

最新食堂工作总结(精选6篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。什么样的总结才是有效的呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

食堂工作总结篇一

后勤管理组共有职工 2 人、外聘员工 25 人，担负着较为繁重的内 外接待、员工就餐等工作任务。在后勤服务公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕地质局的整体 工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂收入 元，固定成本 元，变动成本 元，利润为 元。

职工食堂、金地苑物业是后勤管理组服务工作的重要组成部分，担负着职工餐、局机关的接待任务工作和单身职工宿舍楼的管理工 作。这两个单位工作质量的好坏，直接关系到广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

- 1、围绕大局，提高认识。今年以来我们把切实做好各项生活综合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 大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真 正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，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去。

今年以来，职工食堂的所有工 作人员，都能尽心尽力地做好

各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂的工作经常与干部职工打交道，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。今年以来，我们没有辜负局领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，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，还在改变经营模式、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。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。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，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。

目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到就餐和住宿，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。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体

的服务工作上 做到了态度和蔼可亲， 环境干净整洁， 使大家在招待所能够住得舒心。 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， 而是严格按照沙运司领导的要求， 在服务态度和饭菜质量上 多下功夫。现在， 职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应， 每顿的主 食都在六个品种以上， 副食也在四个以上， 并每顿都配有两个肉菜和 适口的菜汤。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。

职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱， 予以公布， 便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色， 就 连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。 为了方便干部 职工的生活， 职工食堂还在紧张繁忙的工作之外， 为干部职工家属供 应馒头、花卷和一些卤制品， 深受广大干部职工的赞扬。 当然， 今年以来 ， 我们虽然作出了一些工作成绩， 但距局领导的 要求和广大干部职工的期望还有一定距离。 特别是在沙运司目前快速 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综合服务工作的重要性和必要性。加强 生活服务工作是沙运司党委、沙-运司贯彻落实科学发展观， 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、招待所， 以方便干部职工就餐和住宿， 为沙运司的可持续发展 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、 达到四个满意率。 围绕一个中心， 就是紧紧围绕沙运司的各

项工作目标，把做好生活服务工作与沙运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沙运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。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

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。

食堂工作总结篇二

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》。

食堂工作总结篇三

第一□xx年食堂共有16人担负着公司一日三餐的就餐工作其中早餐130人左右，中餐700人左右，晚餐200人左右，其中五月

至九月间还有夜餐10人左右的就餐工作与食堂的卫生和餐厅的环境卫生等各项工作。我们的任务就是让所有的工作人员吃饱，吃好，吃的安全吃的健康，在这一年里我们认真总结几年的工作经验并认真听取领导及员工的合理化建议及时改进不足，充分利用我所掌握的膳食营养知识并结合公司成本要求尽力在饮食的荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情况下尽力安排花样。在炎炎的夏日每天都为员工及车间准备了绿豆汤及酸梅汤给职工降温，在寒冷的冬季我们为职工准备了热粥及热汤豆浆等为职工御寒。在秋冬季我们为职工制作烤白薯来增加花样，还在八月十五为员工做月饼来供应员工购买。

第二；卫生方面，卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我一直严格按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，一直坚持手下清发现卫生隐患及时消灭，并在八月份举行了一次消防演练使每位操作人员都会用消防器材来保障安全，今年还组织两次灭鼠工作。来保障所有的安全。

第三；成本控制，由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难我们一直坚持例行节约减少浪费认真对待每一笔开支今年的成本为；一月成本为（ ）元，二月成本为（ ）元，三月成本为（ ）元，四月成本为（ ）元，五月成本为（ ）元，六月成本为（ ）元，七月成本为（ ）元，八月成本为（ ）元，九月成本为（ ）元，十月成本为（ ）元，十一月成本为（ ）元，全年月均成本为（ ）元。

第四问题与不足；由于食堂员工每个人的认识 and 个人的素质差异，有的员工在服务上还不尽人意，有的师傅的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合

不够协调，我及组长的管理还都有不到位的地方，有的师傅在卫生保持上还不到位，手下工作不整洁操作还不到位，有时菜品搭配还不够合理特别是11月30日的菜品搭配与操作都有问题是我铭记在心在今后的的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐员工多提宝贵的意见，发现不足我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的职工服好务。

第一；争取在每个季度举行一次食堂员工技术及操作安全交流工作总结会，及时解决发现的问题及安全教育使每位操作人员知道所有的机械设备的操作规程，在每季度的中后期一定完成并做记录。在一年中举行两次消防演练其中半年一次使厨师都会用消防器材来保障食堂的安全。

第三；在六月份一定要完成厨师的体检工作使厨师都持健康证上岗来消灭传染病的传播。

第四；对原料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关对不合格的原料坚决拒收对收入的原料做好登记做到账务相符。

第五；参照xx年度的月均成本为（ ）元在现有的的基础上成本不能超出5%的费用支出。

由于办公楼食堂在地下室原有的地沟及吊顶地面的地砖都严重的.老化及损坏也请领导安排合理的时间对地下室食堂进行一次全面的修理及整改。其次就是最好把办公楼食堂外的小院加上封顶。

食堂工作总结篇四

民以食为天！食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口。

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的

好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化，现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂，而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

各位领导好：食堂已经成立一年之久了，在上级正确领导下，确保员工吃上安全，放心的工作餐。现将本年度工作总结向各位领导汇报，如下：

全体职工自觉维护公司利益和食堂利益形成一种规范的规章制度。

1. 由人事部直接领导管理和高管参与监督管理。
2. 做到分工明确，任务责任到个人。
3. 根据市场行情变化，对采购物品进行更变，是成本降低到最小。
4. 统一卫生健康检查，对有传染病的人员严禁进食堂工作。
5. 制约食堂内部人员对食品随意吃的行为。

1. 固定专业厨师主厨，红，白案分开操作，各自主持当日的

工作安排

2. 实行清洁卫生值日制度，每天安排一个对食堂内所有的卫生区进行监督负责。

3. 严格劳动纪律，严禁在食堂内，吸烟，喝酒，打架，斗殴的事件发生。

4. 统一服装。统一挂工牌上班工作。

5. 高度重视安全，一年中，没有发生任何大小事故。

1. 进一步提高管理水平和业务能力，尽量不造成工作失误，损坏食堂的利益事件发生。

2. 加强成本核算进一步压缩采购开支。

3. 教育全体员工要主要节约增收。

1. 进一步搞好食堂管理，认真听取上级领导对食堂的意见。

2. 加强员工的业务培训，成为有技术，懂服务的好员工。

3. 加大清洁卫生和食品安全的管理力度。

4. 发挥管理的特权，鼓励员工多动脑筋多想办法。齐心协力把食堂办好。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，当我们在新的年里认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，为绿欣餐饮贡献一份力。

食堂工作总结篇五

我校一直比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，

成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。在具体的食堂管理中，我们采取了以下的一些措施：

- 1、原料由专人到指定的长期供应点采购。
 - 2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。
 - 3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。
 - 4、设有原料加工的专用场地。
 - 5、原料清洗做到荤、素分开。
- 1、食品分类存放，排列整齐。
 - 2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。
 - 3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。
- 1、通风透光良好，给、排水方便合理。
 - 2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。
 - 3、粘贴有白色瓷砖墙裙。
 - 4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。
 - 5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。
 - 6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

1、有专人负责洗涤，消毒餐具。

2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证

2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露

3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指

4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物

1、室内水池加盖上锁

2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰

3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除

4、排污沟保持通畅

由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

食堂工作总结篇六

xx年在学校领导的领导下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作,取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

1、正确履行会计职责和行使权限,认真学习国家财经政策、法令，熟悉财经制度;积极钻研会计业务，精通专业知识，掌

握会计技术方法;热爱本职工作,忠于职守,廉洁奉公,严守职业道德;严守法纪,坚持原则,执行有关的会计法规。

2、按照上级规定的财务制度和开支标准,经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况,主动协助食堂管理员合理使用好资金.保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。

3、工作中审核所有开支凭证,及时结算记账,做到各项开支都符合规定,一切账目都清楚准确。对经费的使用情况和存在问题,经常向有关领导请示汇报。

4、按照规定编造全年、每季、每月的各种预算报表统计资料和月度结算,做到准确无误,并及时报告分管领导。

5、所有财务凭证,及时整理、装订和保存。

6、指导和帮助出纳工作。

在过去的一年里,兢兢业业,圆满的完成了学校的工作任务,并且得到领导肯定和许多同事的赞扬,这对我是一种鞭策,在新的xxxx年,将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。