

幼儿园食堂管理人员工作总结报告(通用5篇)

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，写报告的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编帮大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

幼儿园食堂管理人员工作总结报告篇一

“民以食为天”，作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。为此，自我校食堂创建以来，我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

一、抓机构建立，促组织落实：

1、机构设置及人员管理

(1) 学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(2) 伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3) 建立健全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

二、食堂管理的具体做法：

（一）严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度：

不随意更改作息时间

2、劳动管理：

（1）和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

（2）出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

（3）职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

（4）要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，

罚当事者 2 元。

（ 5 ）按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以 2 倍罚款；如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

（ 6 ）月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

（ 7 ）专人负责锅炉房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

3 、其它：

（ 1 ）炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

（ 2 ）不得违犯操作规程，无故损坏炊具；不得不经同意擅自把伙食部的物品外借；不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

（二）加强卫生管理，增强忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周召开民-主生活会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在盟芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

1 、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2 、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

3 、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到

每日清扫、周末大扫。

4、各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、设立卫生达标奖：认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

（三）严格检测与监督，创名牌效应。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的`检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因此而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过 8%（节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支），以确保师生的伙食，凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的，将劝其离岗。

三、存在问题

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。

但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

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。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作主动。下面就以下几点作简单小结：

一、建立食堂管理网络机构。

学校的食堂由学校总务处全面负责，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，负责两个班组的具体工作。

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，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作。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。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，食堂内部安装了监控系统，对各个操作环节全程监督，及时扭转操作人员在工作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，把管理制度落到实处。

三、食堂经营形式

学校食堂系学校公办。本着“保本不赢利”的模式经营，全心全意为师生搞好生活服务。学校食堂现有约2000人用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。做到早餐不低于8个品种，中、晚餐不低于15个菜的品种让学生挑选，按市物价局批示的学生用餐价格标准，由学生自主刷卡消费。

四、投入经费，改善食堂硬件。本期添置了饭菜保温系统，让每个学生都能吃上温热可口的饭菜。同时对售饭窗口加装了活动纱窗，使窗口更加干净卫生。

五、存在的主要问题

- 1、食堂场地有限，导致就餐管理难度增大。
- 2、食堂抽油烟装置还比较落后，影响食堂及周边的环境卫生。
- 3、食堂消费管理系统陈旧老化，维护工作量大，运行成本较高。

幼儿园食堂管理人员工作总结报告篇二

食堂也是学校的一个窗口，作为学校的一个“窗口”单位，

其工作质量的好坏，直接关系到学校的对外形象和广大师生员工的切身利益。今天本站小编给大家为您整理了学校食堂管理人员工作总结，希望对大家有所帮助。

学校餐厅工作是住宿制学校的重要组成部分，它直接关系到学校的稳定和发展，关系到家长期望，关系到学生的身心健康，关系到祖国的未来。

餐厅工作的管理是全方位多角度的，探究科学有效的管理方法，是我们每个管理者需要潜心研究的问题。

本学期学校餐厅的管理工作在认真总结上学期经验的基础上，学习和借鉴其他校的管理经验，经过一学年摸索、研究探求一套科学、有效的管理办法。同时也暴露了一些问题和漏洞。为了更有效开展下一步工作，现就有关工作做如下总结：

一、完善组织，明确责任。

成立了餐厅工作领导小组，校长和主管校长亲自担任组长和副组长。成员分工明确，责任明确。学校与管理者之间、管理者与工作人员之间，层层签订责任状，责任到人。领导小组不定期的召开各种形式的会议，针对不同时期不同问题研究、部署，解决的有关工作和问题。

二、健全制度，完善管理。

我们依据《食品卫生法》、《食品卫生管理制度》和主管部门有关要求，建立健全了十几项餐厅管理系列制度，并组织有关人员认真学习，使参与管理的所有人员及涉及到食堂管理有关事宜都有章可循、有法可依，为餐厅工作的有效运行提供了保障。

三、1、严格履行有关证件的审批手续，做到了手续齐全、证件完善，达到了经营许可的标准。

2、严格执行从业人员持证上岗制度。

开学初，学校组织就业人员参加县防疫站举行的岗前健康体检和学校组织从业人员岗前培训，学校严格把关。工作人员获得双证后方可上岗。中途工作人员有变动，新参加工作人员也要获得《健康证》并由管理者对其进行岗前培训补课，合格后方可上岗。

3、强化管理，量化考核。

为了规范管理，开学初我们依据有关要求及学校所制定的制度，制订了《食堂工作人员考核细则》、《优秀餐桌评比方案》，实行周检查、月考核、学期汇总的管理体系。经充分讨论后开始实施。对餐厅工作人员的考核与工资挂钩。经过一学期运行，体现了考核的作用，极大限度的调动了工作人员和学生的积极性，为管理工作带来了方便，收到了较好的管理效果。

4、规范操作，严格把关。

(1)严把食品原料采集关，实施定点采购。开学前我们组织有主管校长带队的五人考察小组，对涉及采集项目的商铺(店)进行考察。考察内容主要为经营资质、经营规模、食品进货渠道、食品质量、商品价格、服务人员健康证等，并横向对比，及时调整，从中确立进货对象。经考察研究选定：在《金海粮油店》、《长友粮油店》为粮米油供应商的基础上、又增加了《瑞金粮油店》，进货时，货比三家，确定从谁家进货、进什么货。《周家蛋禽》为蛋禽供应商、《云峰调料商店》为调料供应商、市场15号库《于三蔬菜批发部》及22号库《王喜才蔬菜批发部》为青菜供应商、《邢九放心肉店》为肉类供应商。

同时，在采购期间，对食品的价格、质量进行实际、检验证、合格证、保质期进行考察、确立无误后进行采购。坚持做到

食品药品监督管理局规定的“四不采”。

(2) 严肃保管制度。

保管员对所采购的食品，坚持执行验收制度——入库登记制度——出库登记制度。

即对所采食品首先进行验收，验收物品的质量、数量、采集证件与采集票据一致后方可入库。入库时填写入库清单，对货物的品名、数量、质量、生产时间、有效期等进行登记。出库时，要根据食堂需要，及时提供出每餐所需求的物品，并填写好出库清单，清单中有经手人签字。对库存物品进行分类登记，分类保管，每周一清点。

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达

到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员

少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

食堂工作是学校后勤服务工作的重要组成部分。直接为全校师生的饮食卫生安全负责，所以不仅全校师生非常关注，家长社会也非常关注，所以食堂也是学校的一个窗口，作为学校的一个“窗口”单位，其工作质量的好坏，直接关系到学校的对外形象和广大师生员工的切身利益。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，尤其是下学期，学校的各项工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象，各种检查接踵而至。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能够紧紧地跟上学校快速发展的大好形势，必将愧对学校领导的信任和支持，也无颜面对全校师生。因此，我们把切实做好各项生活服务工作当作贯彻学校全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心师生生活，为广大师生员工办实事的重要方面切实抓紧抓好，使食堂真正成为“师生之家”。特别是我们能够紧密结合学校的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对职工进行“生活服务无小事”、“做好各项服务是我们的本分”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，食堂所有工作人员，都能以学校的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，在多次检查中均获好评。

2、加强管理，规范运作。食堂工作直接与全校师生打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，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，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，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，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项工作，食堂的管理人员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。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色。

不足之处：1. 食堂里有些同志存在消极应付的思想，工作不求做得好，只求做完了。

2. 食堂里有少数同志闹不团结，甚至拉帮结派，严重影响工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂工作人员进行小调整。

幼儿园食堂管理人员工作总结报告篇三

本人自参加工作开始，严格遵守国家的各项法律法规，坚决拥护**的领导，以党和国家的各项规章制度作为自己的行动纲领，为建设具有*特色社会主义贡献自己的力量，为石家庄的城市建设添砖加瓦。

进入公司以来，首先努力熟悉公司的各项规章制度，尽快了解公司的企业文化；坚持严格要求自己，廉洁自律。同时不断学习新知识，钻研新技术，新工艺，总结经验教训，与时

俱进，努力使自己成为一名合格的建筑工程管理人员。

现就将上一年的工作情况总结如下：

在工作中，坚持拥护党的政策方针，认真贯彻公司的各项规章制度。通过关心和学习国家时事大政方针，把党的方针政策与公司的规章制度相结合，应用于日常的`工程建设工作中去。时刻不忘严把工程质量关，重视项目的安全生产，预防为主，排除隐患，杜绝重大事故发生。保证国家和公司及现场施工人员的相关利益不受损害，为我市的城市建设发挥应有的作用。

1、在工作中注重公司管理，因其是项目管理的根本，纲举目张，在熟悉合同，重视合同管理同时，以人为本，坦诚相待，才能使合同双方共赢，才能既保证公司利益，也使对方取得应有的收益，从而使项目在合同既定目标：质量、进度、造价等方面能较好的实现。

2、工程项目安全第一。随着时代的进步，工程管理理念的发展，安全生产的重要性越来越被更多的人所重视和认同。的确没有切实可行可靠地生产安全保证，国家财产安全就无从谈起，企业生产没有保证，相关生产生活人员的职业级生命也将受到严重威胁。正所谓牵一发而动全身，所以在日常的项目管理工作中，安全管理为重中之重。施工操作的各项安全要求必须严格，特种人员持证上岗，安全交底切合实际并监督执行，三宝四口防护到位，塔吊、室外电梯、龙门架、卷扬机的日常维修严格执行，司机、指挥必须持证上岗，现场的施工及生活用电严格按照相关规范要求管理。尽量将事故隐患排除，杜绝各类事故发生。

3、工程质量是项目的根本。人们常说：百年大计，质量为本。的确，没有一个过硬的质量，那么工程项目建设就没有存在的意义。具体到某一项目的质量控制应从设计阶段就要重视，而施工质量的好坏是实现设计质量设计意图的最终体现，所

以在实际工作从地基处理、基础、主体结构的施工、二次结构施工以及后续内外装饰装修工程、防水工程、屋面工程，每一项都要严抓不懈，自始至终绷紧质量这根弦。

主体结构施工中。我注重钢筋绑扎必须遵循设计意图，=符合图纸中所提到的各类标准图集的做法和规定。从进场实验到下料及现场绑扎严格要求，同时加强自身业务学习，理解吃透图集，熟悉各种大样节点的常用做法，对常见易出现问题提前与作业班组沟通，并重点检查。广泛交结设计、监理、质量监督及其他施工单位的技术人员朋友，共同探讨以提高自身业务水*。

混凝土的浇筑作业因现场多为商品混凝土，在确保质量的前提下，合理组织施工，注意四季气温急干湿度变化，制定合理措施，确保混凝土施工质量，同时正确留置标养、同条件试块，为工程资料顺利交工坐好基础工作。

本项目装修要求较高，也为我提出更严格的要求。在正确执行设计意图下，严把装修各项工序质量关。对一些新工艺，新作法、新材料利用各种途径努力学习，尽快掌握，并结合自己过往的施工经验融会贯通，运用到现场管理工作实际中去。

4、成本控制。现场施工中，严格按照图纸设计执行，尽量减少现场变更。如必须变更，力争做到早发现，早变更，不影响施工，杜绝出现死症后返工及现场变更和签证。

5、今后工作展望。上一年度中，本人通过相关渠道参加一些工程类培训，并申报了国家一级建造师的考试，通过学习收获颇丰。今后我将在做好本职工作的前体下，继续学习专业知识，钻研施工技术，丰富自己的知识结构，为公司的下一步发展贡献自己的力量。

因项目出现停工，本人在完成公司交办的工作之余，学习了

一些专业知识同时也对项目今后的复工等相关事宜做出了一些思考，希望能在不久的将来为项目的圆满结束添砖添瓦。

新年伊始，我将立足实，努力工作，积极培养自己各方面能力，争取领导、同事们的支持，有建设性、创造性的做好本职工作，有所开拓、有所进取，更加严格的要求自己，勤勉敬业，改正缺点，与同事们共创公司美好的明天。

幼儿园食堂管理人员工作总结报告篇四

我校自20xx年xx月xx日开办师生膳食中心以来，学校在管理上，不断探索，逐渐完善，建立起了一套适合我校膳食中心管理的制度和办法。现将我校膳食中心管理的具体措施总结如下：

民以食为天，食以粮为本，粮以卫为先，卫以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有xx余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，建立了一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、

食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

第一关是把好进货关，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，每天由专人负责验货，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。并始终坚持“成本核算”原则，用上好的菜米油盐，大米用市面上上好的大米，豆油用桶装非转基因食用油。

第二关，严把操作规程关，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。同时，学校在食堂内安装了监控，进一步确保食堂安全。

三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用物理消毒，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（夏秋季每天早上有专人点蝇香，

确保食堂中无蚊蝇），切断传染源，保证师生健康。

3 、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生和财务管理的监督力度，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，包括检查、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，还在师生中开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生以及家长代表对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

1 、严格用工制度

食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2 、加强培训，提高从业人员素质

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。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。

3 、提高意识，精心打造优质服务品牌

学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，保证学生吃上热的饭菜，避免学生烫伤，

避免浪费，同时，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证了学生成长中所需的营养。食堂编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同，同时，备用5种以上的菜谱。

我校食堂建设和管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量和服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

幼儿园食堂管理人员工作总结报告篇五

为进一步加强学校食堂餐饮服务食品安全管理工作，切实保障广大师生身体健康和饮食安全，有效预防和控制食物中毒等突发公共事件的发生，根据《四川省食品药品监督管理局办公室关于开展20xx年春季学校食堂食品安全专项检查工作的通知》文件要求，我局组织监督人员在全县各中小学及幼儿园开展了一次食品安全检查整治行动，现将工作总结如下：

一、领导重视，精心布置

根据省局文件精神，结合我县实际，为确保此次专项检查高效有序开展，我局召开专题会议，对本次专项检查工作做了具体的安排，明确工作任务、范围、重点、要求，会将全局监督人员分为三个小组，分别由三位局领导带队分片区对全县各中学食堂及托幼机构食堂进行专项检查。

二、专项检查工作开展情况

本次专项检查中，我局监督人员重点对学校食堂以下几点进行了检查：

- （一）学校食堂是否持有有效的《餐饮服务许可证》；
- （二）食堂从业人员是否持有效健康证明；
- （三）餐饮服务食品安全管理制度建立情况；
- （四）大宗食品是否索证索票；
- （五）每餐是否按规定留样；
- （六）食品台账建立情况；
- （七）是否有能正常使用的消毒、冷藏、保洁设施设备；
- （八）是否有防蝇、防尘、防鼠的设施；
- （九）餐厨垃圾及废弃油脂的处理情况；
- （十）加工、操作过程是否使用不得制作和使用的菜品；
- （十一）食堂环境卫生情况等内容。

此次专项检查共出动执法人次113人次；出动执法车辆19台次；检查学校食堂56家，其中中学食堂9家；小学食堂22家；幼儿园食堂25家；其中2家小学食堂未取得《餐饮服务许可证》；食堂从业人员持有效健康证率100%；制作指导性监督意见书43份，对11户学校食堂存在安全隐患的，出具了限期责令整改通知书。

三、检查中发现的问题

在对学校食堂的检查中发现存在的`主要问题是：

（一）部分学校及托幼机构主要领导和管理人员对食品安全的重要性认识不足，没有切实履行食品安全第一责任人的法定责任，学校对食堂卫生管理督查力度不足，食品安全管理制度不健全或不落实，从业人员缺乏卫生意识，对食品加工流程不熟悉，食品加工操作环节不规范。食品原料索证索票制度落实不到位。

（二）部分学校食堂食品留样不规范，留样不是学校专人负责，部分学校食堂由食堂从业人员在负责留样，样品份量太少，留样容器不是密闭容器，部分留样记录只记录了留样日期，不注明留样时间、留样人员等，记录不全。

（三）部分学校食堂冷藏、消毒和保洁设施不齐全，部分学校食堂将消毒柜当普通碗柜使用，未通电消毒。

（四）部分学校食堂冰柜内生熟食品混放，包装食品的包装袋多数使用的普通垃圾袋，未使用食品专用包装袋盛装。

（五）部分学校食堂从业人员卫生意识差，上岗期间未穿戴工作衣帽，不注意个人卫生，专间人员没有戴口罩。

（六）部分学校食堂环境卫生差，房屋破旧，面积窄小，不能进行功能分区，东西乱堆乱放，“三防”设施不齐全。

（七）部分学校食堂对从业人员的晨检工作未开展或流于形式，发现有碍食品安全病症的人员没有调离岗位，晨检记录也不完善。

（八）部分学校使用食品添加剂未按照“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量”要求进行管理。

（九）部分学校食堂的剩餐食品敞放在外，没有专用冷藏设施存放，食堂餐厨废弃物也没有存放在标识清楚、密闭的容

器中。

（十）部分学校食堂库房堆放杂乱，未分类、分架、隔墙、离地存放，未进行标识，通风、防潮、防鼠设施不全，库房、保洁设施及食堂内部存放有杂物或私人物品。

（十一）部分学校食堂在食品加工处理过程中未严格按照生进熟出的单一流向操作，操作中有交叉污染的现象，部分食堂粗加工间择菜时放在地上操作。

（十二）3所食堂还未办理餐饮服务许可证。其中，撒莲中心校食堂因重建还未完全竣工，撒莲镇中心幼儿园要搬迁。团结小学因历史原因，达不到办证条件。

四、下一步工作打算

1、进一步提高学校负责人对学校食堂食品安全工作重要性的认识，全面落实学校食品安全责任制度，完善管理机制；包括对硬件设施的投入，管理制度的建立、完善与落实，有计划地对食品从业人员进行卫生知识的培训。

2、及时向教育行政部门通报检查情况，积极与教育局沟通，由教育局积极争取政府支持，特别是进一步加大农村学校食堂基础设施建设力度，在学校规划、建设（包括改建、扩建）过程中统筹考虑食堂设施和条件的改善，严格按照餐饮服务食品安全管理有关要求，设置食品原料处理、食品加工、贮存等场所，配备相应的冷藏冷冻、清洗消毒、防蝇防鼠、更衣洗手等设备或设施，最大限度消除食品安全隐患。

3、加强监督检查力度，督促学校食堂建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度；建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，

或者保留载有上述信息的进货票据。

4、指导学校加强食品卫生知识的宣传等，教育学生掌

握一定的食品安全卫生知识，做好个人防护，在本年度第二季度组织学校分管食品安全副校长及食堂管理人进行一次食品安全专题培训，增强学校食堂管理员的食品安全知识。

5、督促未办证的食堂尽快办证，并向教育局通达情况。通过本次学校食堂食品安全专项检查，进一步增强了学校及食堂负责人的食品安全意识，落实了管理责任，进一步规范了食品原料采购、加工制作和餐饮具清洗消毒行为，为确保广大师生的身体健康和生命安全、防止群体性食物中毒事故的发生奠定了基础。