

最新电梯生产企业合同 生产类企业合同(通用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。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

学校食堂学期工作总结 学校食堂工作总结篇一

- 1、原料由专人到指定的长期供应点采购。
 - 2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。
 - 3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。
 - 4、设有原料加工的专用场地。
 - 5、原料清洗做到荤、素分开。
- 1、食品分类存放，排列整齐。
 - 2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。
 - 3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。
- 1、通风透光良好，给、排水方便合理。
 - 2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。
 - 3、粘贴有白色瓷砖墙裙。
 - 4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。

5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。

6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、设有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

1、有专人负责洗涤，消毒餐具。

2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

作为一个集体食堂，严格落实学校食品卫生安全是关系到师生健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都必须进行上岗前的体检，体检不合格不上岗。其次，注重学习，先后学习并贯彻落实了教育部、卫生部第14号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《江苏省学校集体食堂基本卫生要求》等。通过学习，提高员工们在工作中的服务质量，切实做好学校食堂的食品卫生、餐具的“一洗二冲三消毒”工作，工作场地坚持每天三小扫，每周一大扫。

定期对熟食间进行紫外线消毒工作。如发现不到位，立即指出，勒令改正，及时到位。再次，抓住食品来源关也非常重要。这么多人用餐，需经常外出采购各种荤、素菜，这都是由总务主任和我一起进行的，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的一律不采购，存放时间长、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。另外，严格财务纪律，采购时总是及时记好帐，互相监督，不乱开乱支，所有经费实行统一管理，抱着节约为原则，做到价廉物美。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、规范化，后勤部门连同所有食堂工作人员正逐步形成了一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的集体，共同为创建一个文明卫生的学校集体食

堂而努力。

一、制订并完善了各项管理制度，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、餐具消毒严格要求，做到环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强自身学习，提高素质。

课余，对食堂专业知识学习，懂得消防安全知识，认真学习预防食物中毒专业知识等。对食堂食品卫生、消防安全进行认真落实，做到不遗漏。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用周末，对食堂进行全面检查、清扫卫生死角，努力达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。每天进行各种安全巡查，操作间布置合理规范，食堂各类物品、食品分类安放，生熟分开，并定期对自身身体进行体检。工作中，我全力以赴，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。

以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生正常伙食供应的过程中，不断拓展管理理念和服务理念。

由于学校各级领导对食堂工作高度重视和常抓不懈，使我的食堂工作能有条不紊的开展，进一步确保了学校的稳定和发展。

目前针对现在食堂各种情况和条件，我将更加知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，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。

学校食堂学期工作总结 学校食堂工作总结篇二

我校是一个近五千人的大大学校，作为一个大集体的大食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

学期开学，食堂管理人员和员工一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想认识。本学期，先后制定了十项规章制度(索证制度等)并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图(上墙)和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点(防中毒、防投毒、防病毒)，采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

咱们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模最大、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专人验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，分管校长、后勤主任不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学年进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。由于学校各级领导对食堂工作的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。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和卫生部门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制食堂零利润，不篡学

生一分钱。

- 1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象；
- 2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但咱们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

学校食堂学期工作总结 学校食堂工作总结篇三

一、基本情况

全校有一个教师灶和一个学生灶，现有炊事员两名。负责全校师生共计66人的伙食。

1、学校领导重视，整顿工作落到实处。我校食堂卫生安全管理工作，认真落实市、县领导的批示精神和有关要求，充分认识预防和控制学校食物中毒和肠道传染病对保护师生健康安全维护社会稳定的重要作用，明确了食品卫生安全，责任重于泰山。学校领导亲自抓，亲自部署，责任到人，切实保证消除食物中毒和肠道传染病发生的隐患。并把学校食品卫生安全工作列入了学校工作的重要议事日程，多次召开会议进行部署，并成立了学校卫生安全工作领导小组，制定了整顿工作方案。在开展学校卫生安全整顿期间，校领导针对整顿工作存在的问题，多次召开会议，分析现状，提出进一步整改的具体要求，并安排专人组成检查小组，对学校食品卫生的整顿工作进行了检查与验收。

2、加强学校食堂卫生专项整顿，针对全国各地学校食物中毒事件时有发生的现象，按照上级工作部署，加强学校食品卫生安全管理工作，我们在全校范围内开展了全面的清理整顿工作和宣传活动，取得了明显的效果。

3、实行食品卫生量化管理制度。坚持按卫生部的食品量化管理的标准，规范管理学校食堂。

三、存在的问题

1、学校因经费原因，学生餐厅使用面积不符合要求，缺少冰箱，使从业人员将冰箱内生熟食贮放不分明。

2、学校食堂从业人员都是临时工，责任心不够强。

四、下一步工作打算

1、进一步加大整改力度，配合有关部门坚决控制“三无”食品进入校园。

2、加强学校食堂的管理，在制度、管理上多下功夫，保证食品安全。

3、进一步加大学校卫生安全管理力度，配合有关部门进一步整顿校园食品卫生，努力营造安全、和谐的校园文化氛围。

学校食堂学期工作总结 学校食堂工作总结篇四

1 学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2 、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系青

少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立解一套科学规范的管理机制，赢得学生及其家长的认可。

1 、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2 、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3 、建立监督机制

为加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

开学以来对食堂员工进行三次岗位培训，并组织学习相关的

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，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

近年以来当地的物价上涨很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到就餐学生基本满意。

学校食堂学期工作总结 学校食堂工作总结篇五

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，为学校教学管理制度服务，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。

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关;对不符合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

学校食堂学期工作总结 学校食堂工作总结篇六

我餐饮服务公司积极响应党和国家的号召，贯彻落实《xxx中学疫情防控工作方案》要求，按照学校对防控疫情的决策部署，迅速行动起来，启动应急预案，成立新冠防控工作小组，食堂所有管理人员和员工纷纷行动起来，做好抗击疫情的防御工作。

开学前要对所有食堂从业人员进行全面排查并建立健康台账，精准掌握每一名员工返岗必须连续14天的健康打卡，保证身体健康状况。

1、健康管理。学校食堂应建立并执行从业人员健康管理制度。返工前，要组织食堂食品安全管理员、从业人员健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，并建立健康档案。同时，在学校食堂显著位置进行统一公示。

2、人员管理。加强管理和从业员工自我防控意识。以微信群、钉钉工作群等形式及时发布疫情防控信息、自我防护措施、疫情防控相关知识和上岗防控相关要求，使员工及时掌握疫情防控知识和自我保护技能。

3、测温管理。严格实行实名晨检制度、测体温上岗制度。食堂员工每天上下午（每餐工作前）各检测体温一次，并建立档案。对体温超过37.3℃或出现乏力、咳嗽等症状，以及有碍食品安全病症的，及时督促到医院就诊，待查明原因并病症治愈后，方可重新上岗。

4、佩戴口罩。对进入食堂餐厅的学生、教职员工等用餐人员，要求其佩戴口罩，按规进餐等。工作服、口罩要求。强化二次更衣管理，售饭人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。工作期间，从业人员必须全程佩戴口罩，疫情期间不得佩戴pe材质敞开式透明口罩，口罩不得重复使用，定时更换。

5、后厨全封闭管理。食堂后厨严格实行全封闭管理（完善门禁系统），非本食堂人员不得进入后厨，食堂管理部门相关人员因工作需进后厨时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

6、个人物品管理。不得将私人物品带入后厨，手机进后厨应经消毒处理。

7、功能间通风管理。后厨要定时开窗通风保持空气流通。

8、智能化监管。充分发挥电子监控智能管理系统对炊管人员规范操作防控疫情的监管作用，及时督导整改到位。