

# 最新食堂管理月总结(优秀7篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 食堂管理月总结篇一

1人事维护10年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

5食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人

负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

第四、在菜谱的安排方面：

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第六、在菜品的采购和管理上：

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第七、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工作例会，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萌芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

(1) 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。

(2) 食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3) 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。

(3) 开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。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，保证了食堂工作正常运转。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食

堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

## 食堂管理月总结篇二

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、把住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“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，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

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。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了505.86元，第二个月又亏损了76.25元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放

心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、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。

## 食堂管理月总结篇三

本年度我所分管的师生生活在党支部校长室的正确领导下，取得了明显的进步。下面我就本人一年来的工作作一个简单的小结。

食堂管理岗位十分敏感，总是和钱物分不开。在工作中我能始终保持清醒的头脑。严于律己，按章办事，公私分明，自觉接受校内外各方面监督。对于采购组的工作，总是大胆放手让他们自己去干，从不设立条条框框，捆住他们的手脚。担任分管主任八年以来，从不拿公家一分钱不拿食堂一斤肉，也从不为自己家人和朋友介绍过任何一桩生意。因为他深信只有自己行得正、带好头，才能积极影响全体员工努力而无私的工作。

学校食堂作为展示学校办学水平的一个窗口，我始终不忘内务管理，每周组织员工学习各项规章制度和食品安全制度，并经常请王校长、许校长、陆主任、黄主任给食堂员工提要求、敲警钟，让全体员工牢固树立服务意识、质量意识安全意识，倡导勤俭节约，反对大手大脚、铺张浪费，力争把更多的实惠让给师生。

食堂工作事情多且纷繁复杂，有许多未知性和不确定性。只有周密部署、精心准备，才能成竹在胸应对自如。去年下半年，学校申办江苏省四星级高中，为确保现场验收在食堂和师生生活这一块万无一失。在党支部和校长室正确领导下，我经常组织食堂全体工作人员精心谋划、悉心准备，不分白

天和黑夜。顺利地完成验收的各项工作。

另外为了丰富学生的伙食，学校决定在三楼为学生开办了特色窗口，尽管还在摸索之中，但目前整体运行情况良好。我相信通过食堂全体工作人员继续努力，不断探索，一定会办出特色，让学生有“在校如家”的感觉。

为保证高三学生在最后的冲刺阶段有足够的精力投入到紧张的复习中去，学校决定最后一个半月为高三学生每天准备一只鸡蛋。接到通知后该同志带领大家克服困难，立即行动，坚持每天把倾注了全校教职工对高三学生的关心和温暖的鸡蛋及时送到教室门前。也许多年以后每当他们吃到鸡蛋时，都会不经意的想起在母校受到的那份殷切的关怀和真诚的呵护。

在繁重的工作之余，他也不忘自己的本职工作，因为他深知同学们都非常渴望上体育课，所以他从来没有因为工作忙为借口而缺上一堂课，受到了学生的一致好评。本年度，他还积极撰写论文，在省级刊物发表了论文一篇。在江苏省第五届“行知杯”论文评比中，他的文章获三等奖。

## 食堂管理月总结篇四

新的一年又将到来，经过一年来的工作，在领导的指导、班长的带领及同事的帮助下，我顺利的`完成了今年工作。现将工作中的相关情况及来年打算汇报如下：

一、在我负责食堂蔬菜调料及主食的验收、采购工作时，对采购物品数量、质量进行严格验收，数量不足的以实际娄报帐，发现问题及时向领导反映，避免出现漏洞，给公司造成亏损。

二、在我负责食堂招待来宾用餐工作时，提前做好招待的准备，招待间的卫生做到位，力求高标准；餐具、水壶都一一

摆放整齐。来宾就位时，及时端茶倒水、上菜，热情服务，给来宾一个好的印象，为华祥氯碱添荣。

三、同时在我是食堂保管员时，负责保管食堂的海虾、鱼头等物品。做到分类保管，虽然在保管上还有些漏洞，但我从没占公家一丝便宜。

一年来，我虽然取得了一定的成绩，在领导的指点下和自我发觉，自己还存在一些缺点和不足，需要改进。在20xx年，我将克服自己的缺点，弥补自己的不足之处，对自己保管的物品，出库按先进先出的顺序办理，保证食品的鲜进鲜出，保证食品不变质、不损坏，不积压，避免浪费；采购工作中对腐败变质的不入库，严守质量、数量关；尽自己的薄力减少食堂的亏损。

在新的一年里，我将做好本职工作，为我们部门站好自己的岗，最大限度的提高自己能力，为华祥氯碱做出自己的贡献！

## 食堂管理月总结篇五

通过本次培训使我了解并掌握基本的食品卫生法律法规以及食品卫生、膳食营养的基本知识，树立良好的职业道德和服务意识，并自觉在实际工作中遵守相关的法规和食品卫生操作规范，最终达到全面提升学校食品卫生管理水平、减少和控制学校集体食物中毒和食源性疾病(包括肠道传染病)事件发生和流行的目的。

本次培训中，区教育局领导主要食堂安全卫生等进行了认真细致的讲解。

通过以上的学习，使我更深的认识到食堂工作的重要性，食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施。

一学校成立学校食堂管理机构，明确管理责任；食堂具备合

法、有效的餐饮服务许可证。

## 二建立健全食堂规范化管理台帐

三食堂要制定食品加工操作流程，明确原材料采购、仓储、粗加工、烹饪、面点制作、清洗消毒、餐厅服务、留样与试尝、教育培训、离岗善后等各环节操作要求和岗位责任。我校采用的公开招标确定受托经营机构，受托经营机构应具有工商部门注册的餐饮企业法人营业执照，注册资金达到50万元人民币以上。

四、建立从业人员档案；从业人员必须持有效健康证和培训合格证上岗，服从分配，遵守劳动纪律和学校的规章制度。

五、从业人员无违法犯罪记录、无精神和心理疾病史，认真参加教育主管部门和学校组织的学习、培训活动，不断提高自己的从业素质和能力。

六、委托经营的食堂从业人员与受托（承包）经营机构签订劳动用工合同。

七、学校食堂实行每餐每菜专人试尝制，即每位试尝人员每餐只能试尝一道菜；试尝人员要认真如实填写试尝记录，并向食堂负责人汇报；所有食品必须先试尝30分钟后确认无安全问题再出售。

八、严格执行食品留样制度，指定专人留样；每餐供应学生的所有食品成品要全部留样并做好记录；留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g□

九、严格餐具厨具消毒并做好消毒记录。严格执行中华人民共和国卫生部《食(饮)具消毒卫生标准》；配餐间实行紫外线消毒。

十、严禁采购和销售“三无”产品、假冒伪劣和过期变质食品，严禁使用国家禁止使用的食品添加剂。

十一、食堂生、熟食品及用具必须严格分开，并有明显标记，不得混用混存。

十二、成立学校食堂管理监督工作小组，成员应包括学校领导、教师代表、后勤管理人员代表、学生代表，监督工作小组对学校食堂卫生、质量、服务等开展定期检查评价。

十三、学校食堂管理监督工作小组开展面向学生和学生家长的满意度调查，教育行政主管部门不定期抽查满意度。满意度调查对象人数不少于就餐人数的10%，调查面要兼顾高低年级、不同班级；对于满意度调查满意率低于70%的，必须限期一个月整改，连续两次整改仍然达不到要求的，追究校长和相关责任人行政责任，委托经营的学校食堂，学校与受托经营机构解除委托合同。

本次培训中还就食堂卫生、食堂安全等进行了学习。

我将对照会议要求，加强重视食堂内部管理，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。

同时加强市场调查和检查监督机制，从源头上保证食品原料的物美价廉与质量。

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），加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细和万无一失。



## 食堂管理月总结篇六

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：

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。

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。

- 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。

## 食堂管理月总结篇七

作为食堂的工作人员，有责任有义务搞好食堂的卫生工作。今天本站小编给大家为您整理了食堂管理工作总结，希望对大家有所帮助。

食堂是我们\*公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进\*公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚。20xx年是全省企业文化建设的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们\*企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个\*大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗！

时光飞逝，转眼间20xx年已经过去。食堂作为服务窗口，要安排好单位内部员工的餐食，尽管是件“众口难调”的事，但是本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点，为了员工的健康，与行领导一起根据季节变化，在市场允许的前提下，尽可能安排适合员工口味的营养餐食谱。让员工吃得卫生、营养、吃出健康。现将本人具体工作情况汇报如下：

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。本年度食堂主要以口味清淡、爽口的农家小菜、绿色蔬菜为主，以高档菜肴为辅，虽然经营收入上没有很大突破，但是让员工吃得舒心、放心是我工作的第一出发点。

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对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

提高的方案，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。现在，我们已经形成了一个和谐、高效、创新的团队。

三、质量方面：作为厨师长，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；在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题的，都有退回的权力。我们还认真听取各方面的意见和反馈，总结每日出品问题，并及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保就餐职工经常可以尝到新口味。

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，严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣！

五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利职工，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；厨师知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到食堂员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

六、在菜品定位上，依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和就餐职工的市场调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来食堂消费的团体会议，零点

散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品创新菜品。

20xx受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，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，最大程度地增加年收入，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，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

展望20xx年，作为一名厨师长，我将各位领导的指导下，在广大同事的支持下，始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完

善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从xx年9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

一、食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。