

# 最新企业食堂司务长述职报告(优质5篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。优秀的报告都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 企业食堂司务长述职报告篇一

食堂运营模式：

- 1、学校食堂采取在学校领导下的食堂工作人员集体协议管理模式。
- 2、教师伙食按每天核算价格照实付款（含米饭），伙食标准不低于每天一荤两素一汤。学期结束后对全体教职工实行一次性就餐补贴，补贴金额由学校根据食堂盈余情况研究决定。
- 3、学生伙食按现行价格，必须保证每天一荤两素一汤。

食堂人员管理职责：

- 1、学校食堂设采购人员2名（其中1人采购，1人记帐），核算报帐员1名，其他人员参与监督管理，另设司务长1名，负责食堂日常事务的安排和管理。具体分工每学期初经学校研究后公布。
- 2、采购人员严格按照xxx门的相关规定实行定点采购，记帐人员必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全。采购人员应及时将当日帐单交核算报帐员。
- 3、核算报帐员每天开饭前及时公布今日菜价，并及时做好帐

目、报表，上报学校伙食领导委员会。

4、食堂工作人员集体管理，必须保证师生饭菜质量，要精打细算，严防铺张浪费，积极提高服务水平。

5、学校将根据食堂盈余情况按一定比例给予食堂工作人员集体奖励。

管理监控措施：

1、学校成立伙食领导委员会（以下简称伙委会）负责实施对学校食堂的监管。学校伙委会成员组成：校长室成员1名，中层1名，工会委员1名，普通教职工代表1名。期初学校经教师会议推荐后将予以公示。

2、学校伙委会每学期初负责与食堂人员签定食堂集体管理协议，进一步明确奖惩办法。

3、学校伙委会必须定期或不定期对食堂经营管理进行抽查，并作好相关记录，及时在教师会议上进行公布。

4、学校伙委会成员要平时注意收集学生、教师合理化的意见和建议，及时反馈给学校和食堂，促进学校食堂管理质量的提升。

5、学校伙委会每月向教职工公布食堂盈余情况和相关帐目。

6、期末教职工伙食补贴和食堂人员的奖惩由学校行政扩大会议集体商定后公布，由学校伙委会监督执行。

7、食堂净盈余额用于奖励学生就餐情况好的班主任、改善食堂就餐条件、设备添置及提高教师福利待遇等。

8、对学校日常招待和会餐费用，食堂根据学校提供的标准按实与学校结算。

执行办法：

- 1、本方案经教代会通过后本学期可试行实施。
- 2、本方案解释权在校长室。

## 企业食堂司务长述职报告篇二

尊敬的领导、同志们：

我叫\*\*\*，于20xx年参加工作，20xx年2月被任命为食堂管理员。在任职期间，我紧密围绕\*\*\*中心工作，不断改进工作方法，积极配合协助\*\*\*管理食堂工作，努力提升食堂的工作效率和工作质量，较好地完成了各项工作，现将20xx年工作和学习情况向领导和同志述职：

### 一、思想建设情况

作为一名党员，我能够按照上级要求，认真学习^v^理论和“三个代表”的重要思想，认真学习^v^和十六届五中全会精神，努力提升自身的政治素质和理论水平，自觉地贯彻执行党的路线、方针、政策和公司领导和上级领导的指示精神，保证在政治上、思想上、行动上同支队党委保持高度一致。在政治理论学习方面，我能够积极参加党支部组织的中心组理论学习和其它形式的学习，认真书写学习笔记和心得体会，使自己的思想理论水平得到不断提升。

### 二、职责分工及工作任务完成情况

作为\*\*\*\*，我负责\*\*\*\*的食堂管理工作。主要作了以下几方面工作：

一是食堂账目清晰准确、成本控制合理。把住食品进货关非常重要。支队食堂和中队食堂合并后用餐人数增加，需要经

常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我能够严把食品采购关，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，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。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。

二是食品卫生、环境卫生干净整洁。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，提升工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好中队食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，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。食堂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。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购，食堂内的工作人员着装统一，对出每日产生的垃圾杂物日产日清随时打扫。

三是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，对于食堂每日用液化气、油、明火等都制定了相关的操作规程及使用办法，各项设备都设置了专人负责，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，我相信在我的督导下，食堂全体人员必将逐步形成一个爱岗、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。

## 企业食堂司务长述职报告篇三

转入安徽省铜陵市航运公司招待所做厨师起，就非常热爱这行工作，平时工作中能兢兢业业，刻苦钻研厨师技艺，在公司领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结身边同事，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现公司经济利益和社会效益，做出应有的贡献。现将作为厨师以来的具体工作总结如下：

### 一、经营方面：

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

### 二、管理方面：

以人为本，我结合其他同事员工实际情况加强素质教育，每天都对相关员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。

### 三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨房主要负责人，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

#### 四、卫生方面：

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

#### 五、成本方面：

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就吧成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，通过不懈的努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，随着社会不断进步和经济大环境的影响，消费者就餐的`品味与档次上升，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

### 企业食堂司务长述职报告篇四

根据^v^20xx年政府信息公开工作部署以及□xx市xx区人民政府

府办公室转发^v^办公厅关于20xx年政府信息公开工作要点的通知》（泉洛政办[20xx]77号）相关要求，现将我局政府信息公开工作自查情况报告如下：

一是推进行政审批信息公开。按要求公布行政审批目录和权力运行流程，接受社会监督。做好省、市下发的行政审批项目的对接工作，全面完成行政审批服务事项第九轮审批改革，及时公开取消、下发、清理以及实施机关变更的行政审批项目信息。继续推进行政许可办理信息公开，加强依据、条件、程序、数量、期限、需要提交材料目录以及办理情况的信息公开工作。二是推进行政处罚信息公开。按要求完成行政处罚案件的信息公开力度，扩大公开范围，细化公开内容。

按要求做好依法申请公开办理工作，完善受理、审查、处理、答复以及保存备查等各个环节的流程，提升依法申请公开服务能力，畅通受理渠道，完善工作机制，提高工作效率，方便公众申请。改进完善申请办理方式，加强与申请人沟通，做好解疑释惑工作，引导公众正确行使申请权和救济权。

把完善和落实制度作为促进政府信息公开工作规范化、常态化的重要保障，建立了政府信息主动公开机制、依申请公开机制、保密审查制度、工作考核制度、责任追究制度、监督检查制度、年度报告制度等多项工作制度，规范公开程序，明确公开标准。

20xx年，全省各级鉴定机构围绕稳定就业的大局，紧密结合特别职业培训计划的实施，以高技能人才评价为龙头，以企业技能人才评价为重点，继续创新多元化技能人才评价方式，全面加强质量管理，夯实技术资源基础，加强人员队伍能力建设，职业技能鉴定数量和质量得到了双提升。全省鉴定人数预计达到120万人次，取证人次95万人次，分别比20xx年增长和，完成年初目标的和，高级工以上鉴定20万人次，占总鉴定人次的比例为；全国全省统考和计算机信息高新技术考试全年有16万人参加考试，完成全年目标的123%；技师和高

级技师鉴定万人，完成全年目标任务的。

## 企业食堂司务长述职报告篇五

尊敬的领导、同志们：

我叫xxx□19xx年参加工作□20xx年2月被任命为食堂管理员。在任职期间，我紧密围绕xxx中心工作，不断改进工作方法，积极配合协助xxx管理食堂工作，努力提升食堂的工作效率和工作质量，较好地完成了各项工作，现将20xx年工作和学习情况向领导和同志述职：

作为一名党员，我能够按照上级要求，认真学习基本理论知识，认真学习\*和十六届五中全会精神，努力提升自身的政治素质和理论水\*，自觉地贯彻执行党的路线、方针、政策和公司领导和上级领导的指示精神，保证在政治上、思想上、行动上同支队党委保持高度一致。在政治理论学习方面，我能够积极参加党支部组织的中心组理论学习和其它形式的学习，认真书写学习笔记和心得体会，使自己的思想理论水\*得到不断提升。

作为xx□我负责xx的食堂管理工作。主要作了以下几方面工作：

一是食堂账目清晰准确、成本控制合理。把住食品进货关非常重要。支队食堂和中队食堂合并后用餐人数增加，需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我能够严把食品采购关，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，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。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。

二是食品卫生、环境卫生干净整洁。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，提升工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好中队食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，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。食堂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。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购，食堂内的工作人员着装统一，对出每日产生的垃圾杂物日产日清随时打扫。

三是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全重点部位。因此，对于食堂每日用液化气、油、明火等都制定了相关的操作规程及使用办法，各项设备都设置了专人负责，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，我相信在我的督导下，食堂全体人员必将逐步形成一个爱岗、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。