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。大家想知道怎么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职责感,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胀很快,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通存在着 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元一1。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

茫碌中已近年末,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,杜绝一切不安全隐患发生。首先,对食堂工作人员进行了上岗前的体检,对体检不合格者不于上岗。 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,努力提高工人们的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,认真落实定食卫生安全条例,制定了系列安全计划,并与全体员工鉴量了饮食卫生安全责任书,成立了饮食卫生安全责任书,成立了饮食卫生安全责任书,成立了饮食卫生安全,也是是一个人员参与,全员监督,责任到人,市场验验,是有人,全员监督,是是当人,市场上生存,是是一个人员参与,是是常有,是是一个人。同时让全体工作人员参与,全员监督,我们经常去市场上进行物价调查,避免了多次送货。同时让全体工作人员参与,全员监督,我们经常在食品的,是哪个厂家、有一种各种的人。在人们,不会有的人们,对你进的物品是哪个厂家、生产日期、保质,对不合格的物品,对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质,对不合格的物品,对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质,对不合格的物品,对收进的物品是哪个厂方、生产日期、任人工作,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。