管理工作。目前xx办公楼的环境绿化和保洁工作是实行外包和内聘相结合的管理办法，我们经常对花木盘景进行检查，监督花木公司经常更换花样，保持花木新鲜美观。办公楼清洁卫生工作也做到经常检查，发现问题及时对保洁员提出要求。

总之，后勤工作离不开各方的协调合作、离不开全体员工的理解和支持，我们要求办公室全体同事特别是分管后勤工作的同事，切实加强工作责任心和事业心，忠诚于xxxx后勤事业，大公无私、廉洁自律，用好钱、管好物，尤其在采购用钱上要爱行如家，每花一元钱要象用自家的钱一样，做到精打细算，为我们xx当好家、理好财，努力做到自身工作使领导满意，使员工满意，切实提高我行后勤工作质量。

食堂工作年度个人总结篇十五

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市***行业综合经济效益标准和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律，我走

过了极其不平凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位员工满意就餐的目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除员工的后顾之忧，千方百计保障全体员工全身心的投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来的工作情况总结如下：

食堂是我们***公司全体员工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体员工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位员工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进***公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚。20xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们*****企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个***大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销

售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让员工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗！

食堂工作年度个人总结篇十六

在繁忙的工作中不知不觉又即将迎来新的一年□20xx年是有意义、有价值、有收获的一年。回顾这一年在公司三定、三力、三落实管理方针指导下，在总务部领导给予我极大的信任和支持下，我在力神餐厅这个平台上得以充分发挥业务专长、提升了管理能力。这是我的幸运和荣耀，同时这份信任和支持也使我深感压力之沉重；责任之重大。回顾和总结在过去一年的工作，是对明年工作的改进和提高，也是做好明年工作的起点，为了总结经验，发扬成绩，克服不足，现将20xx年的工作做如下简要回顾和总结。

20xx年我公司各餐厅每天开餐达5次之多，平均日用餐人数合计达到1.3万人次，一年就是470多万人次，这还不包括各类接待活动用餐的就餐人员。如此之大的用餐人数、如此之集中的用餐场所，食品安全是头等大事是重中之重，保证每一位员工的饮食安全是我首要的目标和任务。作为企业“要抓住员工的心先要抓住员工的胃”，年初公司下达了20xx年度餐厅服务满意度要到达75%的部门管理指标，身为餐厅管理员这就是我工作的目标和责无旁贷的任务。

为提高餐厅承包商的食品安全意识，在领导的指导下我结合在“食品安全员”培训中所学的知识和平时所积累的经验，制作了食品安全相关培训课件，对五期餐厅承包商有关人员进行多次培训。并建立了五期餐厅承包商资质档案、承包商所属员工健康证档案、承包商材料供应商资质档案和承包商

索证索票档案备案。对所建立的档案、备案定期进行更新核查。发现违规现象立即进行纠正。同时将所建立的档案分门别类，制作成电子版，以方便对餐厅的日常管理和公司相关方审核提供依据。对承包商库房、储藏间、冰箱冰柜进行不定期抽检，发现存在违禁添加剂或过期、腐败、违规等商品及生熟混放等现象立即勒令销毁，并督促承包商定期对餐厅相关区域进行虫、鼠消杀工作，帮助指导供应商制定了采购、储藏环节的标准化作业流程和作业指导书制成看板上墙，并对相关人员进行培训、督促贯彻执行。对承包商库房、储藏间的环境卫生；冰箱、冰柜的储藏温度、卫生状况进行不定期的检查，发现问题立即纠正。为了提升餐厅各个环节的管理水平，建立了承包商服务人员晨会晨检制度、异常员工不允许上岗制度、建立、健全卫生管理制度、制定卫生区域责任图实行分块责管理制度、制定各加工工序作业指导书和作业流程，制定各工序重要节点点检表、通过制定一系列管理制度、制定了每日对洗碗间、热力消毒库、餐具消毒记录；空气消毒记录；餐品留样和留样记录检查制度。使餐厅各个环节能够按照制度监督检查，大大提升了食品安全、环境卫生等方面的管理力度。

随着我国gdp的不断提高和人工费用的不断增长，食品原材料价格不断上涨，给餐厅供餐质量带来巨大的困难。我在工作中发挥自身“二级公共营养师”的优势，每周对承包商上报的菜谱认真推敲尽量做到营养均衡、荤素搭配合理、口味多样化，由于我司员工以北方人占绝大多数的特点，我就以面食和蒸制餐品为突破口，增加面食风味品种、改善原有面食配方。五期餐厅为现场制作方式，设备情况比较好我帮助承包商制定改良菜品标准化配方，根据季节更迭和就餐人员的变化不断推出新餐品，丰富员工餐桌的同时也作为其他餐厅餐品品种的实践基地，为其他餐厅不断输出新餐品的制作配方。四期餐厅为配送方式且现场制作设备老化严重，虽增添了两台新设备，但餐品制作仍受局限比较大，在领导的指导下我对四期餐厅和宿舍餐厅的加工设备进行了整合，目前基本达到了预期目的，推出了一系列的新品种深受广大员工欢

迎。公寓餐厅就餐员工绝大多数是20岁左右的年轻人，他们的消费心态是求新、求快、求变愿意接受新鲜事物，而餐厅经营模式陈旧无法吸引员工在此消费。针对此情况对公寓餐厅早餐进行调整，围绕“勤、快、新、”三字做文章把餐品配成套餐配备包装；增加便携装粥品开辟独立窗口进行销售最大限度的提高销售速度，使上班的员工不在买早餐上浪费时间。宿舍餐厅晚餐方面围绕“全”字做文章引入美食广场经营理念大量增加休闲食品和地方小吃，从就餐员工的反馈来看效果良好。为了保证餐品能够达到规定的入口食材标准，首先采取了食材市场供应价格的调研，并根据市场价格随机抽取餐厅供餐餐品进行入口成本的核算，尽量使餐品做到物有所值达到规定的入口食材标准。其次在服务上努力做到标准规范化服务，专门制作了“餐厅服务人员服务意识基础培训”的课件，对餐厅相关人员进行多次培训。员工餐厅就餐环境的优劣是餐厅管理水平的具体体现，会直接影响员工的就餐心情，是影响员工对五期餐厅服务满意度的重要因素之一。另按照总务部领导的指示，要求餐厅承包商必须做到餐间就餐区地面、餐桌椅、售餐台台面有专人清理保持清洁餐后进行刷洗消毒。对承包商所属服务人员进行了保洁流程和操作技能的培训。在20xx年度历次员工满意度调查均达到或超过年初指定的餐厅服务满意度75%的管理目标。过去的一年里餐厅曾出现过服务员卫生护具佩戴不规范、餐具不洁、餐品中存在异物等情况，也曾经发生过我司员工在五期餐厅滑倒摔伤的情况，虽未造成严重伤害但也说明五期餐厅餐间保洁仍存在着问题。餐厅所属的化油池、污水井也多次发生跑冒这也是我日常管理工作中的不足，在来年的工作中也是我监管的重点。

五期餐厅客饭接待是公司对外服务的一个窗口，是餐厅整体水平的具体体现。五期餐厅客饭管理上我先从服务流程上入手，帮助指导承包商按酒店化服务模式制定客饭宴会服务程序和规范，对承包商所属服务人员进行规范化服务流程的培训包括站姿、服务用语、摆台、上菜、席间服务等，使五期餐厅服务水平上一个档次。从菜品上按客饭的不同规格在客

饭申请单上细化即规范了五期餐厅菜品质量又使用餐部门订餐有的放矢，使客饭服务模式化。争取给用餐人员留下良好的印象，通过客饭的服务给公司争光添彩。

感谢一年来总务部领导和我的主管领导的信任、指教，感谢同事们在工作中的积极配合和帮助。由于本人管理水平有限，有许多工作做的不足，我要认真总结、虚心学习尽快改正存在的不足，在今后的的工作中我一定要提高自身素质，进一步加大管理力度。不辜负领导的期望竭尽所能争取使五期餐厅的各项工作上一个新台阶。

食堂工作年度个人总结篇十七

食堂日常工作是学校后勤服务日常工作的重要组成部分。直接为全校师生的饮食卫生安全负责，所以不仅全校师生非常关注，家长社会也非常关注，所以食堂也是学校的一个窗口，作为学校的一个“窗口”单位，其日常工作质量的好坏，直接关系到学校的对外形象和广大师生员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的日常工作：

- 1、围绕大局，提高认识。今年以来，尤其是下学期，学校的各项日常工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象，各种检查接踵而至。在此情况下，我们的日常工作节奏和各项管理、生活服务日常工作如果不能紧紧跟上学校快速发展的大好形势，必将愧对学校领导的信任和支持，也无颜面对全校师生。因此，我们把切实做好各项生活服务日常工作当作贯彻学校全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心师生生活，为广大师生员工办实事的重要方面切实抓紧抓好，使食堂真正成为“师生之家”。特别是我们能够紧密结合学校的整体日常工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对职工进行“生活服务无小事”、“做好各项服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职日常工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务日常工作中去。今年以来，食堂所有日常工作人员，都能以学校的

大局为重，尽心尽力地做好各自的本职日常工作，在多次检查中均获好评。

2、加强管理，规范运作。食堂日常工作直接与全校师生打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的日常工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多日常工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务日常工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量日常工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

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。

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。

食堂工作年度个人总结篇十八

在繁忙的工作中不知不觉又即将迎来新的一年，是有意义、有价值、有收获的一年。回顾这一年在公司三定、三力、三落实管理方针指导下，在总务部领导给予我极大的信任和支持下，我在力神餐厅这个平台上得以充分发挥业务专长、提升了管理能力。这是我的幸运和荣耀，同时这份信任和支持也使我深感压力之沉重；责任之重大。回顾和总结在过去一年的工作，是对明年工作的改进和提高，也是做好明年工作的起点，为了总结经验，发扬成绩，克服不足，现将的工作做如下简要回顾和总结。

我公司各餐厅每天开餐达5次之多，平均日用餐人数合计达到1、3万人次，一年就是470多万人次，这还不包括各类接待活动用餐的就餐人员。如此之大的用餐人数、如此之集中的用餐场所，食品安全是头等大事是重中之重，保证每一位员工的饮食安全是我首要的目标和任务。作为企业“要抓住员工的心先要抓住员工的胃”，年初公司下达了度餐厅服务满意度要到达75%的部门管理指标，身为餐厅管理员这就是我工作的目标和责无旁贷的任务。

为提高餐厅承包商的食品安全意识，在领导的指导下我结合在“食品安全员”培训中所学的知识和平时所积累的经验，制作了食品安全相关培训课件，对五期餐厅承包商有关人员进行多次培训。并建立了五期餐厅承包商资质档案、承包商所属员工健康证档案、承包商材料供应商资质档案和承包商索证索票档案备案。对所建立的档案、备案定期进行更新核查。发现违规现象立即进行纠正。同时将所建立的档案分门别类，制作成电子版，以方便对餐厅的日常管理和公司相关方审核提供依据。对承包商库房、储藏间、冰箱冰柜进行不定期抽检，发现存在违禁添加剂或过期、腐败、违规等商品及生熟混放等现象立即勒令销毁，并督促承包商定期对餐厅相关区域进行虫、鼠消杀工作，帮助指导供应商制定了采购、储藏环节的标准化作业流程和作业指导书制成看板上墙，并

对相关人员进行培训、督促贯彻执行。对承包商库房、储藏间的环境卫生；冰箱、冰柜的储藏温度、卫生状况进行不定期的检查，发现问题立即纠正。为了提升餐厅各个环节的管理水平，建立了承包商服务人员晨会晨检制度、异常员工不允许上岗制度、建立、健全卫生管理制度、制定卫生区域责任图实行分块责管理制度、制定各加工工序作业指导书和作业流程，制定各工序重要节点点检表、通过制定一系列管理制度、制定了每日对洗碗间、热力消毒库、餐具消毒记录；空气消毒记录；餐品留样和留样记录检查制度。使餐厅各个环节能够按照制度监督检查，大大提升了食品安全、环境卫生等方面的管理力度。

随着我国gdp的不断提高和人工费用的不断增长，食品原材料价格不断上涨，给餐厅供餐质量带来巨大的困难。我在工作中发挥自身“二级公共营养师”的优势，每周对承包商上报的菜谱认真推敲尽量做到营养均衡、荤素搭配合理、口味多样化，由于我司员工以北方人占绝大多数的特点，我就以面食和蒸制餐品为突破口，增加面食风味品种、改善原有面食配方。五期餐厅为现场制作方式，设备情况比较好我帮助承包商制定改良菜品标准化配方，根据季节更迭和就餐人员的变化不断推出新餐品，丰富员工餐桌的同时也作为其他餐厅餐品品种的实践基地，为其他餐厅不断输出新餐品的制作配方。四期餐厅为配送方式且现场制作设备老化严重，虽增添了两台新设备，但餐品制作仍受局限比较大，在领导的指导下我对四期餐厅和宿舍餐厅的'加工设备进行了整合，目前基本达到了预期目的，推出了一系列的新品种深受广大员工欢迎。公寓餐厅就餐员工绝大多数是20岁左右的年轻人，他们的消费心态是求新、求快、求变愿意接受新鲜事物，而餐厅经营模式陈旧无法吸引员工在此消费。针对此情况对公寓餐厅早餐进行调整，围绕“勤、快、新、”三字做xx把餐品配成套餐配备包装；增加便携装粥品开辟独立窗口进行销售最大限度的提高销售速度，使上班的员工不在买早餐上浪费时间。宿舍餐厅晚餐方面围绕“全”字做xx引入美食广场经营

理念大量增加休闲食品和地方小吃，从就餐员工的反馈来看效果良好。为了保证餐品能够达到规定的入口食材标准，首先采取了食材市场供应价格的调研，并根据市场价格随机抽取餐厅供餐餐品进行入口成本的核算，尽量使餐品做到物有所值达到规定的入口食材标准。其次在服务上努力做到标准规范化服务，专门制作了“餐厅服务人员服务意识基础培训”的课件，对餐厅相关人员进行多次培训。员工餐厅就餐环境的优劣是餐厅管理水平的具体体现，会直接影响员工的就餐心情，是影响员工对五期餐厅服务满意度的重要因素之一。另按照总务部领导的指示，要求餐厅承包商必须做到餐间就餐区地面、餐桌椅、售餐台台面有专人清理保持清洁餐后进行刷洗消毒。对承包商所属服务人员进行了保洁流程和操作技能的培训。在度历次员工满意度调查均达到或超过年初指定的餐厅服务满意度75%的管理目标。过去的一年里餐厅曾出现过服务员卫生护具佩戴不规范、餐具不洁、餐品中存在异物等情况，也曾经发生过我司员工在五期餐厅滑倒摔伤的情况，虽未造成严重伤害但也说明五期餐厅餐间保洁仍存在着问题。餐厅所属的化油池、污水井也多次发生跑冒这也是我日常管理工作中的不足，在来年的工作中也是我监管的重点。

五期餐厅客饭接待是公司对外服务的一个窗口，是餐厅整体水平的具体体现。五期餐厅客饭管理上我先从服务流程上入手，帮助指导承包商按酒店化服务模式制定客饭宴会服务程序和规范，对承包商所属服务人员进行规范化服务流程的培训包括站姿、服务用语、摆台、上菜、席间服务等，使五期餐厅服务水平上一个档次。从菜品上按客饭的不同规格在客饭申请单上细化即规范了五期餐厅菜品质量又使用餐部门订餐有的放矢，使客饭服务模式化。争取给用餐人员留下良好的印象，通过客饭的服务给公司争光添彩。

感谢一年来总务部领导和我的主管领导的信任、指教，感谢同事们在工作中的积极配合和帮助。由于本人管理水平有限，有许多工作做的不足，我要认真总结、虚心学习尽快改正存

在的不足，在今后的工作中我一定要提高自身素质，进一步
加大管理力度。不辜负领导的期望竭尽所能争取使五期餐厅
的各项工作上一个新台阶。

食堂工作年度个人总结篇十九

在繁忙的工作中不知不觉又即将迎来新的一年[]20xx年是有意
义、有价值、有收获的一年。回顾这一年在公司三定、三力、
三落实管理方针指导下，在总务部领导给予我极大的信任和
支持下，我在力神餐厅这个平台上得以充分发挥业务专长、
提升了管理能力。这是我的幸运和荣耀，同时这份信任和支持
也使我深感压力之沉重；责任之重大。回顾和总结在过去一
年的工作，是对明年工作的改进和提高，也是做好明年工
作的起点，为了总结经验，发扬成绩，克服不足，现将20xx
年的工作做如下简要回顾和总结。

1. 保障员工饮食安全、不断提升满意就是我工作的目标和任
务。

20xx年我公司各餐厅每天开餐达5次之多，平均日用餐人数合
计达到1.3万人次，一年就是470多万人次，这还不包括各类
接待活动用餐的就餐人员。如此之大的用餐人数、如此之集
中的用餐场所，食品安全是头等大事是重中之重，保证每一
位员工的饮食安全是我首要的目标和任务。作为企业“要抓
住员工的心先要抓住员工的胃”，年初公司下达了20xx年度
餐厅服务满意度要到达75%的部门管理指标，身为餐厅管理员
这就是我工作的目标和责无旁贷的任务。

2. 从源头抓起、从细节入手，制定食品安全保障措施。

为提高餐厅承包商的食品安全意识，在领导的指导下我结合在
“食品安全员”培训中所学的知识和平时所积累的经验，制
作了食品安全相关培训课件，对五期餐厅承包商有关人员进
行了多次培训。并建立了五期餐厅承包商资质档案、承包商

所属员工健康证档案、承包商材料供应商资质档案和承包商索证索票档案备案。对所建立的档案、备案定期进行更新核查。发现违规现象立即进行纠正。同时将所建立的档案分门别类，制作成电子版，以方便对餐厅的日常管理和公司相关方审核提供依据。对承包商库房、储藏间、冰箱冰柜进行不定期抽检，发现存在违禁添加剂或过期、腐败、违规等商品及生熟混放等现象立即勒令销毁，并督促承包商定期对餐厅相关区域进行虫、鼠消杀工作，帮助指导供应商制定了采购、储藏环节的标准化作业流程和作业指导书制成看板上墙，并对相关人员进行培训、督促贯彻执行。对承包商库房、储藏间的环境卫生；冰箱、冰柜的储藏温度、卫生状况进行不定期的检查，发现问题立即纠正。为了提升餐厅各个环节的管理水平，建立了承包商服务人员晨会晨检制度、异常员工不允许上岗制度、建立、健全卫生管理制度、制定卫生区域责任图实行分块责管理制度、制定各加工工序作业指导书和作业流程，制定各工序重要节点点检表、通过制定一系列管理制度、制定了每日对洗碗间、热力消毒库、餐具消毒记录；空气消毒记录；餐品留样和留样记录检查制度。使餐厅各个环节能够按照制度监督检查，大大提升了食品安全、环境卫生等方面的管理力度。

3. 增活力、挖潜力、根据员工的需求调整餐品结构，不断提升员工满意度。

随着我国gdp的不断提高和人工费用的不断增长，食品原材料价格不断上涨，给餐厅供餐质量带来巨大的困难。我在工作中发挥自身“二级公共营养师”的优势，每周对承包商上报的菜谱认真推敲尽量做到营养均衡、荤素搭配合理、口味多样化，由于我司员工以北方人占绝大多数的特点，我就以面食和蒸制餐品为突破口，增加面食风味品种、改善原有面食配方。五期餐厅为现场制作方式，设备情况比较好我帮助承包商制定改良菜品标准化配方，根据季节更迭和就餐人员的变化不断推出新餐品，丰富员工餐桌的同时也作为其他餐厅餐品品种的实践基地，为其他餐厅不断输出新餐品的制作配

方。四期餐厅为配送方式且现场制作设备老化严重，虽增添了两台新设备，但餐品制作仍受局限比较大，在领导的指导下我对四期餐厅和宿舍餐厅的加工设备进行了整合，目前基本达到了预期目的，推出了一系列的新品种深受广大员工欢迎。公寓餐厅就餐员工绝大多数是20岁左右的年轻人，他们的消费心态是求新、求快、求变愿意接受新鲜事物，而餐厅经营模式陈旧无法吸引员工在此消费。针对此情况对公寓餐厅早餐进行调整，围绕“勤、快、新、”三字做文章把餐品配成套餐配备包装；增加便携装粥品开辟独立窗口进行销售最大限度的提高销售速度，使上班的员工不在买早餐上浪费时间。宿舍餐厅晚餐方面围绕“全”字做文章引入美食广场经营理念大量增加休闲食品和地方小吃，从就餐员工的反馈来看效果良好。为了保证餐品能够达到规定的入口食材标准，首先采取了食材市场供应价格的调研，并根据市场价格随机抽取餐厅供餐餐品进行入口成本的核算，尽量使餐品做到物有所值达到规定的入口食材标准。其次在服务上努力做到标准规范化服务，专门制作了“餐厅服务人员服务意识基础培训”的课件，对餐厅相关人员进行多次培训。员工餐厅就餐环境的优劣是餐厅管理水平的具体体现，会直接影响员工的就餐心情，是影响员工对五期餐厅服务满意度的重要因素之一。另按照总务部领导的指示，要求餐厅承包商必须做到餐间就餐区地面、餐桌椅、售餐台台面有专人清理保持清洁餐后进行刷洗消毒。对承包商所属服务人员进行了保洁流程和操作技能的培训。在20xx年度历次员工满意度调查均达到或超过年初指定的餐厅服务满意度75%的管理目标。过去的一年里餐厅曾出现过服务员卫生护具佩戴不规范、餐具不洁、餐品中存在异物等情况，也曾经发生过我司员工在五期餐厅滑倒摔伤的情况，虽未造成严重伤害但也说明五期餐厅餐间保洁仍存在着问题。餐厅所属的化油池、污水井也多次发生跑冒这也是我日常管理工作中的不足，在来年的工作中也是我监管的重点。

4. 根据不同客人需求，不断变化供餐品种，提升服务水平

五期餐厅客饭接待是公司对外服务的一个窗口，是餐厅整体水平的具体体现。五期餐厅客饭管理上我先从服务流程上入手，帮助指导承包商按酒店化服务模式制定客饭宴会服务程序和规范，对承包商所属服务人员进行规范化服务流程的培训包括站姿、服务用语、摆台、上菜、席间服务等，使五期餐厅服务水平上一个档次。从菜品上按客饭的不同规格在客饭申请单上细化即规范了五期餐厅菜品质量又使用餐部门订餐有的放矢，使客饭服务模式化。争取给用餐人员留下良好的印象，通过客饭的服务给公司争光添彩。

感谢一年来总务部领导和我的主管领导的信任、指教，感谢同事们在工作中的积极配合和帮助。由于本人管理水平有限，有许多工作做的不足，我要认真总结、虚心学习尽快改正存在的不足，在今后的的工作中我一定要提高自身素质，进一步加大管理力度。不辜负领导的期望竭尽所能争取使五期餐厅的各项工作上一个新台阶。

文档为doc格式

食堂工作年度个人总结篇二十

元旦已经过去，迎来的是一个美好的春天。在这万物复苏的时刻，新的一学期又开始了，迎着早晨的第一缕阳光，我们又重新回到美丽的学校餐厅，开始了新一学期的工作。

在过去的征程中，曾拥有过欢笑，拥有个阳光，这都已成为永远的记忆，现在加上一把锁将它封锁起来，摆在我们面前的一切都是新的，新的学期正在向我们招手。经过公司的培训指导我们早已了解餐厅工作的各项流程，我们整装待发，新学期的经营目标向我们冲击！

回顾去年的每一天，作为世纪道和的一名员工，深感到责任的重大，工作压力之沉重，因为我们所从事的工作质量，很可能影响到全体教职工的身心健康。作为食堂自然是不能离

开饮食，食堂是每位学生不可缺少的一部分，均衡营养合理膳食是学生专心学习的保障，作为学校的食堂显得尤为重要。因此在新的一年里，我们更多的. 为学生的健康着想，尽力为学生提供更健康美味的餐饮服务，为保证每位学生的身心健康而考虑。同时我们增加力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划，对照卫生要求，对食品的采购验收生产加工和物品的损耗加以控制，保证学生吃到价廉放心的食品，认真踏实的做好工作，争取为公司创造更好的利润。