

最新参观新农村建设的心得体会 新农村 建设参观心得体会(模板5篇)

工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动。相信许多人会觉得总结很难写？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

仓库管理员工作总结篇一

时间过得真快，转眼20__年即将结束，迎来的是20__年新的开始，在这期间回顾20__年—0月份的工作，主要有以下几条：

一、仓库保管员的工作

负责所有有关原辅材料、中药材、危险品、化试、冷藏物品等的入库、出库工作，按标准操作程序和标准管理制度做好各项工作及记录。

二、配合车间生产

配合以上各车间的领料工作，及时填写货位卡，分类帐，核准现场物料等，做到帐目清晰，可查。发现问题及时汇报，改正。

三、配合gmp的认证

配合做好了各车间gmp认证所需超多的调帐工作；

3、配合化验中心做好现场核准工作。

四、负责仓库洁净区的管理和清洁工作

- 1、做好洁净区空调机组的维护工作；
- 2、每个星期一做好洁净区的清洁工作及填写相关记录；
- 3、化验中心、质保部取样后，做好清洁工作；
- 4、分料后，做好清洁工作及清场记录。

五、配合其他的工作

- 1、负责中药材外加工所需材料的入库，领料工作及相关记录；
- 2、负责生命能在我厂合成时所需原辅材料的入库、分料、领料工作及相关记录；
- 3、负责技研部做小试或新产品开发所需物料的入库、分料、领料工作及相关记录；
- 4、配合化验中心的取样工作；
- 5、每月协助财务做好盘点工作；
- 6、配合成品保管员做好出库、退货、搬运工作，辅助包材保管员做好日常工作。

仓库管理员工作总结篇二

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，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。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。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。

其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂食品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。

一、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。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。

二、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，都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。

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。

四、严把餐具消毒关

餐具及放作物容器的洗净、消毒，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，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

五、严把炊工个人卫生关

作为食堂操作人员，坚持定期体检，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。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

仓库管理员工作总结篇三

时间过得真快，忙忙碌碌中，一学年又即将过去。回顾过去的每一天，我作为一名分管学校食堂工作者，深深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，管理的质量，很有可能会影响到师生的身心健康。所以，为了扬长避短，以后能把工作做得更好，在此，我将对本学年的食堂工作作如下总结。

第一、严格把好食堂卫生关，因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。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》规定的各项要求。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各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。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。

第二、严格把好食品安全关，每学期都要和食堂工作人员一起学习《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。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，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。还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)。

第三、严格把好食品进货关，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。

第四、尽力把好烧菜技术关，在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取师生的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让师生吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达;在创建省级平安学校中，我校食堂获得了专家的好评。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在学校领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

仓库管理员工作总结篇四

时光荏苒，转眼又是一度春秋。20__年即将告别它的光辉，20__年从容而至。回顾20__这充满挑战的一年，全新的工作任务对于专业知识匮乏，经验不足的我来说，每前进一步都需要努力的去学习。这一年来在公司领导的关怀和指导下，在各相关部门的积极配合下，也通过我自身的努力各方面工作都取得了很大的进步。非常感谢公司给我这个成长的平台，令我在工作中不断的学习，不断的进步，慢慢的提升自身的素质与才能。在这个辞旧迎新之际，第一次尝试把自己这一年来的行动用语言表达。下面我就做个简单的总结：

一、20__年工作总结：

1、流程、制度、控制卡的制定及完善：为使物料得到合理有效的管控，确保生产按计划进行，并对生产车间的物料损耗状况进行监控，最终达到降低成本的目的，先后制定了《物料管控作业流程》、《物料请购控制作业流程》、《仓库管理制度》、《物料节超管理制度》、《领、发料作业控制卡》、《退、补料动作控制卡》等。

2、日核对，周检查：为使仓库账物卡相符率达到100%要求财务部建立自己的电子账，每天核对仓库送来的各种单据，如领料单、入库单、退料单、补料单等等，并分类汇总，计算出各班组主材、辅材、耗材的领用费用。每周对东西厂仓库账物卡进行抽检，并对不合格项进行处罚，于周例会曝光其抽检合格率，如下20__年1—12月数据汇总分析。

3、物料节超日核算、日公布：在物料请购、仓库收发料规范的同时对生产车间的物料损耗状况进行监控。由pmc物控员负责对每日各类物料定额的完善和统计。仓库按照物控员提供的已有物料定额发放并记录。财务将统计的物料定额与实际使用计算成金额进行汇总对比，日核算、日公布、月奖励。我们的最终目的就是把成本意识灌输到每位员工的心目中，让他们从点滴做起，20__年无论做的好坏至少我们一直在坚持着。如下20__年1—12月数据汇总分析。

4、成本核算的建立：此项我深感惭愧，20__年我工作的重点便是成本核算的建立，由于我专业知识欠缺，对产品的各个部件不甚了解，一直未将此建立起来，仅仅依据bom表重新核算了标门和防火门的成本，且核算表格设计不合理，核算时比较费事，但凭一己之力又无法找出更加合理的设计方式，也导致非标门至今仍然无法快速的核算成本价格。20__年这将是刻不容缓要完善和健全的任务，也是我为之努力的目标。

5erp及内外网的管理：自20__年正式兼职管理员以来我深感压力和责任重大，工作中不能及时解决遇到的各种问题给大

家工作带来了诸多不便，觉知力不够不能及时发现网络上存在的隐患，多次导致场内网络瘫痪致使经销商无法输单，这些我都深感歉意，20__年网络专业知识学习也将是我工作的重中之重。

二、工作中存在的不足：

1、尽管每天核对仓库转来的各种单据，且一再要求物料名称统一规范，班组输写一致，但至今仍未做到。

2、20__年一直坚持每周抽检原材料仓库，要求仓库对物料摆放归类做出不断整改，且账物卡相符率达到100%，但20__年东厂账物卡相符率96、1%，西厂99、2%，取得成绩的同时离目标仍有一段距离。

3、20__年坚持每天统计部分班组物料节超，并于每日协调会上公布，数据显示东厂全年共超支—348017元，西厂全年超支—1687189元，南厂全年超支—172905元，南北厂合计超支—2208112元，这个数字还是相当可怕的，我们的数据没有起到推动车间去不断改进的作用。

4、成本核算未建立，对成本核算的专业知识不了解，以至于有种无从下手的感觉，对产品配置及各个部件也不了解，不能快速核算出特殊们的价格。

5、计算机专业英语欠缺，对erp出现的问题不能快速知晓其含义，做到及时解决问题。

6、网络维护专业知识欠缺，内外网络不通时以及电脑受到病毒攻击时不能够发现问题，解决问题。

三、20__年对于我来说是不平凡的一年。

峭岬山给了我锻炼的舞台，使我取得了不少收益，这些成绩

离不开领导的信任和支持以及同事的全力配合，我们的共同努力实现了作业按流程、判定按标准，工作有记录，记录有统计，统计有分析的工作系统化，标准化目标。当然存在的诸多不足之处更需要我们不断的去发现，去总结，去学习，去改进。针对20__年工作中所发现的问题及不足制定20__年工作计划如下：

- 1、以身作则严格要求仓管员统一物料名称及输写要求。
- 2、继续坚持每周抽检原材料仓库，推进其不断改进，使账物卡相符率达到100%。
- 3、坚持物料节超核算，并于物控结合进一步完善材料定额，增加更多的材料节超统计核算。
- 4、坚持会计培训学习，了解更多的专业知识，结合技术部尽快建立健全成本核算。
- 5、加强计算机专业知识学习，提高觉知力，及时发现隐患，快速解决问题。
- 6、积极配合，努力完成领导交给的各项工作。
- 7、不断的去学习充实自己，勇于一切挑战。

“雄关漫漫真如铁，而今迈步从头越”新的一年新的挑战，我们将一如既往信心倍增，激情满怀。一份耕耘，一份收获，我相信崂山山的未来会更加辉煌！最后，衷心地祝愿各位领导和同事们新年快乐！

仓库管理员工作总结篇五

民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊

的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。20xx年我校就以高标准通过了市“a”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单总结：

一、建立食堂管理网络机构

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂(一楼)、二食堂(二楼)两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、完善制度，措施到位

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从20xx年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》、《食堂工作人员健康及个人卫生制度》等，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》等内容，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。

一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，

对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

三、食堂管理形式

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1.5元、时令蔬菜0.5元—1.0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2.5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

四、实施定点采购制，杜绝安全隐患

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，色拉油和调料、大米在食油公司采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位提供。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，由总务处验收，切实把握好进货验收关。

本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地提供，肉类为公司提供，从而杜绝非准入食品进校园。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，总务

处不定期检查。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，每学期进行一次健康检查，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。

五、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。