

食堂竞聘演讲稿(优秀5篇)

演讲稿也叫演讲词，是指在群众集会上或会议上发表讲话的文稿。演讲稿是进行宣传经常使用的一种文体。演讲的作用是表达个人的主张与见解，介绍一些学习、工作中的情况、经验，以便互相交流思想和感情。那么我们写演讲稿要注意的内容有什么呢？接下来我就给大家介绍一下如何才能写好一篇演讲稿吧，我们一起来看看。

食堂竞聘演讲稿篇一

这次中小学食堂建设与管理培训会在我校召开，这本身就是对我校食堂管理方面的一次大的鞭策和鼓励，我们将充分利用这次机会，虚心向兄弟学校学习，不断加强和改进食堂建设和管理工作，努力把我校食堂工作提高到一个新水平。

民以食为天，食以安为先。饮食卫生不仅直接关系到广大师生的身体健康和生命安全，而且直接关系到学校教育教学工作的顺利进行。近年来，我校采劝抓建设，健全制度，完善设施；抓管理，严格把关，规范程序；抓队伍，注重培训，加强教育，提高员工素质；抓机制，强化领导，强化监督”等办法措施切实保障了饮食卫生安全，基本上做到了学生满意、家长放心。下面，我就武邑镇一中的食堂工作情况向大家作一简要汇报，不妥之处，请领导和同声们批评指正。

武邑镇一中食堂于---年新建，食堂总建筑面积---平方米，分为餐厅、操作间、主副食库房、职工更衣间及宿舍、售饭间、售饭厅等，其中餐厅面积---平米，其它区域共计---平米。现有就餐学生---人，食堂生均面积和餐厅生均面积均已达到规定标准。学校现有食堂从业人员---人，管理人员---人。

1、加大投入，规范建设，从硬件上确保学校饮食卫生安全。

学校食品卫生安全必须以一定的物质条件为基础，没有合格的设施和合格的灶具，学校食品卫生就没有根本的保障。近年来，我校在经费十分紧张的情况下，先后投入资金一万元用于学校食堂建设，添置了一等食堂设施设备；餐厅内张贴了有利于培养学生的卫生、文明礼仪、节约、循序等意识的标语和警示牌，完善了食堂的硬件条件和餐厅文化，使食堂的硬件设施达到c级食堂标准。

2、健全机制，明确职责，从制度上确保学校饮食卫生安全。

做好学校食品卫生安全工作，必须健全责任制，做到责任到人，责任到底。所谓责任到人，就是事事有人管，关关有人把，环环有人抓；所谓责任到底，就是每个人各负其责，负责到底，出了问题，追责到底。

一是健全机构。学校成立了由校长任组长，主管副校长任副组长，膳食处、总务处等相关处室人员为成员的学校食堂工作领导小组，明确了各成员在学校食品卫生安全工作中的具体职责，建立了例会制度，定期召开会议，听取学校食堂工作专题汇报，了解食堂运转情况，研究和制定对策，解决食堂在食品卫生安全方面存在的问题。

二是明确职责。为使责任落实到位，学校建立了食堂管理和安全卫生责任制，明确提出了“专人负责，健全制度，经常监督，及时整改，杜绝事故”二十字的饮食卫生安全管理的总体要求，全面实施“责、育、查、会、报、奖、惩”的“七字”管理制度，要求各成员、各处室做到“三个到位”，即：考虑布置到位、指导督促到位、检查落实到位。

每学年开始，学校和相关责任人员都要分别签订“饮食卫生安全目标责任书”，同时完善了考核机制，形成了事事有人管，关关有人把，环环有人抓的工作格局，实现了责任到人，责任到底。同时，积极配合卫生、防疫、食品药品监督等有关部门，加强对学校食堂管理工作的监督和指导，对于存在

的问题和不足，及时制订详细可行的整改计划，尽快整改，达到要求。

3、完善制度，精细管理，从程序上确保学校饮食卫生安全。

学校食堂卫生安全工作必须有一套完善的制度和程序做保证，必须通过一系列切实有效的措施来落实。为此，我校一方面加强宣传教育，建设食堂文化，强化师生食品卫生意识，培养师生文明就餐习惯。另一方面制定了细致的学校食堂食品卫生安全管理制度，通过强化督导检查，促进管理精细化。

一是加强宣传教育，强化师生食品卫生意识。

学校组织广大师生认真学习贯彻《学校卫生工作条例》、《食品卫生法》、《学校食物中毒事故责任追究暂行规定》、《学生集体用餐卫生监督管理办法》等卫生法律法规，坚持用法律法规指导工作，用规章制度规范操作。为提高学校食堂从业人员的专业素质，我校每周都要组织食堂从业人员进行业务知识和卫生知识的培训，同时，积极在广大师生中开展食品卫生法律和法规的有关知识的宣传，举办各类食品卫生讲座，召开有关饮食卫生安全的主题班会，丰富了师生食品卫生安全知识，提高广大师生的自我保护能力。

二是建设食堂文化，构建文明、卫生的用餐环境。

构建一个文明卫生的用餐环境，有利于养成学生文明就餐、卫生用餐、节约用餐、有序就餐的习惯，对于保证学校饮食卫生安全有着积极的促进作用。为此，我们把食堂作为一个对学生进行教育的重要阵地和学校文化展示的窗口来进行建设。一是通过建立学生食堂卫生值周制、文明就餐考核制等，培养学生文明就餐的习惯；二是通过张贴、悬挂鼓励性、警示性标语警句，营造浓郁的文化氛围，强化对学生的文化熏陶，引导学生珍惜一粥一饭，尊重劳动，遵守秩序，勤俭节约。

环境改善了，学生原来就餐时拥挤混乱的现象不见了，餐厅喧闹吵杂的现象不见了，学生乱倒剩菜剩饭的现象不见了。取而代之的是“排队打饭，安静就餐，吃尽喝干，自觉洗碗”的文明就餐景象。学校食堂已经成了教育学生的重要阵地。

三是实施精细化管理，把好食品卫生安全每一道关口。

根据有关学校食堂食品卫生安全工作法律、法规要求，我们制定了《采购员职责》、《食堂原料、辅料采购制度》、《食堂监管员职责》、《食堂卫生个人卫生“四勤七不”》、《饭菜留样制度》、《食堂管理监督办法》、《食品加工、销售、饮食业卫生“五四”制度》、《餐具消毒卫生制度》、《武邑镇一中学校食堂量化管理办法》、《武邑镇一中食堂与食品卫生安全管理细则》，《食堂管理人员职责》和《预防食物中毒工作预案》等各类人员岗位职责和各种规章制度，涵盖了食品采购、贮存、入出库验收、清洗、消毒、保洁、加工制作等各个环节，强化了用人关、核算关、卫生安全关、采购关、加工关、储藏关、消毒关、留样关、监督考核关等安全环节，并建立健全各类管理档案。我们始终坚持从业人员的年检制度和食堂管理日检、周结、月报制度，真正强化了学校食堂常规管理，使学校食堂卫生安全管理工作步入了规范化的轨道。

四是加强监督检查，促进学校食堂管理行为规范化。

首先， 我校建立了对学校食堂食品卫生安全工作定期检查和不定期抽查相结合的督导检查制度，每月对食堂饭菜质量、卫生及从业人员服务等各项工作进行一次全面考核；每学期召开一次学校食堂管理专题工作会，总结学校食堂饮食卫生安全工作情况，通报考核结果，并将考核结果作为对管理人员和从业人员的考核依据。其次，认真听取师生意见，不断改进伙食卫生质量。我校建立了学校食堂民主管理委员会，成员由教师代表和各班生活委员组成，每月开展一次对学校食

堂工作的民主评议，征求广大师生对食堂各项工作的意见，并及时梳理，制订整改方案。通过检查、考核、评议，及时规范了学校食堂的管理行为，确保了学校食品卫生安全。

一是进一步加强硬件设施建设，明年购置切肉机、洗碗机、消毒机等，规范统一学生餐具，方便师生就餐。

二是进一步丰富食堂文化，通过配备广播、电视设备，增加学生获取信息渠道，同时，在餐厅西头建一座舞台，作为学校开展大型文体活动场所。

食堂竞聘演讲稿篇二

1、真正做到服务于师生的思想观念，这种观念是发自内心的。从学校办学性质上讲，为学生提供舒心优质的后勤服务，这是我们应该做的。从中国朴素的观念上讲，好了别人就是好了自己。怕别人吃好了，谁还会认可你呢？环境不好，又有谁会光顾呢？服务工作做好了，师生得实惠，学校有好的声誉，这是一个良性循环，这算的是大账。相反，处处扣门，嘴是试味的，眼睛是看东西的，你糊弄了一时，还糊弄了一世？这打的是小算盘，会引起恶性循环。

2、建立完善的制度，以制度管人。制度能约束人的行为，更能保证该作的不会事多事杂而遗忘一些看起来很细小的事。天下之大莫作于细，锅炉什么时候进行清洗，进货必须履行哪些程序，炊具消毒与摆放，卫生工作定时定人，地面、明暗沟如何打扫与清理？饮食定价须有哪些程序等等，必须用制度进行规范，防止遗漏，防止做事不到位。

3、人员配备充足。如果有做好的想法，就不会减少投入，包括人员编制要充足，人员充足，责任明确，大家各行其职，就不会出现管理上丢三拉四的混乱局面。从一件小事上可以看出我们在人员配备上是很到位的，如上下两个餐厅共配备

有四人，两个打扫地面，两个学生吃完饭就清扫桌面。包括对外面洗碗池及水沟的清洗。

4、注意提高服务质量，提高人员素质。为了让师生吃得舒心满意，我们经常派掌勺师傅外出带薪学习，带员工参观别的学校食堂，学习他们好的经验及作法。食堂在一个固定位置挂一个意见簿，成为我们改善服务态度，提高报务质量的依据之一。各级领导在检查我校食堂时，对饭菜式样和味道给予了较高评价。

5、规范进货渠道，杜绝劣质及不安全食材进入厨房。由于确立了正确的指导思想，那些质量低劣的食材在这里就没有市场。一直以来，我们食堂用油都是壶装品牌油，从来没有进过桶装油。学生不喜欢吃的米，一律不用，退还给供应商，即使自己经济受损也在所不惜。鲜菜、鲜肉供应定点定人，鱼一定是活的才收。采购、贮存等办法一律按上级要求办。

6、舍得投入。硬件的投入，我们购置了全套的不锈钢炊具及餐具，我们更关注一些小事，如方便放置饭桶以及鲜菜的半成品，做了一定数量的离地十五公分以上的铁架，为使地面更干净卫生，经常购买消毒剂对地面进行杀菌消毒，由于重视细节，才会出现良好的安全及卫生局面。

食堂竞聘演讲稿篇三

大家好！

我们应该知道，流动小贩的食品是不安全的，油炸食品是垃圾食品，是没有营养价值的，也是最容易致癌的。对同学来说，经常吃这种食品会让身体发胖，脸上长痘。但很多同学却总喜欢在流动小贩处买东西，这很不卫生。暴露的食品极易污染，很多我们看不到的有害病毒，细菌、食后很容易引发胃肠不良反应，如胃痛、腹胀、恶心、腹泻等症状。还有的同学在用餐后立即吃冷饮或喝冰饮料，这都是不好的饮食

卫生习惯。当胃处于饱胀状态，机体在正常进行消化吸收过程中，突然遭遇到冷东西刺激，易造成胃痉挛，引发胃痛、胃胀等症状，所以说同学们一定要改掉不良饮食习惯，对自己的健康负责。

学校要求大家重点“关注食品安全，拒绝零食”，做到：

1、尽量在家里吃早点。但如果你家里从来不烧早饭的，那就买到家里来吃。总之，要想方设法在家里吃，绝对不能在校门口吃，还要记得把垃圾放入垃圾桶内。大队部从本周起已经开始检查了。

2、放学以后，特别是放晚学后，请同学们抓紧时间回家，不要在流动小贩处买零食。也不能委托大人去买，要学会忍耐。

“民以食为天，食以安为先”。安全食品，合理膳食是保障饮食安全和身体健康的重要因素。因此同学们一定要充分认识食品安全的重要性，增强安全意识，提高自我防护能力，关注、支持、参与食品安全教育活动。

最后祝同学们身体健康，学习进步！

我的国旗下讲话到此结束，谢谢大家！

食堂竞聘演讲稿篇四

大家好！

而根据卫生监督人员检查，这些几毛钱的牛肉丝、鸡肉筋的配料里根本见不着肉的影子，虽然名称各异，但实际都是面粉加色素，为了筋道，还要加胶。还有很多这类的小食品包装都非常简陋，标识不全，没有厂址，没有生产日期，是明显的“三无食品”。虽然没有出现过中毒现象，但是，这种长期的隐性危害会影响到我们的健康成长。尽管学校、家

长一直呼吁社会关注，但事实上，三无摊点与执法部门捉迷藏，打击不彻底，使得没有分辨能力的我们处于重重包围之中。

再说说肯德基吧，恐怕是很多同学的最爱。可是，3月16日，媒体告诉了我们一个最让人震惊的消息：肯德基新奥尔良烤翅和烤鸡腿堡调料在检查中被发现含有“苏丹红一号”成分。国内所有的肯德基餐厅立即停止了售卖这两种产品，同时销毁所有剩余调料。说起苏丹红，它是一种化工染色剂，有1、2、3、4号四种。经科学研究表明，苏丹红具有致突变性和致癌性，苏丹红(1号)在人类肝细胞研究中显现可能致癌的特性。虽然我们不用因为吃了一点就担心致癌，但这种物质肯定是极不安全的，绝不应该添加在食品当中。

同学们，食品安全，天大的事。老师在这里向大家呼吁：让我们坚决跟小摊小贩说再见，跟不健康的食品说再见！只有加强自我保护意识和提高自觉抵御不健康食品的能力，才能保证我们健康快乐地成长！

谢谢大家！

食堂竞聘演讲稿篇五

大家好！

我叫雷杰□20xx年参加工作，现在硫化一车间修理班工作。来我们公司之前曾在饭店工作有三年之久，对饭店、食堂的工作程序和管理有一些了解，有一定的饭店从业经验。在此感谢公司领导为我们提供这个平台，创造这次机会，我计划承包我们公司的职工食堂，为公司做好食堂管理工作。

干净、整洁的做饭环境是做出干净、卫生、可口饭菜的前提，我承包后：

1、从做饭环境上入手，把所需要的米、面、油、肉、蛋、蔬菜等实行定位放置、专人管理。

2、要求炊事员、服务员同一着装，而且要搞好自己的个人卫生、衣帽弄整洁、弄利索，不能留长指甲。

3、工作台、工具架、面粉机、馒头机、蒸笼、案板等要经常打扫，保持清洁干净；每次使用前都要重新进行清理、检查，以免杂物混入其中，并做好防蝇、防鼠、防尘等工作。

4、加工结束后及时清理加工场所，做到面板清洁、地面无污物、残渣；坚持每天一小扫，每周一大扫，有脏随时扫。保持地面无油渍、无水迹、无卫生死角、无杂物。

1、为保证公司员工的食品卫生安全，所用食材全部实行定点采购。

2、不采购不符合食品卫生标准的食品和原料。

3、不采购无卫生许可证的食品。

4、采购农贸市场的食品及原料保证新鲜，价格合理，并按每天食谱所定数量合理采购。

在此我向大家保证，我承包后所用的米、面、油均从正规渠道购买，绝不采购掺杂掺假、有毒有害、不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期、标识不清或超过保质期限的食品。

饭菜供应质量：

根据就餐人员的需要和季节变化，经常调剂饭菜品种、花样、烹调方法要多样化：有小炒、单炒、中锅菜、大众菜，主食不少于两种以上，副食三种以上。按食品加工操作规程来进

行操作，馒头严格杜绝碱大发黄、或有酸味的现象发生；蔬菜类食品原料严格落实一择二洗三切的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。餐具的清洗一定要做到洗、涮、冲、消毒、保洁等环节，同时不断提高烹饪技术，适合不同口味的需要，做出的饭菜要达到色、香、味、形、俱全，营养搭配合理，量足质优，价格合理。冬季饭菜保温，夏季饭菜爽口。同时在烹饪过程中无论面食还是菜，解决好用餐时间和一次烹饪数量这一对矛盾，控制好烹饪过程中一次面食和饭菜出锅数量，既要保证大家不能等的太长，也要避免一锅做的多，后面的职工吃的凉的问题。

饭菜品种方面：早餐上增加几个品种如馒头、花卷、油条、饼子、米汤、老豆腐、小菜等，供职工们选择；午餐上我再增加几种面食、及米饭，同时我通过采纳职工在意见簿上建议，与公司工会积极沟通了解大家意见及时调整饭菜品种。

如遇职工生病或加班，有特殊要求，可以提前预约，我们在条件允许的情况下，尽最大努力满足职工要求，调整好时间准备好饭菜联系预约的职工。职工们只有吃好了、吃舒心了，工作才会舒心，工作也才能用心，通过生活用餐上的体贴、关心来弘扬我们的企业文化，来增强我们公司职工的凝聚力和向心力，大家齐心协力为公司的发展出力流汗。

- 1、要求餐厅服务人员要树立服务意识，对职工态度要热情、周到、友好，不急、不燥、不烦，不与职工发生任何争吵。
- 2、提高服务环境质量，给大家提供一个干净、整洁的用餐环境。
- 3、接受大家对饭菜质量、价格、和服务方面的监督。

在食堂公示栏我会把当日的饭菜品种、价格及时公布，同时设有意见本，接受大家对饭菜质量、价格、和服务方面的监督，我管理了食堂后希望大家提意见，我认为大家有意见就

提是好事，没意见不可能，大家提意见是想让我们把职工食堂办好，所以我欢迎大家提意见，也帮我提改进建议，对待大家的意见建议，我一定逐条逐条看，逐条逐条的分析，而且根据意见情况，在最短时间内整改。同时欢迎公司领导、特别是工会领导不定期实地考查、现场检查，督促指导我们的工作。我相信有公司工会领导的监督指导、有职工同志们的贴心提议，我一定能把服务质量做好。

我郑重承诺：如果我能承包职工食堂，我将在公司领导、公司工会的统一管理下，尽自己最大努力，把公司食堂的管理工作做好，保证职工食堂服务于生产，服务于员工生活，做到安全卫生，营养丰富，方便快捷，价格合理。保证职工吃饱，吃好，吃的放心和满意，为公司的正常生产做好后勤保障。当然如果我不能承包职工食堂，我仍然会在我目前的岗位上尽心尽力的努力工作，为公司的发展尽我一份力，做出我应有的贡献。

谢谢大家！