

最新大班美术教案创意画(大全5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，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

食堂工人年度工作总结篇一

为了全方位展示学校教育新形象，我校积极响应通山县教育局制定的《“放心食堂”创立标准》，积极开展创立“放心食堂”活动，现将有关工作总结如下：

“放心食堂”的创立工作，一是进一步完善我校后勤根底设施，改善学生的学习生活条件，提高后勤保障水平；二是加强和完善各项制度建设，杜绝重大平安事故、重大食物中毒和流行性传染疾病的发生，提高后勤管理水平；三是强化以人为本，精细化、标准化效劳，全面提高后勤效劳能力和水平；四是增强师生食品用品平安防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

根据县教育局制定的《“放心食堂”创立标准》，结合我校实际情况，本着“因地制宜、循序渐进”的原那么，我校认真开展了“放心食堂”的创立工作。

1、提高认识，加强领导。创立“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和效劳水平的有效举措，学校领导高度重视，把创立工作列入重要议事日程。以校长为第一责任人，分管副校长亲自抓的方法，加大对总务人员督办、检查、指导的力度，以确保创立的各项工作真正落到实处。

2、认真规划，精心组织。我校根据实际情况对照创立标准，认真做好了规划，制定了切实可行的创立方案。到达了“放心食堂”创立标准的’学校。

3、完善设施，强化管理。学校根据创立方案加大投入，对照标准努力完善了学校后勤效劳的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项制度、档案、台帐，做到了科学管理精细效劳。

食堂管理在学校中的作用至关重要。我校按照要求设置了操作台、粗加工间、操作间、有保管室等。为了让学生在学校能够吃得饱、吃得好，我校始终坚持“健康第一”的食堂管理理念，紧紧围绕学生健康成长，严格把好了“五道关”。

一是严把人员上岗关。坚持“先培训、后上岗，不培训、不上岗”的原那么，通过提高食堂员工的素质到达提高食堂管理水平的目的。实行长期学习制度，不定期组织食堂工人了解有关政策法规，学习《中华人民共和国卫生法》、《餐饮业卫生工作条例》、《寄宿制学校管理标准》。

食堂工人年度工作总结篇二

xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产(工作)任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基矗具体食堂工作总结

如下：

- 1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位责任书人手一份）明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。
- 2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的’领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。
- 3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。
- 4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。
- 5□xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。
- 6、建立健全主管定期随访制度。
- 7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环□xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

食堂工人年度工作总结篇三

忙碌的一个学期过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为***更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

作为一个集体食堂，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，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。

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。

流程合理，操作规范。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。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。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变。

食堂工人年度工作总结篇四

“一日之计在于晨，一年之计在于春”。

回顾过去的日子，总结昨日的经验教训，展望未来的工作生活。转变观念意识，全面优化20xx的工作。希望这新一年的开始，在新的起点上有新的气象[]20xx年已经过去，现将xx年的工作情况做一简要小结：

在分局以及后勤公司领导的关怀和指导下，通过食堂全体员工辛勤的努力工作下，为中川职工解决了吃饭的后顾之忧，使员工的工作效率有所提高。现从以下几个方面加以说明：

在日常工作中充分发挥个人的特长，加强各环节管理，达到

管理由点到线，由线到面，由面到体，努力做到责任到人，使工作有序开展进行。

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供应出的饭菜达到食品卫生要求。

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的活动。较明晰的掌握了中川一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每周最少召开一次班组会，有问题随时解决，找问题想办法，提出新的要求、提高服务水平和饭菜质量。营造一种良好的就餐环境。

针对以上问题，在新的一年里，我们会采用精细化管理模式，相应的采取一些措施并加以改进和创新，计划如下：

1、科学创新

食堂餐饮品种要创新，但同时要保持传统的餐饮质量稳中求升，既要有当家的饭菜点心，也要有新花样。学习、沟通、检查、整改、总结、奖惩、反馈一系列流程做下来，将会使我们的工作迈向一个新的台阶，所以说，创新是一个突出的能力体现，也是接下来工作中必不可少的一个步骤。

2、安全第一，预防为主

综合治理是每个人工作必备的理念，食堂历来非常重视安全工作，安全也是食堂工作的重点，我们需要采取各种措施全力防范事故发生。

3、坚持以人为本

食堂作为劳动密集型场所，作业流程全靠人力完成，所以要确保卫生、质量、规范等问题，归根到底还是要落实到人的行为，要注意到员工的需求、想法，解决他们提出的工作问

题，鼓励他们提出合理化建议，大家一齐上阵才能避免各类安全事故的发生。

4、规范自身管理行为

身为管理人员，要开展有效管理，首要任务就是要高标准规范自我，这是一个必要的前提。要做到这一点，必须提高自身专业素质，熟知规章制度，改进工作方式方法，了解员工所思所想是必不可少的，然而，这些目标的达成终究离不开不断的学习、归纳、总结、积累和创新，这也是一个全面的可持续的过程，需要自身不断的完善与加强。

5、走出去，请进来

做工作需要相互交流，多学习、借鉴别人的先进做法和规范，单位是如此，个人也是一样的，把握和创造机会走出去看看别人的管理，学学他人解决问题的方法与措施，是很有必要的。

食堂是后勤服务公司的“窗口”，我们要用微笑，热情，周到为员工送上良好的服务。

以上，就是我对xx年工作的总结及对今后的改进措施和工作方向的简要叙述。

谢谢大家！

食堂工人年度工作总结篇五

作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如咱们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是非常重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。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。切实做好我台食堂的食品卫生、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，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下咱们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、将住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严将没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了505.86元，第二个月又亏损了76.25元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。