

# 底食堂工作总结(通用9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。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

## 底食堂工作总结篇一

“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工作。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！

## 底食堂工作总结篇二

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》。

## 底食堂工作总结篇三

树立“效劳育人”的宗旨标准学校食堂平安卫生管理。我们苟堂小学有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“效劳育人”的宗旨，标准了学校食堂平安卫生管理工作，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，牢固树立师生效劳意识  
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。为确立效劳育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、标准学校食堂平安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，从资料上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生平安管理和财物管理类。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《食堂平安卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防平安制度》《采购人员岗位职责制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位职责制》。食堂工作人员不仅要对这些制度资料熟悉，还要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平安工作  
学校食堂卫生平安工作是一项事关师生生命平安的大事，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，在确保卫生平安过程中，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置原材料、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平安职责书。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，防止中毒事件发生。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生平安责任书。第三，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，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。以上消毒每一天早、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开展营造了良好的环境，带给了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依靠和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的理解上级部门的监督与指，更好地为师生效劳，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

## 底食堂工作总结篇四

- 1、同学对于家园推出新品种和川菜不够地道的意见。2、同学反映的家园菜太咸的问题，厨师长保证了会注意。3、例会上同学提出的家园筷筒有积水的问题。
- 4、同学反映的家园8号窗口的菠菜炒鸡蛋里有沙子的问题。
- 5、同学反映的沙县小吃收费不准和扫地的工作人员不小心的问题。6、家园取碗的筐上盖上了盖子，避免了将碗裸露在空气中的卫生隐患。
- 7、面食部在放筷子的竹筐下面衬一个较小的竹筐，解决了同学反映的筷子头直接接触桌面的情况。
- 8、面食部重现茄子豆角面，满足了同学需求。
- 9、由于面食部拉条子不熟，导致同学拉肚子的事件。
- 10、反映了康博斯中餐厅打包时易将饭菜搞错的问题，经理表示会加强员工的培训。11、燕南勺子提供的问题。
- 12、回复同学关于燕南一楼增加座位的建议。13、回复大家关于拉面分大小碗的建议。
- 14、清点了燕南的桌子数量，度量了每张桌子的长和宽，为桌贴做准备。15、燕南、万柳给同学们分发食堂监督员的书签。
- 16、检查学五食堂后厨及餐具的清洁流程，并建议要加抹洗碗边。17、检查合利屋的卫生状况，比较良好。
- 18、学五监督员每天上岗时都注意调整注意托盘车的摆放位置，方便同学取用。19、完成万柳食堂宣传板布置的先期工

作。20、在万柳进行了厨房检查。

21、发贴解释了多人反映的学一食堂米饭问题。

22、学一食堂早餐时开始卖勺子，解决同学喝豆腐脑问题。

1、康博斯不能使用校园卡的问题。

2、燕南二楼的凳子经常被乱拿的现象。

3、学五意见簿仍未更换。

4、同学对于卖鸡排或者鸡柳时提供番茄酱的事情要待成本核算之后才能确定。

1、同学建议多出新品种，并觉得川菜做得不够地道。经理说目前已有六个新品种提交上来了，还在审核中，到时出来后会板上告知，以后会定期出些新的，也会考虑和其他食堂交流。至于川菜，主要是考虑到大众化的口味，故意将味道做淡了。因为真正的川菜讲的是极度的麻辣，味很浓，主要和当地潮湿的气候有关，担心推广到这里后大家会受不了，所以就不太地道，还请大家见谅。

2、同学在和谐树和短信上反映家园的菜太咸。已经提醒了相应的窗口，经理也在会上指出。厨师们保证了会把握好咸度。

3、会上同学提出家园放筷子的筒里经常积水。我去看了一下，发现筒里已经设有小孔，以供积水排出，倒是筒外面会比较湿。已同经理说了，他会在这几日铺块布上去，以便吸水。

4、同学发短信说8号的菠菜炒鸡蛋里有沙子。我同厨师讲了这一情况，初步推断是菠菜根没洗净或菜里进了蛋壳。他们以后会多洗几遍菠菜，先不去根，等洗净后再去根，这样根部的创口处就不会嵌进沙子了。打鸡蛋时也会多加小心，尽



量不混进蛋壳。向同学道歉。

5、同学打来电话，说沙县小吃收费不准，扫地的工作人员不够小心，常扫到同学的脚。我去厨师那里了解了情况，得知当时是同学改了要的菜后他们没听清，已经下锅了，就不好再改过，所以用一根春卷补了他一元钱。由于各窗口不能直接用现金，所以他们就采取了这一方式。他们保证以后会多加注意，等同学确定菜的品种后再下锅，若再搞错就写张欠条，以便下次偿还。扫地的工作人员也说以后会小心点，尽量在同学吃完后扫。并向同学表示歉意。

6、值岗时，看到工作人员去取洗净的碗时总将碗裸露在空气中，向经理反映了这一问题。现在取碗的筐上已都盖上了盖子，感觉卫生多了。

## 底食堂工作总结篇五

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。

## 底食堂工作总结篇六

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，并每顿都配有二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实事、办好事的重要举措。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。

## **底食堂工作总结篇七**

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。

## 底食堂工作总结篇八

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和个人素质差异，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不到位，手下工作不整洁操作不到位，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。

## 底食堂工作总结篇九

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。