

# 最新食堂年终个人工作总结(精选9篇)

当工作或学习进行到一定阶段或告一段落时，需要回过头来对所做的工作认真地分析研究一下，肯定成绩，找出问题，归纳出经验教训，提高认识，明确方向，以便进一步做好工作，并把这些用文字表述出来，就叫做总结。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

## 食堂年终个人工作总结篇一

为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

## 食堂年终个人工作总结篇二

XXXX年，公司的各项工作虽取得了可喜的成绩，有了较大进步，但仍然存在以下几方面的问题，有待进一步解决：

- 1、市场开拓力度不大，市场占有率不高。虽然根据公司发展规划，进一步加强和完善了产品营销网络建设，增加了业务营销人员，但今年的部分产品市场占有率不高，在临沂、山东市场我们是走在了前列，但与全国同行业相比，与先进模板公司相比，我们的市场占有率显然是低了。
- 2、资金回收不利，制约了生产经营的开展。由于内部拖欠，库存产成品较多，再加上有一部分全钢大模板是以租赁方式经营的，所以今年全年资金一直很紧张，在某些方面制约了生产经营的开展。

3、人力资源缺口较大。公司要实现大发展，需要一大批懂经营、会管理的'各级管理人才，需要有技术、能操作的一线专业技能人才。同时培养人才是需要过程和时间。故从一定程度上讲，由于人力资源的不足，导致了产品质量出现这样那样的问题，提高和改进工作跟不上。

## 食堂年终个人工作总结篇三

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年底，转眼间我接管食堂已经三个月了。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，假如我们离开了吃的工具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：

## 食堂年终个人工作总结篇四

20xx年里，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化，受到了上级领导的多次好评。下面就一年来食堂管理工作总结如下：

## 食堂年终个人工作总结篇五

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“三关”：第一关是把好进货，我们食堂主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，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）、闻（有无异味等）方式把住进货关；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要

全面更换；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

## 食堂年终个人工作总结篇六

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、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，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

## 食堂年终个人工作总结篇七

上岗前员工必须进行岗前培训，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，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，

不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

## 食堂年终个人工作总结篇八

随着时间的流逝，有到了总结一年来工作情况的时候了。作为\_\_学校的食堂，我们在这一年间负责保障校内师生的用餐问题。“民以食为天”，作为学校的食堂，我们更是将做好自己的任务放在了首位，让我们的劳动能为\_\_学校的师生们带来健康、美味的享受。

如今，一年下来。在工作和管理方面方面我们都有了不少的改进和的提升，现对这一年来的工作情况做总结如下：

### 一、加强团队建设

\_\_食堂的职工们是一支热情且有序的队伍，但作为一支后勤队伍，我们必须严格的要求自己，并让队伍有目标，有方向的积极前进。

在这一年里，我们注重职工们的精神建设，树立团队意识！并在工作中积极的培训，让后勤队伍中的队员们都能对工作抱有积极的热情，并在工作中积极提升队伍的服务质。

此外，在队伍的管理方面我们也一直在努力。在今年的工作中，我们不仅在工作方面严格的要求，更在思想方面注重管理。让职工们能在工作能自觉的加强管理，让工作能顺利的完成。

当然，在工作方面我们设立了许多奖惩策略，以此鼓动职员们在工作中的积极性！

## 二、加强工作要求

在今年的工作中，我们严格的加强管。不仅在卫生环境上严格的进行整顿，并加强了对四害的防控措施。

除了加强卫生安全的防控管理，我们也在工作中积极的响应“光盘行动”。除了在食堂内增添标语口号之外，在打饭方面，我们也严格的控制了米饭的分量，但对于有需求的同学也可以随时增添。

此外，我们还在食堂内进行了严格的碗盘归纳管理，对于吃完后不将碗盘收拾到指定位置的，我们食堂的员工会进行劝阻，同时学生会成员也很好的协助了这一管理措施。

## 三、采购和管理

在采购方面，我们会根据季节和菜品的变化严格的召开会议针对食材的采集进行严格的计划，并由经验丰富的老员工对食材的价格、质量进行严格的把控。

此外，在管理方面，我们对食材的储藏进行严格的把关，对变质食物进行及时、严格的处理，并认真对待粗存区卫生，防止虫蚁滋生。

总的来说，在这一年来，我们认真仔细的对待着食堂的后勤工作，顺利的完成了一年来的工作目标。但在今后的工作中，我们仍要时刻加强自我管理，保证为学校师生提供健康，卫生的良好饮食！

## 食堂年终个人工作总结篇九

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。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识我校食堂目前有专兼职工行管人员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。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人制定了科学的、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。

三、切实加强食堂食品卫生安全工作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。

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。

学校食堂年终工作总结范文