

最新食堂墩子工作总结 食堂工作总结 (精选6篇)

当工作或学习进行到一定阶段或告一段落时，需要回过头来对所做的工作认真地分析研究一下，肯定成绩，找出问题，归纳出经验教训，提高认识，明确方向，以便进一步做好工作，并把这些用文字表述出来，就叫做总结。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

食堂墩子工作总结篇一

出纳：

- 1、出纳从采购、保管或直接取得原始凭证（水电费、工资等）并进行审核。
- 2、依据审核无误的原始凭证，按照食堂核算办法编制记帐凭证。
- 3、出纳依据记帐凭证登记现金和银行存款日记帐。要求做到日清月结，每天核对库存现金，做到帐实相符；每月至少与银行核对一次余额，如余额不符要及时查明原因，有错误要及时更正，如有未达帐项要编制银行存款余额调节表。

会计：

- 4、票据传递，出纳依据登记完日记帐的票据，编制记帐凭证交接单，及时传递给会计，会计审核，如有误返回出纳及时重新编制再交会计，会计依据审核无误的记帐凭证登记明细帐和总分类帐。
- 5、结帐后将总帐和各明细帐进行核对（包括现金、银行存款

日记帐、保管库存物资帐），做到帐帐相符。

6、帐帐相符后编制会计报表（学校食堂资产负债表、收支盈亏表），一式三份，一份留存；一份交主管校长；一份交总务主任用于公布账目。

7、根据学校食堂的实际情况，帐簿和会计报表按季度或年度写出财

务分析，但是每月填写食堂收支盈亏表时必须填写收支盈亏分析，以便保证食堂收支平衡。

（一）预收伙食费——发行钱票

贷：钱票基金

贷：库存钱票

借：库存钱票

贷：伙食收入——学生伙食收入

（二）预收伙食费——预收现金

1、预收现金（开收据），其会计分录为：

借：现金

贷：暂存款——预收伙食费

贷：伙食收入——学生伙食收入

3、补交餐费，会计分录为：

借：现金

贷：伙食收入—学生伙食收入

4、退餐费，会计分录为：

借：暂存款—预收伙食费

贷：现金

（三）预收伙食费——发行饭卡

1、学校食堂发行饭卡，先测算发行张数，申报审批后，依照批复登记校内饭卡保管帐。

2、领用收取押金，会计分录为：

借：现金

贷：暂存款—发行卡押金

3、发行卡充值，会计分录为：

借：现金

贷：暂存款—发行卡余额

4、月末依据用餐人刷卡清单，确认伙食收入，会计分录为：

借：暂存款—发行卡余额

贷：伙食收入—学生伙食收入

1、采购年初向出纳借备用金，会计分录为：

借：暂付款—备用金

贷：现金

——（略）

贷：现金（银行存款）

——（略）

贷：库存物资——米

——（略）

4、小型食堂即采即用的直接记入伙食支出（食堂接收人出手续），会计分录为：

借：伙食支出——米——（略） 贷：现金（银行存款）

食堂墩子工作总结篇二

1、新环境下的新机制取得一定成效。

进入新食堂，运用新设备；注重工人岗位培训。高度重视电器、燃具、天然气的规范使用，确保安全正常工作。

尽管人员分工为三类，即蒸饭1人，厨师4人，杂工2人，设计不是非常合理，但经工人们的理解与支持，克服多种困难，确保了工作的流畅性。同时灵活处理停电、停水时造成的被动局面，顺利开展，保证餐质不受影响。经过质量餐评跟踪，本期餐质评价总体优秀。但早餐中用面操作上需要改进；另配送餐菜时出现剩菜班级要沟通，及时分析原因，调整到位。本期班级分菜主要存在问题班级是92班不够，95、84班挑食，82、81、76菜量不大等。尽管有不足，但贡献大，在此感谢工人们的努力与付出。

管理组工作量大，配合到位，整体推进好。但需进一步努力，及时收集师生建议，为创更好管理奋斗。

2、新学年下的新服务有待强化提高。

在新学年中，由于就餐人数相对较多，达718+61人；加之每餐菜增加一个，造成工作量增大了，同时设备更新，要求工作效率必须提高。但工人们的转化意识还不到位，服务角色还不强，还停留在传统操作状态中。出现了本不该发生的尴尬场面，而且还临时召开专门座谈会沟通解决人际关系，这是工人们不该出现的问题。

当前，最大的障碍，就是目光短视。必须形成统一的整体作战。工人们是团结协作的整体，不是散兵游勇。必须重视学习，确立信仰，为学校师生服好务，乐于默默无闻。确保后勤工作先行，是学校教育的基础性工作。

紧跟学校发展步伐，创造一片新天地，向a级食堂奋进，这就是我们的目标。

为此，做好以下工作：

1、公开招聘，德能第一。

招聘条件由学校确定公示，2月1日公告。报名时间：2月1日起至2月28日上午12：00止，持基本资料两个：食品从业人员健康证和身份证到学校报名，下午由学校考核聘任公示。3月4日上午8：30接受培训上岗。

2、完善岗位配合工作。

食堂工作是整体，突出分工与合作。加强学习，提升职业道德；注重配合，乐于奉献。

3、强化食品安全卫生。

树立品牌赢市场，微笑得民心，整洁换口碑。持之以恒抓管理，连续跟踪保质量。

4、深化管理规范科学。

让员工热心，让师生放心，让学校省心，这就是工作管理组还需努力的方向。

总之，时代的进步，要求我们必须确立满足师生日益增长的美好生活需要为工作方向，大力提高责任心和能力，强化修养，形成一支有战斗力的服务队伍，实现优秀食堂的创建。

食堂墩子工作总结篇三

20xx年度，在校领导的关心指导下，膳食部全体员工上下一心，抓管理，促质量、保成本，克服了物价和人员工资大幅度上涨等不利条件，在保障食品安全和营养搭配的前提下，提高了运动队的就餐质量，完成了校领导交办的各项工作。现对全年工作总结如下：

首先，膳食部在保证运动员训练需求的前提下，注意膳食营养的合理搭配，荤素配合，尽量使用应季的蔬菜水果，这样即控制了成本，又保证了运动员的营养需求。

其次，努力提高厨师的技术水平，严格要求菜品的质量，提倡用普通的食材进行精加工，提高菜品的口味，厨师尽可能变换花样和做法，把普通的食材做的不普通。今年，根据学校餐饮任务的特点，我们推出了焖炉烧烤系列、柴锅炖鱼、等农家菜，并发展了撒拉尔羊排、烤寸骨、牛肉拉面、刀削面等特色菜肴和面食，受到校领导和运动员的好评。

今年以来市场的原材料价格大幅度上涨，给伙食的改善和调

节带来了很大的困难。但我们本着为运动员、教练员及职工提供的伙食质量标准不降低想法，积极出主意、想办法。为此，我们加大了成本控制力度。

首先，在食品采购仓储环节坚持货比三家原则，在质量一致的前提下，挑选价格最低的优秀供货商提供货物配送，节省采购成本。货物入库后，采取定期核库，先进先出原则，杜绝由于超出保质期而造成的浪费。同时，仓库定期进行防鼠杀虫，杜绝食品污染。

其次，在食品加工环节，在保证食品安全卫生的前提下，对食品原材料进行深加工，利用边角料进行二次加工，制作成美味的食品，杜绝在食品加工环节的浪费。

三是在食品制作环节中，保证菜品质量的前提下，开展节油、节盐工作，即减少有害物质或超量营养的摄入，吃的健康，又节省了开支。

四是减少每天剩饭菜的浪费，为确保这项工作，我们一是对每天的就餐人数进行统计，根据统计的规律，制作相应的菜品数量，杜绝超量制作造成的浪费，二是对部分菜品采取做一半，留一半的办法，剩下的半成品在就餐人员多，菜不够时再行制作，争取杜绝由于剩菜所造成的浪费。在食品售卖环节本着吃多少，拿多少，打多少的原则，鼓励运动员多次取餐，减少由于吃不完而出现的浪费。

最后，我们加强了对各班组每周食谱的制定要求，要求各班组在每周末编制下周食谱，在编制过程中，既要考虑到运动员体能需求、营养需求，又要考虑色、香、味，各班组在制定食谱时，还要考虑到原材料的成本，在此基础上，各班组都做了大量的工作，特别是班组长及骨干。正是因为有全体员工上下一致的努力，才能得到运动员、教练员、职工的认可，才能保证我们部门今年较圆满顺利的完成学校交给的任务。

我们要求采购人员必须从合法商家处购买原料，避免从黑市或不法商贩手里采购食品原料，坚持索证制度，从而保证原料的卫生，质量优异、可靠。在加工阶段我们要求员工必须按卫生操作程序 and 标准来运行，让员工在工作中树立高度的卫生意识和责任意识。较好地坚持了食品留样制度。正是部门上下对卫生安全工作的重视，全年没有发生一起食品安全事故。

1、经济运行状况：根据财务报表，截止20xx年10月20日，膳食部完成本年度承包指标，收支平衡，略有盈余。其中，膳食部对外创收27万元。

2、菜品质量：根据本年度人力资源部对菜品质量的考核评定，就餐者对膳食部的菜品质量基本满意。

3、根据膳食部的经济运行状况和菜品满意度的考核结果□20xx年度，膳食部运行状况良好，在保证菜品质量的前提下，完成了年度经济承包指标，收支平衡，略有盈余。

根据20xx年，我们还要重点做好以下几方面：

一、加强培训考核，努力提高厨师的技术水平，提高菜品质量。

二、加大成本控制力度，杜绝浪费。

膳食部圆满完成了20xx年的工作任务。下一年度，我们会不断强化管理，切实抓好伙食质量，保证食品安全，积极推出队员、教练及职工喜欢的新菜点，为我们就餐者提供更优质的服务。

食堂墩子工作总结篇四

在即将过去的xx年，我承蒙公司领导的重用，感谢公司的培

养，在公司全体职工的支持与理解下，在食堂十五位同仁的大力配合下完成了xx度公司交办的各项工作。

xx年食堂的主要工作；

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xxxx元，二月成本为xxxx元，三月成本为xxxx元，四月成本为xxxx元，五

月成本为xxxx元，六月成本为xxxx元，七月成本为xxxx元，八月成本为xxxx元，九月成本为(?????)元，十月成本为xxxx元，十一月成本为xxxx元，全年月均成本为xxxx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。

xx年的工作计划，执行方案与费用控制；

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。

xx年需要公司解决的问题

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。

xx即将过去xx马上到来我们一定要更近一步认识做好服务工作的重要性和必要性，加强服务坚持以人为本，我们的思想要在深化在提高发挥每个人的才智千方百计创造条件更近一步办好食堂让全体职工吃上更安全更可口的饭菜做出我的贡献，要加强人与人的协作，组与组的配合为以后的工作打下坚实的基础一定要把工作提高到新的阶段，一定要有新的高度要以优质的服务来争取民心，要以满意的服务来赢得民心，不断促进各项工作上台阶，上水平力争领导和员工都满意，积极负责，认真搞好饮食的安全与卫生工作加强学习努力提高每位厨师的厨技争取做出更适合大众认可的色香味行意养的每一餐。以开拓进取精益求精良好的职业道德认真做好本职。来做好后勤保障。

食堂墩子工作总结篇五

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂已经近一年了，食堂***工作总结。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂***，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：

第一、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是我们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。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食

堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。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，保证了职工的工作正常运转。

第二、七月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，把好食堂卫生关。每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百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。由我和采购员一同去采购，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身体健康。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。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，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。

第五、金秋十月是收获得季节，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。

第六、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。

第七、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，职工食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

第八、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。

第九、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) 上班时间所有食堂内的工作人员着装统一，一律要穿工作服、戴工作帽。

(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，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。

(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。

第十、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，对于食堂每日用液化气、油、明火等都制定了相关的操作规程及使用办法，各项设备都设置了专人负责，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。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，以方便干部职工就餐。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，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。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，

食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，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的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，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。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

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。

食堂墩子工作总结篇六

教育教学质量是学校发展的生命，后勤保障工作对教育教学质量的提高起决定性作用，而食堂又是后勤工作的重中之重。食堂管理必须保证食堂安全、卫生、正常运营，为每位师生的身心健康提供强有力的保障，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

一、学校食堂一直坚持学校全权经营管理，建有健全的工作领导小组（校长任组长，副校长任副组长，各主任、食堂管理人员及班主任为成员），下设食堂管理员（具体负责管理）、财务、专职采购、库管员等工作人员（全部由教师兼职），负责食堂日常工作，各人员各负其责，相互合作、相互监督。

二、按期办理有食品安全许可证（到20xx年6月29日到期），并且每位炊事员上岗前都进行了健康检查和岗前卫生培训学

习。并制定有完善的安全卫生管理制度，并严格的按照管理制度进行奖罚。

三、为了保证食品安全、新鲜，食堂物资购进有专人负责，库管人员每天做好登记，时刻掌握库存量，做到不积压、不浪费，并有详细的台账记录及齐全的采购物品相应证件。而且库房按照食品保管要求做有专门的架子，坚持所有食品离地离墙20公分，还做好了防鼠防蝇处理。学校还对食堂采购情况进行不定时抽查，严禁三无、过期、变质食品流入食堂。

四、严把加工制作关。坚持按程序、按要求加工食品，对加工工具和食物实行严格出渣、洗涤、消毒、清洗四个步骤，同时做好了防蝇、防鼠、防蟑螂处理。炊事员工作中必须穿戴整洁的工作衣帽，并把头发置于帽内；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指加工食品；并要求操作人员在接触加工好的食品之前必须洗手消毒并带一次性手套。为了确保食堂饭菜的质量和数量，学校从去年起一直坚持餐前检查及售饭过程监督维持秩序。

五、“蛋奶工程”有专人负责管理（杨淑娟老师），保管设施齐全，制度完善，接收、发放饮用都是按照上级部门要求执行。

六、学校小商店（现由学校经营）只售卖学生之需要文具等商品。

七、春夏季是食品事件高发时节，食堂管理员已多次组织炊事员开会学习相关知识、强调责任要害。

目前食堂运转良好、安全卫生，各项工作也秩序井然，得到学校师生及广大学生家长的好评。我们决心在今后的工作中继续努力，不断完善，规范管理，使我校食堂管理工作再上一个新台阶，为山区教育的美好明天做出更大的贡献。