

最新食堂工作总结(大全8篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

食堂工作总结篇一

司员工食堂自八月份成立以来，我在公司领导和主管领导正确领导下，在各部门大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂筹备工作和有序开展，确保了食堂规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，安全管理、完成任务等方面做了超多工作，具体表此刻：

（一）、围绕大局，提高认识。八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识心为前提，就是做好猪场员工饮食保障工作，不断调剂主、副食食品菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列工作，使猪场正常工作得到了有序开展，为猪场各项工作和整体形势得到了日新月异跨越。在此状况下，我工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意家园。个性是我能够紧跟猪场工作整体大局，密切联系本单位实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自己本职工作，

很好完成了工作任务。

（二）、加强管理，规范运作。员工食堂工作经常与干部（员）、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，涉及大家吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好”工作。在这种状况下，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家认可而，而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来，我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部员工期望，以身作则，加强各方面管理，并不断为大家创造良好服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好基础。我们在抓好各项管理同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”感觉。

（三）、团结协作，优质服务。员工食堂工作任务零碎而繁）、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场整体工作和干部职工生活质量息息相关。因此，在主管部门支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作重点，个性是刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质服务。深受场区员工称颂。

（四）、抓好卫生、干净整洁。加强食堂卫生管理是饮食工作）、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生重要工作环节，涉及到每名就餐员工健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟清洁与疏通，做到

无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

（五）、计划采购、保证质量。主、副食品采购涉及到菜品）、计划采购、保证质量。

计划采购质量与口感，也关系到广大员工身心健康，做为一名炊事人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使猪场员工伙食费到达合理化标准。

（六）、加强管理、安全防范。食堂安全工作也是主要环节，）、加强管理、安全防范。加强管理在保障供应和服务基础上，食堂内安全也是重点之一，是一个单位重点防范位置，我做为一名炊事人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源使用状况，煤气罐管理使用，夜晚门窗上锁，包括电器和电源不用时切断，并做好食品质量检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为猪场工作有序开展和广大员工生活保障奠定良好基础。

（七）、完成其它工作任务。在完成饮食保障基础上，猪完成其它工作任务。场筹备时期内，利用个人休息时间，相继在环境卫生治理方面，和猪场员工一齐，对卫生区和场区杂草进行整治，连续工作数日，并对场区石子、砖块、垃圾进行清理，完成光纤改线、挖填工作，经过一段时期辛苦劳动，使场区生活环境有了一个日新月异、焕然一新新景观。在工作上，做到保质保量，服从、服务于全局观念，以猪场规范化建设为己任，无怨无悔，认真对待每一项工作任务，都能圆满完成任务。

食堂工作总结篇二

光阴荏苒，时光易逝，转眼间一个新学期立刻就要来了，在这一年当中，在校领导带领下，在各位职工紧密配合下，本着“为同学服务，为学生分忧”宗旨，完成了应尽职责，本学期为了进一步做好学生餐饮工作，维护学生切身利益，有必要对过去工作进行反思：

- 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，学习兄弟学校先进管理经验。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，旨在提高每个职工整体素质，更好地为学生服务。
- 3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对厨房进行了程度不一样改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，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，每一天管理员防火巡查，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”，食堂供应材料专人监管。除采购及消毒外，卫生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，消除生产中各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给学生创造了舒适就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

(1)、建立了“小吃一日一顿”，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，厨房每一天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生饭菜。

(4)、开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映问题。

(5)、带给助学岗位18个，解决了特困生燃眉之急。

5、食堂在“规范”落实工作中，采取了多方面措施：

(1)、对原料采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求原料坚决拒收。

(2)、对卫生严格制度化管理，分工清楚，职责明确；在工作人员减少状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

(5)、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故立刻对食堂全体工作人员做了调整，目是要更加有效地体现增效效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们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认可，但离我们目标“创一流食堂”还有必须距离，我们全体员工必须会在学校领导先进理念指导下，在总务处主管领导带领下，不断

完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们目标，为学校创一流学校而贡献我们力量。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基础，增强了全体炊事人员安全卫生意识和职责感，构成良好规范卫生习惯，使我校食堂饮食总体工作取得了长足发展和必须成绩，确保了学校稳定和发展。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，主动适应学校发展要求，将我校饮食工作推向新起点，创造新辉煌。

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏食堂利益。

2、要搞好财务开支，主要是执行力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室关系。

3、食堂骨干人员很欠缺，整体素质很低。

4、要合理建设食堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设。

5、教育全体工作人员要注意节约增收。

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督管理，认真理解学校经费清理小组清查意见，加强有效改善措施，认真听取师生对改善食堂意见。

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生利益，继续实行三公开。

3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人好职工。

4、加大清洁卫生和食品卫生管理力度，做到安全、卫生为师生服务。

5、搞好食堂硬件设施建设，使食堂向现代化迈进。

6、发挥管理干部一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把食堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之！在过去一年来，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在新一年里，认真应对存在问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，以新业绩为校争光。

食堂工作总结篇三

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，强化各岗位职责制的落实，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，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。

我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，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。

透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忙下我密切配合主任，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

从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，光大食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，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我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，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，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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；透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，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

食堂工作总结篇四

本年度学生营养午餐及食堂管理工作已经完成，现讲本年度的工作总结如下：

在学校的管理和督促下，使用的工人已经过卫生部门体检合格，并发有健康合格证。

午餐食品一律采用有卫生食品许可证的食品，在计算食品欠缺的情况下，都坚持实行两人以上实施采购，达到新鲜，没有向学生提供腐烂食品。

上期供餐的粮油，都有卫生许可证，下期供餐的粮油，都是一律用粮油部门所提供的。

采购的食品都一律通过保管员检查验收合格，并督促2人加强清洗，每天供餐时，管理员都认真作好留样记录。每天的剩余菜饭，未给学生提供，以防学生出现不良反应。

学生营养午餐款达到专款专用，在给为学生提供不管是各项菜类，都必须先通过学校领导，得到学校领导的认可才能支付使用。

通过一年的工作，随时得到相关单位的督促指导，随时完善管理制度，认真履行食堂管理的各项实施细则，学生在食用午餐的过程中，从未出现过任何不良反应，本年度已顺利完成对学生的供餐，在今后的管理工作过程中，必须在学校的统筹管理下，对食堂的管理工作不断更好的完善。

食堂工作总结篇五

总结就是对一个时期的学习、工作或其完成情况进行一次全面系统的回顾和分析的书面材料，通过它可以全面地、系统地了解以往的学习和工作情况，让我们一起认真地写一份总结吧。那么总结有什么格式呢？下面是小编收集整理食堂工作总结，仅供参考，欢迎大家阅读。

时间过得真快，忙忙碌碌中以近20xx年末，转眼间本人接管

食堂已经3个月了。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为公司的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，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。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，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。

先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

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。

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。

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，对公司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1005.86元，第二个月又亏损了376.25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，公司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，共同为公司事业的发展而默默奉献。

食堂工作总结篇六

时间过得真快，忙忙碌碌中以近20xx年末，转眼间本人接管食堂已经3个月了。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为公司的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身

心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，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。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，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、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

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。

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。

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，对公司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1005.86元，第二个月又亏损了376.25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，公司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，共同为公司事业的发展而默默奉献。

食堂工作总结篇七

为认真贯彻落实中央应对疫情工作领导小组和省疫情防控工作领导小组关于疫情防控工作的部署，更好地保障师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，依据《xx市优化餐饮业疫情防控措施加快推动复工复产的指引》《xx防控指市监〔2020〕10号》和xx市“文明餐桌公筷公勺”行动倡议书等相关要求，现就进一

步落实我校食堂疫情防控措施，提前做好复工复产要求和迎接开学准备，规范疫情防控期间学校食堂工作，特制定本防控工作方案：

1、成立由校长为第一责任人的学校防控领导小组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

2、领导小组成员名单

组长：

副组长：

成员：

（责任人：督查人：）

3、成立由校长为第一责任人的防控小组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

4、配备与食堂从业人员数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

5、开展全体员工开工前出行情况调查，全面掌握员工出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。开展疫情防控和食品安全知识培训、岗位操作培训，做好培训记录。

6、配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开工前对所有餐用具进行彻底的清洗和消毒。配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

7、对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，及时清理超过保质期、感官性状异常的食品。对食品贮存设施设备和场所进行全面清理消毒。

8、对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等。加强室内通风换气，有条件的建议采用机械通风，专间和专用操作区使用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

（责任人□xx□督查人□xx□

9、对食堂员工每日行程、接触人员、个人和家庭成员身体状况等进行全面登记摸排，做到涉疫情况每日及时掌握、底数清楚。严格落实隔离观察制度，来自疫情严重地区人员暂不复工。

10、对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录，有发热（37.3℃以上）、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

11、在从业人员通道入口处及食堂各操作区配备洗手消毒设施。从业人员应勤洗手，出现任何可能污染手部的情形时，都要按要求规范洗手和消毒。

12、从业人员工作过程中应佩戴口罩，并按规定及时更换口罩。接触直接入口食品的，宜佩戴一次性手套并及时更换。工作服应每天清洗更换。

13、加强员工用餐安全管理和住宿疫情防控，督促员工抓好个人卫生和饮食安全，养成健康生活习惯，提升自我防护能力。

（责任人□xx□

14、选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

15、严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

16、从集体用餐配送单位订餐的，应选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

17、学校要加强对食品原料供货商、集体用餐配送单位的监督。

18、严禁采购不符合食品安全标准的食品原料。严禁采购不明来源的食品原料。严禁采购、存储、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

（责任人□xx督查人□xx□

19、供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

20、供货商送货人（集体用餐配送单位送餐员）、学校采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

食堂工作总结篇八

为切实保障在园师生的身体健康和生命安全，完善后勤管理，按 2017年秋季食堂食品安全工作总结 照汉中市教育局《关于切实加强学校幼儿园食品安全工作的通知》精神，我园对

幼儿园食堂食品安全进行了全面细致的排查工作，现将情况总结如下：

我园高度重视幼儿园食堂管理和食品卫生工作，学期初，就成立了以园长为首的安全管理工作领导小组，实行园长负责制，园长对食堂负管理责任，食堂炊事班班长对食堂工作负有总责，保健员对食品安全负有监督责任。幼儿园食堂分工到人，职责明确，并层层签订了安全责任书，使食堂每个工作人员都能明确自己的责任。

为了使食堂管理工作规范化、程序化、制度化，我园建立健全了各项规章制度和工作职责，制定完善了《幼儿园后勤管理制度》《食堂工作人员岗位责任制》《有害物品禁入制度》《食堂安全与卫生责任制度及追究制度》《食物中毒应急处理及疫情报告制度》《食物中毒应急预案》等规章制度，从制度上保证了幼儿园工作有章可循。

保证了在园师生的生命安全，全面提升了幼儿园食堂的管理水平。其次通过班级安全教育活动和健康教育课，教育幼儿养成良好的饮食习惯和个人卫生习惯，防止病从口入。

由于幼儿园食堂服务群体的特殊性和重要性，不允许工作中出现任何失误，所以在卫生、安全、操作等各方面都要制度明确、科学规范管理，严格按标准行事。为了切实保障在园师生的食品卫生安全，我园按照规定依法办理了餐饮服务许可证，从业人员都进行了业务培训，持有培训证，到期都进行了体检，并持有健康证。食堂重点部位安装了监控设备，操作台、粗加工间、红白案、清洁池、储藏室等都安装有监控探头。严格执行食物留样制度，每餐由专人负责对幼儿所吃食物进行48小时留样，留样食品有专用的冰箱存放，并作有详细记录。对幼儿园食堂长期所用米、面、油等粮食及肉类，坚持定点采购和索证制度，索取检验合格证、营业执照及相关证件。严把采购验收关，保证食品质量，在粗加工阶段食堂工作人员就注意观察蔬菜的质量，发现问题及时处理

并上报园领导，切实保证了饭菜的质量。