

# 学校打扫食堂的心得体会 学校食堂管理工作心得体会总结(大全5篇)

当在某些事情上我们有很深的体会时，就很有必要写一篇心得体会，通过写心得体会，可以帮助我们总结积累经验。心得体会对于我们是非常有帮助的，可是应该怎么写心得体会呢？那么下面我就给大家讲一讲心得体会怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

## 学校打扫食堂的心得体会篇一

始终坚持敢于管理、严格管理、全程管理，把监督、检查和服务有机结合，把参与管理、灌输管理理念、分享管理经验和技巧、解决管理困难等作为服务的重要内容。

### 1、教工食堂工作

教工食堂本学期开始由学校自己经营，以服务老师为第一原则，着力提高饭菜质量。坚持早餐4元、中晚餐8元的标准；坚持正餐两荤两素的标准，如果条件成熟将改过去的两荤两素为两荤一素，把荤菜的档次提高。在自营过程中把握好采买关、入库关、资金交易关，每周进行成本核算，着力提高早餐质量水平，严把食品安全关，严格做好防蝇防鼠防蟑螂的工作，严格餐具消毒制度。出台《天门中学教工餐厅管理制度》依规依制管理好教工食堂。

### 2、学生食堂工作

学生餐厅由\_\_惜缘餐饮有限公司(3、4、5号餐厅)和武汉\_\_公司经营(1、2号餐厅)，要求本公司自营不准转租承包窗口。

(1)9、1-9、5做好防蝇防鼠放蟑螂设施检查和餐具冲洗消毒检查工作。

(2)9、6号前要求两家公司上交菜名及价格并公示，价格不得超过市场价，坚持做到价格及时公示，控制饭菜价格，控制高档产品的数量和质量；价格控制在8元以内。

(3)9、9-9、10对原材料入库台帐、原材料质量、原材料存放设施进行检查。

(4)9月中旬前请市食品监督局专家进行一次食品操作加工流程规范和食品安全知识讲座。

(5)每月不定期对食堂卫生、原材料质量、工作流程、工作规范等进行检查。

(6)开展老师代表、学生代表、家长代表评议食堂的工作，评选食堂，评选标准和评选组织由第三方负责。

(7)每月请市食品监督局到食堂检查至少检查一次。

(8)每月至少召开一次管理人员会议、每月至少召开一次全体员工会议。

(9)对北边食堂水管进行改造(北边食堂水压较低，经常断水)。

(10)1、2号餐厅寒假进行装修改造。

## 二、水电管理和门窗修理工作

1、开学初进行水电设施检查。

2、统一安装新的电动车充电插座。

3、水电、门窗维修遵循总务处巡查和年级办公室、班级报告相结合的原则。总务处每天安排值班人员巡查三次(上、下午、晚上各一次)，及时做好水电、门窗的维修。

4、坚持做好节约用电的检查工作。

三、超市本学期由学校自营。超市经营以食品安全、价格合理为原则，坚持安全、卫生第一。在保证质量、品牌的情况下，商品的价格应低于大型超市商品的价格；丰富学生日常用品和学生文具的种类；每月1号上交各项财务报表：月营业额总表、商品库存总表、供应商月购进和库存总表、收银员报表。

四、每两个月对所有饮水机进行一次清洗。

五、做好财产清理和登记，规范财产入库和出库制度。

六、购买一定数量的学生课桌椅。

## 20学校食堂管理工作计划书(五)

为认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管理，依据《食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，保持a级食堂的荣誉。特制定食堂工作计划如下：

一、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

二、在干好食堂工作的前提下。全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高为师生服务的自觉性，做到礼貌待人，文明服务、热情主动。

三、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经

变质和腐败和食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病的发生。

六、食品要洗尽，饭不夹生，尽量做到现吃现做。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

八、必须搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。

九、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，注重价格成本合算。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。

十一、所采购的食品必须有张惠明、浦静华两人验收，合格后在发票上签字方能交给会计报销。

十二、采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

十四、对各种要下锅的食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。要定期洗澡。理发，不得留过长指甲。对于分给个人的卫生

区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的清理任务周五由班长负责全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变报务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食、强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、充分发挥膳委会的职能，定期召开会议，及时听取及反馈师生中的信息。

十八，新学期开始，食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了保证食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，做到不迟到不早退，爱护公共设施，注意节约，把工作落到实处，为树立良好的学校整体形象作出应有的努力。

## 学校打扫食堂的心得体会篇二

学校是我们求知的殿堂，也是我们成长的地方。作为中学生，我们有责任维护学校的整洁与环境的良好。近日，我参与了学校组织的打扫卫生活动，这让我从中收获了很多。下面我将分享我的心得体会。

### 第二段：主题

首先，参与学校打扫卫生让我明白了一件事：学校的整洁是需要我们共同维护的。过去，我常常抱怨学校的卫生问题，直到我亲身参与了打扫活动，才发现学校的干净与否，并不是靠一两个人的力量可以解决的。尽管我们年轻，学识有限，但只要每个人都能尽自己的一份力量，学校的整洁势必会得到提高。

### 第三段：体验

其次，参与打扫活动让我深刻体验到了社会责任感的重要性。当我站在校园的每一个角落，清除杂物，擦拭桌椅时，我明白了每一个行为都是为了创造一个良好的学习环境。我开始明白，即使是一件微小的事情，只要认认真真去做，都能影响到他人，影响到整个学校。

#### 第四段：思考

除此之外，参与打扫活动还让我思考了中学生的素质教育。打扫学校并不是简单的机械劳动，它需要我们积极主动、责任心强、乐于奉献。通过这次活动，我反思了自己的如果品质，发现了一些自己需要改进的地方。打扫学校不仅仅是保持环境整洁，更重要的是培养我们良好的品质和价值观，成为一个品学兼优的中学生。

#### 第五段：总结

通过这次打扫学校的经历，我真切地感受到了平凡之中的伟大。每一个学生，都应该思考，怎样才能更好地参与学校的卫生工作，为自己的成长铺路。因为只有我们团结一致，共同努力，才能让学校环境变得更加整洁美好。同时，我们也需要时刻铭记着一个道理，即只有内外兼修，才能成为一个真正优秀的中学生。希望未来的日子中，我能常常参与到学校的卫生工作中，不断提高自己的素质，为学校的进步贡献自己的力量。让我们共同努力，为我们的学校增光添彩。

### 学校打扫食堂的心得体会篇三

食品是人类赖以生存的物质基础，所以有“民以食为天”之说。食品的来源广泛，有些原料可以直接用作食物，有些需要经过加工，从食品产品成型到消费者的餐桌还要经过贮藏，运输等很多环节，因此，食品的性质，品质受到很多因素的影响。经过所谓的基本温饱，营养平衡，心理美学，生物功能活性等几代食品的发展后，消费者又回到了与自己有切身

厉害关系的食品安全问题上。食品安全问题其实不仅仅引起消费者个人的关注，也是食品生产者，经营者，政府等共同关心的大问题，因为在很大程度上可以毫不夸张地讲，食品安全与国家的安全紧密相关。

习惯总是把食品安全与食品卫生混在一起，没有明确区分两者的差别。如今把食品安全问题单独提出，应该给出一个概念，但目前尚没有明确，统一的定义。1987年，世界卫生组织[who]将食品安全和食品卫生等同，将其定义为”生产，加工，贮存，销售和制作过程中，确保食品安全可靠，有益于健康并且适合人的消费而采取的种种必要条件和担保”[19]who则把食品安全与食品卫生作为两个不同的概念重新进行了定义：”食品安全是指对食品按其原定用途进行制作和/或食用时不会使消费者健康受到损害的一种保证；”食品卫生”则是指为了确保食品安全性和食用性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施。可见，这两个概念的主要区别在于前者强调的是结果，后者强调的是为了达到结果而进行的过程控制。

食品安全还有”量”和”质”的区分。对于经济不发达国家和地区而言，事物供应量不足，不能解决民众的温饱问题，这就是食品安全的量的本质，英文用food security表示；在解决了供应量问题后，由于有毒，有害物质对人类健康的损害，规模上可能较大，会造成公共问题，这就是”质”方面的食品安全问题，英文为foodsafety

学习食品安全与市场准入课程：

食品质量安全市场准入制度是政府为保证食品的质量安全，对具备规定条件的生产者才允许进行生产经营活动，具备规定条件的食品才允许生产销售而实行的一项监管制度，它是一项行政许可制度。其包括以下3项具体制度：

(1) 对食品生产企业实施生产许可证制度。

(2) 对企业生产的食品实施强制检验制度。

(3) 对实施食品生产许可制度的产品实行市场准入标志(即qs标志)制度。

为什么要实行食品质量安全市场准入制度：

(1) 实行食品质量安全市场准入制度是提高食品质量，保证消费者安全健康的需要。

(2) 实行食品质量安全市场准入制度是保证食品生产加工企业的基本条件，强化食品生产法制管理的需要。

(3) 实行食品质量安全市场准入制度是适应改革开放，创造良好经济运行环境的需食品质量安全市场准入制度的适用范围是什么适用地域：中华人民共和国境内。适用主体：一切从事食品生产加工并且其产品在国内销售的公民，法人或者其他组织。适用产品：列入国家质检总局公布的《食品质量安全监督管理重点产品目录》且在国内生产和销售的食品。进出口食品按照国家有关进出口商品监督管理规定办理。首批实行食品质量安全市场准入制度的有小麦粉，大米，食用植物油，酱油，食醋5类食品。从20xx年第3季度开始，国家质检总局又对肉制品，乳制品，饮料，调味品，冷冻饮品，方便面，饼干，罐头，速冻面米食品，膨化食品等10类食品实施了市场准入制度。因此，目前共有上述15类食品要实行食品质量安全市场准入制度。从20第4季度开始，国家质检总局还将对茶叶，糕点等13类食品实施市场准入制度。

国家质检总局规定自20xx年1月1日起，在全国范围内对未取得食品生产许可证而生产销售小麦粉，大米，食用植物油，酱油，食醋等5类食品的违法行为依法进行查处。对销售无证产品的经销企业，责令停止销售，将无证产品撤下柜台，并要求销售者从获证企业进货但20xx年12月31日以前生产的合格产品，无论是否加贴食品质量市场准入标志(即qs标志)均允

许在保质期内销售完毕。对无证产品生产企业，责令停止生产，销售，限期取得食品生产许可证，否则不得恢复生产，销售。自20xx年4月1日起，对销售无证产品的经销企业，除依法责令停止销售外，还要依法实施罚款，没收违法所得等处罚；食品质量不符合强制性标准规定的，依法予以没收。

《食品生产许可证》编号应当加印（贴）在食品的最小销售单元的包装上。

## 学校打扫食堂的心得体会篇四

### 第一段：引言（100字）

在我们的学校里，每个学生都有义务参与学校的卫生保洁工作。作为中学生，打扫学校是我们学习的一部分，它能培养我们的责任感和环境意识。最近，我参与了学校卫生保洁，并收获了不少体会和感悟。

### 第二段：主体段1（300字）

打扫学校的第一个体会是，它能加深我对环境卫生的重要性的认识。在打扫过程中，我们清理了校园的垃圾，扫除了学校周围的落叶和杂草。通过亲手清理垃圾和了解垃圾分类的重要性，我意识到我们每个人都应该为创建一个美丽的校园和干净的环境作出贡献。卫生的环境有益于学生的学习和健康成长。

### 第三段：主体段2（300字）

打扫学校的第二个体会是，它能增强我与同学之间的团结和合作意识。在打扫学校时，我和同学们一起分工合作，互相帮助。我们一起清理教室的垃圾，擦拭桌椅，扫地等。通过这个过程，我深刻感受到团队的力量和合作的重要性，也学会了如何与人合作以完成任务。这让我意识到，在团队合作的环境中，每个人都发挥着重要的作用。

#### 第四段：主体段3（300字）

打扫学校的第三个体会是，它能提高我的自我管理和时间管理能力。在打扫学校之前，我们需要制定计划和安排任务，确保任务可以按时完成。这要求我们合理安排时间，统筹各项工作。我学会了在有限的时间内制定优先级和分配任务，从而更好地管理自己的时间。这项经验让我认识到，在日常生活中，良好的时间管理是非常重要的。

#### 第五段：总结段（200字）

通过参与学校卫生保洁工作，我深刻体会到了打扫学校的重要性的对我们成长的影响。打扫学校不仅使我们认识到环境卫生的重要性，培养了团队合作意识和自我管理能力，还让我们养成了良好的习惯和责任心。作为中学生，我们应积极投入到打扫学校的行动中，真正体会到其中的意义。我相信，通过这项活动的实践和体验，我们将更好地成长和发展。

## 学校打扫食堂的心得体会篇五

各位老师，早上好：

今天很高兴在这里与大家一起来共同探讨和学习学校食品卫生安全监督与管理工作的知识。大家都知道，食品安全事件影响范围广，容易引发社会与心理影响。作为学校安全工作的重要部分，学校食品卫生安全更是首当其冲。要求要切实加强学校食品、饮用水卫生安全，确保广大师生身心健康。

### 一、学校食品安全管理方面

#### （一）人员岗位职责

学校校长是食品卫生安全的第一责任人，设置食品安全管理

机构，配备专职或者兼职食品安全管理人员，对本单位食品安全负全面管理职责。

1、食堂食材采购员的岗位职责

2、学生营养餐的岗位职责

3、食堂从业人员的岗位职责

（二）食堂各项管理制度

（三）食堂各种记录管理

各项记录均应有执行人员和检查人员的签名，各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容，食品卫生管理员应经常检查相关记录，记录中若发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施，有关记录应至少保存12个月。

二、学校食品加工操作要求

按相应的规范要求，根据预防食物中毒的基本原则，制定相应的加工操作规程

1、对各道操作工序都应有相应的具体规定，包括：

标准的. 加工操作程序

加工操作过程关键项目控制标准

设备操作与维护标准

2、原料采购

3、留样管理

当天供应的全部食品品种应当留样，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（定型包装食品可按包装留样），留样食品在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g□

### 三、人员卫生要求

#### 1、从业人员健康管理

经健康检查，取得健康合格证明上岗，建立从业人员晨检制度，发现有咳嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的人员，不得上岗，建立从业人员健康档案。

#### 2、从业人员个人卫生

工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等，工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换，从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服，待清洁的工作服应放在远离食品处理区，每名从业人员应有两套或以上工作服。

### 四、学校食堂预防食物中毒

#### 1、食物中毒的定义

#### 2、常见的食物中毒

#### 3、食物中毒的常见原因

（1）生熟交叉污染

（2）食品储存不当

(3) 食品未烧熟煮透

(4) 人员带菌污染