

2023年食堂管理人员的月总结(实用10篇)

总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。那么，我们该怎么写总结呢？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。

食堂管理人员的月总结篇一

当前，正值做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的关键阶段，为保障学校学生身体健康和生命安全，学生正常上学，学校工会加强职工食堂日常管理，全力确保疫情期间职工用餐安全。

按校党支部关于疫情防控工作会议要求，学校会迅速制定《学生食堂疫情防控管理方案》，并成立学校食堂疫情防控领导小组，严格做到“六个”加强。

一、加强员工健康管理，复工前，精准摸排食堂工作和管理人员的身体和出行状况，复工后严格落实晨检及体温监测。

二、加强食材源头控制，严格落实食品进货查验、索证索票、台帐记录、消毒、留样等，食材供应商按供货需求量进行配送，确保配送食材质量。

三、加强个人防护消毒。所有食堂工作人员都要佩戴一次性口罩和一次性手套并及时更换，制备食物前后，都要严格做好手部清洁消毒。

四、加强食堂餐厅管理。每天定时对食堂进行全面清扫消毒，

用餐期间，开窗保持空气流通，更新地垫及添置消毒地垫，为防止集中就餐发生交叉感染，自带餐具就餐。

五、加强就餐风险。为有效切断病毒传播途径，食堂采用轮流、分散的方式就餐。

六、加强服务保障工作，合理搭配简餐，提前采购桶装面、卤鸡蛋、火腿肠、饼干、手撕面包和苹果等，隔天提供蛋炒饭、肉丝面等食物，切实保障企业员工餐食的健康和营养。

食堂工会将继续把疫情防控工作做实、做细、做到位，坚决打赢疫情防控狙击战。

食堂管理人员的月总结篇二

20xx年初，根据学校整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了学校学生就餐补贴标准，要求对学校食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工作为后勤保障必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在学校领导的关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在学校各级领导的关心帮助下，依靠学校职工的理解支持和全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产（工作）任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从今年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并

根据学校相关规章制度，结合食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、今年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在学校职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

3、建立健全主管定期随访制度。

4、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

5、最重要一环，从今年8月起在学校领导支持和各部门大力配合下，顺利完成学校在职员工就餐卡更新工作，把学校领导对职工的关心落到实处。

三、依法依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生。

在校长和食堂管理人员的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责地完成日常生产任务。

四、领导重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。

五、领导挂帅，骨干把关，全员参与，加强食堂成本核算管理。

六、一些问题和今后设想

1、除应对学校正式员工进行相应技术业务培训外，还定向培养，签订使用合同（协议）明确责权利，充分发挥他们的聪明才智为学校今后发展做出更大贡献。

2、随着社会经济形势发展和人民生活水平不断提高，学校职工对一日两餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，其地位和工作性质日益显现不可或缺的重要性，尤其是在维护学校正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势。

3、鉴于食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题亟待更新，建议学校领导在统筹下年度学校经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，学校食堂工作人员团结一心，全力以赴，在学校做好保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，展望明年，学校食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全学校师生的期望和学校领导的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为学校所发展做出更大的贡献。

食堂管理人员的月总结篇三

“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，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。我作为学校食堂的管理者之一，在学校有关领导的指导下，深感责任重大。我接受学校食堂有关工作一年过去，在过去的工作经验中，积极做好以后个管理工作，现将本学期的工作计划安排如下：

1、在工作中工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。和同事、学生及食堂其他工作人员和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂。

2、每天对食堂人员定人、定点、定时间、定要求，必须做到

每日清扫、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。

3、每天做好食堂卫生的检查、食品加工过程、做好每餐的食物样品取存工作、做好学生就餐前的各项工作，管理好学生就餐时的正常次序，做好就餐时的安全工作。

4、做好每星期学生返校时的饭卡输入工作，保证好学生顺利就餐，记录好好每天和每个星期的食堂消费情况，做到帐目清楚，保存好就餐后微机余额数据，防止微机出问题后数据丢失。

5、每天四餐做好不擅离岗位，按时开关机及有关数据记录、保存等工作，认真管理好学生饭卡金额的正确无误。，每学期末结帐实事求是，不违规操作。不会隐瞒不报。

6、认真做好初二计算机的教学课程，备好课、上好课、认真辅导学生，学习计算机的知识，学到有用的计算机知识。

总之，学校食堂的卫生安全工作十分重要，对学校食堂的各项工作管理我将认真努力的去做，同时除了学校食堂的各项工作管理外，自己还认真学习自己的数学专业知识，虽然自己没上课，但是平时自己也认真的备课，学习教育教学的新观念，虚心向其他教师学习，来提高自己的思想素质，使自己成为一位合格的教师，工作中有什么做不到位的事欢迎各位领导和教师批评指导。自己会在各位教师的批评指导下认真学习改进。

食堂管理人员的月总结篇四

时光荏苒，一年的时间转瞬即逝。回首即将过去的20xx年，我从一名普通的收费岗位员工成为了xx公司后勤管理人员，在这一转化的过程中，有领导的关心与教诲，有同事的支持

与帮助，有攻坚克难之后的喜悦与欣慰，也有惆怅彷徨之后的不悔抉择。走上管理岗位，意味着更大的压力、更大的责任，但与此同时也面临更大的机遇。一路走来，无论在哪个岗位，我始终坚持边学习边实践、边实践边总结，不断提升工作执行力以及工作业绩，随时准备着迎接新的更大的挑战。现就个人本年度的工作情况做如下总结：

起初，食堂的后勤管理工作对于脱胎一线收费岗位的我来说还十分陌生，面对繁琐细致的食堂管理工作我没有气馁，而是大胆迈开步子，在实践中不断适应、在实践中不断学习。在平常工作中，我努力观察其他员工的工作情况，寻找自己在各方面与他人的差距；工作闲暇时，我留心学习其他公司在食堂管理方面的先进经验；并在这些差距、经验中积极探索自身的发展方向。跟其他同事比，我个人欠缺的，就是我需要学习的；与其他公司比，我们在食堂管理上薄弱的就是我需要加强的。在这样有的放矢，不断努力学习后，我终于基本具备了食堂后勤管理的能力，能够自如应对工作中的各种状况，能够真正承担起这个岗位赋予我的职责。

食堂后勤管理涉及面广，如果成本控制不好，将会出现严重的浪费现象和预算超支，为确保全年管理工作稳步开展，我与其他同事在成本方面进行了不断的尝试、创新，对食堂经营成本进行了严格的控制。首先是制定严格规范的采购和监督机制，建立原材料采购计划和审批流程。

自6月份以来每月针对采购的菜品全面的进行市场调查，并和供应商进行核定，杜绝供应商漫天喊价的情况，在日常收货过程中除正常的人员验收外管理员也主动参与实行全面监督，杜绝任何人与供货商产生利益关系。通过严格把控原材料采购和流程审批，今年在原材料的采购与去年同期比节约10%。其次是合理利用原材料，尽最大努力做到物尽其用，做到粗料细作，把边角料的再利用再提升，在菜品的安排和质量上都做好控制工作，努力将低成本的菜做成高档次的菜品，并教导员工在工作中学会控制与节约成本。第三是根据经营情

况合理设置库存量的上下限，严格控制采购物资的库存量，对库存物品专人负责，以避免原材料变质造成的损失。

食堂内部管理工作的有序开展。年内先后四次开展食堂“灭四害”工作，在后厨工作各区域、公共就餐区域等安装紫光灯消毒、灭蚊灯，并协助南宁公司路产部组织食堂全体员工进行了一次消防演练，使得全体餐饮工作人员提高了安全防范意识。通过这一些措施，从采购到制作再到就餐，食品安全得到了有效保证。

雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。应该看到过去一年自己在食堂后勤管理工作方面取得成绩的同时，工作现实中仍然存在一些亟待解决的问题：如随着食堂餐饮业务的不断加大，食堂现有的管理制度比不是很完善，食品安全的操作流程不能满足现有需要，制度的缺陷容易造成较大的安全隐患。

以上是我对于本年工作的简单回顾，再次感谢在迷茫时领导的关心与教诲，在孤独无助时同时的支持与帮助，祝愿新的一年饭堂后勤管理工作再上新的更高台阶，祝愿公司各方面经营管理工作再现新的更大突破。

食堂管理人员的月总结篇五

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，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，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给

予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采劝四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，盯块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好厨房工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

食堂管理人员的月总结篇六

一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

我校是一个近五仟人的大学校，作为一个大集体的大食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。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。切实做好我校食堂的食品卫生、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，保证了食堂工作的正常运转。

学期开学，食堂管理人员和员工一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想认识。本学期，先后制定了十项规章制度（索证制度等）并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图（上墙）和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），采购工作中严把“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。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。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。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、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。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化、分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我工作的转变。

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

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，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。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，由专人验收，切实把握好进货验收关。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，分管校长、后勤主任不定期检查。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，每学年进行一次健康检查，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。由于学校各级领导对食堂工作的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，增强了全体人员的安全卫生意识和责任感，形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一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和卫生部门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制食堂零利润，不篡学生一分钱。

随着人民的生活水平提高，给我们的极少部学生养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

- 1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象；
- 2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

食堂管理人员的月总结篇七

时间过的真快，转眼间我接管食堂已经3年了□20xx年在xx总的正确领导下圆满的完成了全年的工作任务□xx总经常告诫我做为一个食堂管理员应更多的为职工一日三餐饮食着想。为保证每位职工的身心健康而考虑，以下是我对食堂年末总结。

作为一个集体食堂，我们严格遵守和落实食品卫生安全法，按规定对食堂工作人员进行上岗前的体检，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，切实做好我食堂的食品卫生餐具“一洗，二冲，三消毒”工作。工作台做到随用随清，如发现工作中有不到位之处立即指出，改正及到位。工作人员能够认真做好本职工作，明确职责，服从分配，随叫随到以保证职工正点吃饭的需要。

十月是秋菜上市的时节，为了使食堂的成本降低购买了大量的冬储菜如大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。食堂进货也非常重要，三百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，有我自己去采购，严把没有“检疫证，食品卫生许可证”的食品一律不要，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。

另外，我也严格遵守财务纪律，每次采购时总是所要收据及时上账使账目清晰有据可查，保证了经费的专款专用，不乱花乱支，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足比如；菜的花样单调油水小就那么几种吃法，主食也单一□20xx年要在20xx年的基础上我要把食堂工作全面的抓起来，提高职工一日三餐饮食做到荤素搭配和理，增加菜的花样，掌握好就餐人数、做到记能吃饱吃好又不浪费。加强

服务人员的素质教育、提高服务质量，打饭时随叫随到、以保职工能吃上热乎的饭菜。

总之，食堂工作正在月渐步入正常化、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、务实奉献与和作的团队共同为千秋木业发展而默默奉献。

食堂管理人员的月总结篇八

一、严格服从幼儿园管理，听从园领导的安排，遵守各项规章制度。

二、严格执行食品卫生法规，把好食品采购的.卫生关和数量关，按食谱要求采购必备的新鲜的原材料，及时供应食堂需物品；采购物品如数交专人验收入库。

三、不用腐烂变质的原料加工食品；餐具用具定时消毒，并做好记录；生熟食品妥善存放，生熟用具严格分开，杜绝食品中毒事故。

四、食物中毒事故时，必须立即向上级主管部门报告，并保留造成中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，以便开展事故的调查和处理。

五、严格遵守开饭时间，按年龄班人数分配膳食和餐具；并依据不同气候提供温度适宜的膳食。

六、负责厨房的环境卫生及灭“四害”工作。定期清扫消毒、放置灭害药品，保证食物、餐具用具不受污染。

七、爱护厨房的设施设备，进行文明操作，掌握其性能，正确使用各种电器，避免安全事故发生。

八、保持个人卫生，做到勤洗澡、勤换衣、勤洗手、勤剪指

甲，上班戴工作帽、穿工作服，操作前用肥皂洗手，工作时不准涂指甲油、不戴手饰。

食堂管理人员的月总结篇九

20xx年工作成果：

(3) 按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

当然我个人管理不足的地方还很多如：

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水平提高菜品认可度的重要性。

食堂管理人员的月总结篇十

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。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。就以下几点作简单小结：

学校的食堂由校长担任第一责任人，副校长分管并全面负责，

二名教师专职具体抓日常工作，成立了伙食管理委员会，委员会会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长提出伙食的质量评价。学校食堂各项工作分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督，每月一考核。

我们每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并请校领导参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。制定了《学校食品安全卫生管理制度》、《食堂卫生检查制度》、《食堂工作人员职责》、《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》、《学校食品卫生条例》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，还针对部门不同岗位的要求，对个人技能实施了数次演练，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。

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，食用油和大米在有较高知名度的粮油公司采购，调料定点采购，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，由专职管理人员验收，切实把握好进货验收关。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，学校不定期检查。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：必须进一步加强食堂卫生管理，菜的品种要勤换，节水节电还有潜力可挖。在今后的工作中，我们要用更加细致的作风，把学校的食堂工作干得更好，让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全。