

2023年学校食堂工作总结个人发言稿 学校食堂工作个人总结(汇总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。大家想知道怎样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

学校食堂工作总结个人发言稿篇一

一、过去工作的回顾1、制订并完善了各项管理制度。如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对食品卫生、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。2，加强教育培训，提高了职工素质。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理经验。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，更好地为学生服务。

力量。由于我对餐饮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，构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必须的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对此刻职工人员少，工作量大，我将知难而进，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。

学校食堂工作总结个人发言稿篇二

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。

我校学生食堂自8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了14套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情况汇报如下：

一、领导重视，认识到位

1学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、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，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

二、建立健全管理制度

1、健全规章制度

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

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，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、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、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，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上涨很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

[学校食堂个人工作总结范文]

学校食堂工作总结个人发言稿篇三

能保质保量地完成日常卫生工作。3、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自我的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变；4、开学初由于人员变动，发现有些洗消员工思想有些波动，洗消质量有所下滑，影响到食堂管理其他方面。所以立刻对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有必须的距离，我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

学校食堂工作总结个人发言稿篇四

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。2005年我校就以高标准通过了无锡市“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汇报：

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。

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2004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》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全责任状》、《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》,以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》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。

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。

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，肉类为宜兴瑞德公司提供，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。

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。

学校年度工作总结

学校食堂工作总结个人发言稿篇五

忙碌中已近年末，回顾过去我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避

短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

全年食堂共刷卡7878人次，食堂工作餐共计610元，食堂收入共计40000元；全年客餐收入共计49884元，客餐利润共计11816元，其中外包人员加班费共计400元；全年客餐共接待73桌，全年客餐共接待客人735位；全年总收入为：89884元，全年总支出为：86511元，在就餐人数少，伙食保障难的情况下，全年盈余了：3373元。

为了保证饮食卫生，杜绝一切安全隐患发生。首先，对食堂工作人员进行了上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、落实食品卫生的要求，如餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作、菜品的摘选清洗方式、工作台面的随用随清、每周对厨房的一次大清扫、食堂工作人员握汤碗的方式等等。认真落实了饮食卫生安全条例，严把进货渠道关，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。例：在食品的采购中，经常去市场作调查，到摊位上去查看，了解物品的质量。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货。

一是主动加强安全隐患排查。食堂是消防安全的重点部位。因此，我能严格要求操作人员就食堂每日用液化气、油明火等问题按规定程序办，按使用办法做，较好地排除了安全隐患。在综合楼办公设施管理中，我能按照流程实施维修，并能做到定期维护保养，杜绝了一切完全隐患，较好地保证了各类设备正常运转，工作中，我能及时对公司水电气进行检查、购置，完成餐费充值到位，确保了食堂工作正常运转。

二是主动维护公司生活设施。5月份前，由办公室安排，我对所有生活设施设备进行了普查，重新建立健全了设备档案，统一编制了设备保养计划，并实行跟踪检查进度，保障设备设施的稳定运行；在食堂设备管理上，我基本做到了定期进行检查、维修申报，并在维修工作中进行了有效管理。例如：全

年更换水笼头10个，更换水泵1个，更换灯泡20个，更换维修厨房各类设施5次，空调以及其它的设备设施的维修，较好地完成了办公楼的工作需要。

伴随公司业务量大、范围广，很多业务往来上的客人都会在食堂用餐。各位高朋在食堂用餐就是对食堂工作的认可，我们感到非常的欣慰。但是这也无形中增加了我们的工作难度。每天要保证员工的工作餐，又要为客餐做好准备。客餐与工作餐又不相同，不但食材选择不同，烹饪方式也不同。食堂在人员少，任务重的情况下，充分的发动大家的积极性，合理的调配大家的工作，做到环环相扣，很好的解决了工作餐和客餐相互冲突的问题。客餐的要求很高，食堂的工作人员都拿出了看家的本领，尽量做出最好的味道，全年保障客餐73次，用餐人员基本上没有提出任何问题。

学校食堂个人工作总结报告范文

学校食堂后勤工作总结报告

学校食堂管理年度工作总结

学校食堂食品安全工作简报

月工作个人总结

培训工作个人总结

检测工作个人总结

工作表现个人总结

从事造价工作个人总结

社区工作个人总结

学校食堂工作总结个人发言稿篇六

一直以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们身体素质的基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样苛护，树立了良好外小员工形象。

为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工鉴定了饮食卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到了“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。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。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。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，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免了多次送货

老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的控制了疾病的感染与传播。平时遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

为了真正解决工人人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们组织全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察平时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人人们的身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，领导通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满意”等。为了宣传食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它

部门一样，做出了展板，受到好评。

总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把工厂看成是自己的家，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从工人工作需求出发，不断研究和改进工人们就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护工人们，在售饭服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

食堂管理员工作总结要写一年中材料采购支出和利润状况，人员的开支，菜单的选配，服务宗旨和群众评价！

先写好大纲：

1、食堂的原料入选；

1.1食堂在原料上的筛选；

1.2食堂在原料上卫生方面的投入；

2、食堂的菜系；

2.1食堂平时都供应什么菜/根据什么来供应；

2.2食堂在营养方面的摄入的考虑；

3、食堂平时遇到哪些方面的困难，怎样解决的？

4、食堂仍有什么问题或困难待上级领导重视或支持的。