

机关食堂年终总结及工作计划(实用5篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。什么样的计划才是有效的呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

机关食堂年终总结及工作计划篇一

随着我们公司在取得一项项硕果的同时，背后涌现着这样一批具有先进模范的员工，他们在自己的工作岗位上不懈的奋斗着，其中我公司车工组的组长‘钱俊’特别值得我们表彰。

钱俊组长自06年车工组建立就来到我公司，在这5年的工作中，他严格遵守公司的各项规章制度，服从工作，始终如一的用心工作精神成为了公司其他员工的好榜样，他凭借自己15年的工作经验为公司严把质量关，为公司赢得了众客户的尊重和赞赏，赚得了好口碑。

在工作上默默无闻是他的代名词，勤劳、刻苦、坚贞是他的

个性

，他身先士卒，不怕脏不怕累忘我的工作在一线，他凭借自己多年的工作经验带领着车工组兄弟们总是高标准地完成生产任务，加工出了高质量的产品，他们不断的创造着一个又一个的好成绩。

员工是企业发展壮大生力军，他用自己的行动影响着身边的每一个人，他用自己对工作的热情与职责，为公司带领出了一支强干的队伍。他们是一支成熟的队伍，一支敢挑重担且经验丰富的队伍，多年来，该班组勤勤恳恳、兢兢业业，工作中他们相互关心、团结协作，遇到问题时他们透过全体

成员讨论和班组合理的决策将其加以解决，他们具有班组的凝聚力及团队精神。我为公司有这样一支队伍而感到骄傲。

他们不是为了工作而工作，而是把工作当成了一份职责和成就自己的机会，他们坚信只要用心工作，就必须会做好，其实成功就是属于那些早有准备的人，之前钱俊组长被评为‘优秀员工’得到了公司所有人的认可。在过去的几年间，车工组的兄弟们表现出一种对工作的热爱和激情，释放着人生的光和热，车工组的历史将永远记在着他们用心走过的足迹！最后，在此感谢我们的车工组组长‘钱俊’及车工组的其他成员为公司勤勤恳恳的工作，也祝我们车工组再接再厉再创新好成绩，为公司作出更多的贡献。

XXXX公司

20xx年xx月xx日

机关食堂年终总结及工作计划篇二

1、餐饮服务许可证持有情况。重点检查学校食堂餐饮服务许可证是否超过有效期限，是否规范悬挂或摆放许可证，是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为，是否存在超范围、超能力经营现象。

2、食品安全管理制度建立情况。重点检查学校食堂食品安全管理机构和规章制度是否健全，是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理中；是否建立食品安全管理制度和食品安全责任制；是否成立应急组织机构，是否制定食品安全应急事故处置预案和食物中毒事故快速反应机制。

3、从业人员管理情况。重点检查学校食堂是否建立从业人员健康管理制度和健康档案，是否建立从业人员培训制度和培训档案，是否配备专职食品安全管理员，从业人员是否具有健康合格证明与培训证明，在岗从业人员的个人卫生是否符合

合要求等。

4、加工场所环境卫生情况。重点检查学校食堂食品加工场所内外环境是否保持整洁，是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施，是否具有足够的通风和排烟装置，是否按规定合理设置各功能间，是否配备与就餐人数相适应的设备设施。

5、食品加工操作情况。重点检查学校食堂各岗位从业人员是否规范操作，是否违规制售冷荤凉菜，是否违规加工制作豆角（四季豆），是否按规定留样并有记录，是否按规定处置餐厨废弃物等。

6、食品原料采购与贮存情况。重点检查学校食堂是否采购禁止使用的食品（如：亚硝酸盐等）；采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否严格索证索票，是否建立进货验收台账。食品贮存条件是否符合要求，是否定期检查与清理过期、变质、霉变食品及原料。

7、食品添加剂使用情况。重点检查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度的落实情况，是否达到“五专”要求，使用品种和用量是否符合gb2760《食品添加剂使用卫生标准》。

8、清洗消毒情况。重点检查学校食堂是否配备足够数量的清洗消毒设施，消毒池是否与其他水池混用，相关人员是否掌握清洗消毒的基本知识，餐饮具洗消操作是否符合规范，集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证。

机关食堂年终总结及工作计划篇三

一、制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，

管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了三防预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语食堂重地、闲人免进。操作间有警示语注意安全、精心操作，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤五专等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了小吃一条街，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、

物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

机关食堂年终总结及工作计划篇四

事务管理局三、四月份工作汇报如下：

2011年3月20日至4月24日间在机关食堂用餐人的总数为人。由于近日天气转暖，就餐人数略有下降。

3月21日晚，为送张传华秘书长去新疆挂职，郭锦明秘书长与市委办公人员等43人在机关食堂包间用餐。此次宴会面临就餐人数多、准备时间短等困难。但管理局上下群策群力，与餐厅配合默契，共同打造了一次成功的晚宴。

3月29日，由于基建办管理不善，导致大楼一楼与地下一层停水，餐厅蒸箱无法正常使用，被迫停业一天。

3月30日，满市两会隆重召开。为了方便领导休息，管理局领导与人大领导共同研究决定，把两会会议室附近的包间改为领导休息室，室内提供水果、矿泉水和茶水。同时局内购买

机顶盒，领导休息的同时可以观看电视，今后领导用餐时也可观看。

4月20日晚，郭锦明秘书长与领导班子共18人在机关食堂包间用餐。

本月我部门继续坚持每天下餐厅检查，发现问题及时解决。近日饭菜质量略有提高，但距离领导的要求还有差距，我部门正努力与餐厅协调，尽快把饭菜质量提高。

机关事务管理局后勤中心2011年4月20日

机关食堂年终总结及工作计划篇五

一、抓好宣传教育引导，让节约意识入脑入心。

1. 在机关食堂张贴“厉行节约、反对浪费”等宣传标语、海报，设置告示牌，在餐桌上摆放“节约用餐”提示牌，营造浪费可耻、节约为荣的用餐氛围。

2. 通过餐厅led屏幕餐厅滚动播放坚决制止餐饮浪费行为、切实培养节约习惯的宣传片及公益广告，加强爱粮节粮宣传教育，引导干部职工自觉抵制餐饮浪费行为。

3. 在厨房操作间适当位置张贴宣传画、摆放提示牌，提醒食堂操作人员自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务的全过程，积极打造节约型餐饮。

二、严格采购制作管理，杜绝源头浪费。

1. 建立食堂用餐人员登记制度，通过“智慧用餐”app动态监测每日用餐人数、食材用量及余量台账，按用餐人数采购、加工、配餐，确保食材准备环节可预见、可控制。

2. 严控食材安全和品质，每天由验收人员对供货商供应的食材认真检查，不达标、不合格及时退换，在验收环节不浪费任何可用食品原材料。

3. 规范菜品制作环节，严格洗捡、存储、剩菜处理操作规程，最大限度利用食材，做到“节约到后厨、节约到食材”，在保证食品安全的基础上，减少后厨浪费。

三、改进机关食堂供餐方式

1. 机关食堂基本大伙菜全部实行“选餐制”供餐。有条件的食堂尽可能采取“选餐制”供餐，减少“套餐制”供餐。要求适量选餐，节俭节约，抵制浪费。

2. 优化食堂基本大伙(大众主副食)、风味伙食和经营性伙食供应结构，对选取较多的菜品要加大供应，对选取较少的菜品要及时更换，积极引入更多适合口味的菜品。

3. 对食堂开办方计划不周、措施不力，造成食物严重浪费的，发现一起，查处一起，在全系统通报曝光。

4. 开展机关食堂从业人员精细化加工专项培训，配菜过程中要称料下锅、合理配比，荤料和素料集中加工，最大限度提高成品率。在保证膳食营养前提下，推广一料多菜、一菜多味，对边角余料进行二次精加工，确保物尽其用，避免原材料浪费。

5. 推广应用食堂电子库管系统，实行精细化存储。有条件的要建设食材冷藏库，防止食材腐烂变质，降低库存损耗。

四、建立健全长效机制

6. 书记是学校制止餐饮浪费的第一责任人，要建立健全节俭节约教育的规章制度，责任明确到人，落实到教育教学和日

常管理各环节。

7. 将节俭节约作为综合测评的重要指标，作为评奖评优的重要参考。对严重浪费食物且屡教不改的人员，依据党规取消其当年评优评奖资格。

8. 各机关要对人员进行节俭节约专题培训，要求在日常生活中必须以身作则、率先垂范。对存在严重浪费行为且造成不良影响的教师，记入其档案，依法依规取消其当年评优评奖资格。

9. 坚持督查与自查相结合，对各级开展节约教育情况和食堂管理工作进行全面检查，对工作突出的予以表彰，对工作不力的通报批评并限期整改，对浪费现象严重的要予以曝光并严肃处理。