

2023年大班语言小鲤鱼跳龙门教案(实用8篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

食堂工作总结篇一

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，邓小平理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误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，根据xx和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费xx多万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自xxxx年以来，

每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在xxxx年至xxxx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

食堂工作总结篇二

食堂管理方面。“食无小事”，食堂的各项工作涉及到广大员工吃喝一些具体问题，直接与员工打交道，又被大家称为是“出力不讨好的工作”，而工作质量的好坏直接关系到广大职工的切身利益及稳定情况，我深感责任重大、工作倍感压力。坚持以人为本，服务员工生活。不断对食堂员工进行“生活服务无小事”、“食品安全卫生管理条例”等管理制度的培训和教育，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；合理搭配，饭菜多样化。按照公司领导要求，要员工既要吃饱，也要吃好。“吃饱”就是员工用餐在两个馒头不够，再吃馒头时，不再刷卡；“吃好”就是食堂以一日三餐供应用餐，午餐主

食主食四个品种以上，菜品保证十个以上，配备两个荤菜和一个汤，为了做好这项工作，职工食堂员工心往一处想，劲往一处使，全心全意地为公司员工提供满意和优质的服务，得到了广大员工的好评，员工满意度85%以上。加强成本控制，安全用餐。物品采购中减少中间流通环节，尽量在批发商进货，实施定点采购，多渠道选择，有效降低采购成本；对采购物资进行统计分类，确定进货品种的所占比例；计划采购，在保证员工健康饮食的前提下，尽量使用时令蔬菜，严抓验收、储存、出货环节，确保菜品安全，避免人为浪费。

主要表现在对部分业务不够熟练，工作不够细致，沟通不足，有创造性的工作思路还不是很多，对一些存在的问题掌握真实情况不够全面。

努力学习技术工艺规程及各项工艺作业文件，熟悉、掌握各工序间的工艺要求及控制参数，强化自我工艺管理意识，加强生产工艺过程控制，不断学习产品质量跟踪与分析；熟悉、掌握雷蒙磨、成型机等各种设备的性能和工作要求；总之，要以今年的工作情况为基础，工作中多请示、多沟通、多学习，积极主动、创造性地开展工作。积极适应领导的工作思路，想领导之所想，谋领导之所谋，把问题想在前面，把工作做在前头，同时及时完成领导临时交办的任务，争取早日做一个合格的工艺员。

食堂工作总结篇三

1、围绕大局，提高认识。新年伊始，公司就职工就餐的问题提出了新的要求，实行每人每餐只收取一元菜票的标准，力争让员工吃到3块钱的标准。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能紧紧跟上，必将愧对公司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活服务工作当作全年奋斗目标。坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办实事、办好事的重要方面切实抓紧抓好，

使职工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧紧围绕公司的整体工作大局，密切联系食堂工作的实际，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。

2、加强管理，规范运作。职工食堂的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，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。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，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，职工食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我们食堂的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。我们还把公司今年从云南招聘来的工人的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。让他们能够吃到可口的饭菜。作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。

4、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，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂每天中午基本上

保持一菜一汤的供应，每个星期吃上两次包子。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。下一步我们将制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司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。

一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性 and 必要性。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和住宿，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，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。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。

三是积极负责，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。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为昊安事业的发展而默默奉献。

食堂工作总结篇四

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有743人，分16个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工2人。学生在校早餐人数在130人左右，在校中餐人数在400人左右。学校在教育主管部门和卫生主管部门的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，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。

我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊事员2人。炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。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。

制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从内

容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

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。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。

首先是严把采买准入关。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，由事务长把关。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。

其次，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，我们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。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。

第三，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。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，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，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。近几年来，市卫生监督局每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第五，严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，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。

扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的接受上级部门的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的'台阶。

食堂工作总结篇五

“创新”是职工食堂几年来的重点工作，通过努力，我们

在产品、服务及管理方面了进行了一系列创新。

产品创新方面：包括荞面馒头、玉米包子、蒸饺、藿香美回鱼、藤椒系列、曲奇饼干、椰酥香香卷等。去年六月，职工食堂增加了无抗肉的制作与销售，并进行了推广，得到了广大职工的好评。

服务创新方面：变革了门市白案产品的销售模式及糕点门市的销售模式，使门市的环境得到很大的改善；增加了特色早餐的供应，对一楼展台的特色早餐进行推广，增加了早餐供应的品种，如鲜榨豆浆、特色糕点、小笼包子、特色小吃及小菜、稀饭、煎蛋等，优化了早餐的营养搭配。

管理创新方面：内部管理上增加了部分统计表格，如：《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《小吃小炒销售统计表》、《职工食堂白案产品销售数量统计表》、《职工食堂无抗猪肉每日用量情况登记表》、《职工食堂每日晨检记录表》等，通过对各种数据的收集整理，分析问题，解决问题。以上表格的制作，在很大程度上指导了职工食堂的日常工作，规范了日常管理，取得了良好效果。

1清理了食堂所有的卫生死角、消防通道等。

2建立了员工晨检制度。

3规范了食品储存，添置了食品留样柜。

4对食品来源及餐厨垃圾进行信息公示。

5其间建立起来的各种规范、制度及标准，补充了职工食堂现行管理体系的不足，对今后的工作起到积极的推动作用。

6本次食品安全卫生月活动，职工食堂所取得的成绩，得到了所内领导及公司领导的好评。

1经济目标完成情况：

2预计到今年12月15日，销售收入将达到540万，去年的销售收入为438万。

3质量目标完成情况：

4顾客满意率为88.25%（去年为87.5%）；

5有效投诉处理率为100%；

6主要公共配套设施设备完好率为100%；

7安全事故及时处理率为100%；

8培训合格率为100%；

前三季度的费用收缴率为100%。

内部管理

1、标准的学习

今年的管理主题是“政策牵引，强化执行”，就是依据现有政策，制定及更新标准，并且强化标准的“执行力”。职工食堂从食品原料、食品加工过程、食品储存及防护、环境卫生消杀、餐具及盛具卫生消毒、服务过程卫生、设施设备卫生、个人卫生等都有严格的操作标准和规范。

2、内部沟通

职工食堂坚持每月一次的部门例会，传达公司例会精神，总结上月本部门的工作情况，安排本月相关工作，协调班组之间的相互协作，解决工作中出现的各种问题及矛盾。另外，组织员工的各种活动，比如：春游、秋游、公司举办的红歌

会、食品安全知识抢答及相关部门之间的技术交流等，加强了我部门员工间及与其他部门员工之间的沟通与交流，增强了员工的团队意识与凝聚力，为职工食堂工作的顺利进行奠定了良好的基础。

3、内部培训

按照年初制定的培训计划，职工食堂完成了每月相关的内部培训，如：公司的规章制度、安全保密、红(白)案专业技能等，培训合格率100%，员工持证上岗率100%。培训采用了讲授、讨论及现场演示等的多种形式，加强了员工之间的互动，提高了员工的学习能力。通过培训，使员工的各种意识及专业技能得到大幅提升，起到了良好的培训效果。

4、文件管理

通过每年的质量体系内审与外审，职工食堂逐步完善了质量体系的相关文件，各类质量记录按相关要求填写，保证了餐饮活动过程的可追溯性，对各类文件及记录进行整理并及时归档，标识明确，充分保证了文件和记录的规范性及完整性。

顾客沟通

1、与顾客沟通的形式

职工食堂与顾客沟通的形式主要有：问卷调查、与职工代表座谈及面对面的交流与沟通等。通过交流与沟通，了解顾客的需求，满足顾客的合理化建议，对顾客提出的问题及疑问进行逐一解答，对顾客不满意的工作情况及状态进行及时的整改，体现了职工食堂“精细化服务”的理念，得到了广大客户的好评。

2、意见及反馈

今年10月18日，职工食堂进行了顾客满意率调查，按要求发放了所内8个部门共计80份问卷，涵盖了所内机关、科研、生产等几大片区，样本采集合理、完整，保证了调查的随机性、公开性和真实性。据统计，本次调查顾客总满意率为88.25%，分项统计：菜品质量为87.50%、餐厅卫生为93.75%、餐具卫生为83.75%、服务态度为90%、顾客沟通为86.25%。通过调查，收集了顾客提出的意见及合理化建议，针对意见和建议，职工食堂及时的进行了整改和改进，并于月底在食堂的信息公示栏内进行了意见反馈，得到了广大职工的理解与支持。

服务过程控制

1、职工食堂服务提供的情况

职工食堂的服务提供有两种，一种是有形的产品提供，另一种是无形的服务提供。产品提供方面，依据国家食品卫生相关法规、职工食堂食品卫生相关操作规范及安全操作规范，对食品的整个加工流程进行分级控制，提供合格的产成品。服务提供方面，制定各种卫生及服务标准，严格按照标准进行监督检查，并加大执行力度，使职工食堂在提供高品质菜品的同时，也为广大职工提供优质的服务。

2、设施设备的使用及养护

职工食堂设施设备的维护程序及卫生标准去操作，避免由于设施设备操作不当或不洁而污染食品，造成安全事故的发生。由于对设施设备的良好养护，因此，今年职工食堂的主要公共配套设施设备完好率为100%，安全事故及时处理率为100%。

3、供货商评审

职工食堂配合公司相关部门对供应商进行每年一次的资质评审。供货商取得相应资质成为合格供方后，才能为我方供货。我们的猪肉类食品原料是金忠肉业；无抗肉是微牧食品有限

公司；面粉是大西南面粉厂；米、油及部分干杂等是由麦德龙提供；其余菜品原料是由满地春配送公司配送。各供货商所供食品原料都有标准，比如：猪肉类的后腿肉，我们要求是净后腿肉，没有一点肥肉；下五花的要求是把上边的一块肥肉去掉；制做大排的排骨要求带完整的里脊肉等等。通过对供应商的评审，充分保证了食品原料的品质，有效降低了食品安全风险。

4、新菜品设计和开发

今年，职工食堂规范了新菜品设计和开发的流程，根据相关流程，成功开发了新产品——蔬菜馒头及杂粮馒头等，但由于设备的原因，暂时未进行推广。

现场管理

1、监督检查

职工食堂管理团队对加工现场进行严格管理，规范食品原料的加工程序与标准，制定食品原料或加工半成品的存储标准、加工现场各区域的卫生标准、加工设施设备及工、器具等的卫生标准，并设立安全监督员，对加工现场的各项流程及工作标准进行监督检查，管理团队的成员也每日不定期地对员工的工作情况及工作质量进行抽查，充分保证了整个过程的顺利实施。

2、不合格服务的处置

对于服务提供过程中的不合格项，我们的要求是立即整改，现场处理，并作相应的记录，与当月绩效考核挂钩。对于顾客的有效投诉，我们一经查实，立即对当事人进行处理，并将处理信息及时进行反馈，建立纠正预防措施，及时沟通，寻求谅解。由于今年员工们的共同努力及有效沟通，到目前为止，职工食堂尚未接到一起有效投诉，有效投诉处理率

为100%。

统计分析

今年，职工食堂加强了对数据的收集、统计及分析，如：

《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《无抗猪肉每日用量情况登记表》等，通过数据的统计和分析，有效地指导了职工食堂的日常工作，降低运行成本，提高产品及服务质量。

1、存在的不足

员工创新能力有待提升。部分设施设备陈旧老化，有待更新。员工对突发安全事故的应变能力不足，如，去年年底食堂配电柜短路起火，部分员工不知所措。

2、改进措施

增加员工的技能培训和外出学习交流的次数，提升创新能力，推出新菜品，以增强顾客满意。已申请明年的设施设备综合计划，新添设备，满足使用需求。每年进行两次应急预案演练，提高员工应对突发事件的能力。

五、未来五年工作规划

继续强化食品卫生与安全工作。

加强人才培养及部门之间的交流，强调员工的一专多能。

加强成本控制，应对食品原料的涨价。

加强员工的素质教育，规范员工行为。

加强员工安全操作的培训力度，保证职工食堂零安全事故的发生。

加大员工考核力度，加强工作量化，合理分配，强化执行。

加大机械化设备的投入及新产品的研究与开发。

xx.11.24