最新在校期间小组长工作总结(汇总5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。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

在校期间小组长工作总结篇一

xx年在学校**的**下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作，取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

1、正确履行会计职责和行使权限，认真学习国家财经**、法令，熟悉财经**;积极钻研会计业务，精通专业知识，掌握会计技术方法;热爱本职工作，忠于职守，廉洁奉公，严守职业道德;严守法纪，坚持原则，执行有关的会计法规。

2、按照上级规定的财务**和开支标准，经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况，主动协助食堂管理员合理使用好资金.保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。

3、工作中审核所有开支凭证，及时结算记账，做到各项开支都符合规定，一切账目都清楚准确。对经费的使用情况和存在问题，经常向有关**请示汇报。

4、按照规定编造全年、每季、每月的各种预算报表统计资料和月度结算，做到准确无误，并及时报告分管**。

5、所有财务凭证，及时整理、装订和保存。

6、指导和帮助出纳工作。

在过去的一年里，兢兢业业，圆满的完成了学校的工作任务，并且得到**肯定和许多同事的赞扬，这对我是一种鞭策，在新的xxxx年，将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。

在校期间小组长工作总结篇二

进入大学，最大的挑战就是“改变”，特别是在学习方面。与以前的学习相比，大学学习失去了表面上的竞争，失去了所谓的考学压力，失去了全面但肤浅的课程。取而代之的是自我努力意识的增强，自我加压的学习态度，窄范围但深层次的课程学习。

上课认真听讲，课前预习，课后复习，有问题问老师，认真做作业，按时交作业……这些似乎是已经说烂了的课堂要求。对我来说，经过一学期的学习，我对这些要求有了深入的认识。

有时上课一跑神，就落过了许多有价值的信息。

预习与否会明显影响自己的听课效率。

不论是找同学还是找老师问问题，自己总会有豁然开朗的感觉。因为对知识的理解与印象的加深是在多种思想的碰撞中升华的。

大学有一种观点：

考试前听讲就能考过；只要和老师关系好就能考过。

这种观点也许是对的，但我绝对不同意。

这种观点是消极的学习，是一种得过且过的认识。也许在以前我们是得过且过地学习，但是进了大学我应该被“我要学”这种强烈意识所主宰。

学习上的得与失，是没有必要用文字写出来的。它应该铭记在我的心里，时时刻刻在学习上提醒自己。因为有些东西用纸记着我们有可能忘记，而有些东西用心记住我们就很难忘记。

在校期间小组长工作总结篇三

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有:

一、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、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、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。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。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，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的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，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，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，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅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。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，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。

在校期间小组长工作总结篇四

从xxxx年9月份那一年开始，我也开始正式步入了大学七彩般的生活，大学生在校期间个人工作总结。大学是一个充满机遇与挑战的地方，是一个补给智慧与锻炼能力的地方，更是一个塑造与改变人的地方。

走过这一学期，我感受颇深。下面我就从学习、工作、生活三个方面进行总结。

进入大学，最大的挑战就是“改变”，特别是在学习方面。与以前的学习相比，大学学习失去了表面上的竞争，失去了所谓的考学压力，失去了全面但肤浅的课程。取而代之的是自我努力意识的增强，自我加压的学习态度，窄范围但深层次的课程学习。

上课认真听讲，课前预习，课后复习，有问题问老师，认真做作业，按时交作业……这些似乎是已经说烂了的课堂要求。对我来说，经过一学期的学习，我对这些要求有了深入的认识。

有时上课一跑神，就落过了许多有价值的信息。

预习与否会明显影响自己的听课效率。

不论是找同学还是找老师问问题，自己总会有豁然开朗的感觉。因为对知识的理解与印象的加深是在多种思想的碰撞中升华的。

大学有一种观点：

考试前听讲就能考过；只要 和老师关系好就能考过。

这种观点也许是对的，但我绝对不同意。

这种观点是消极的学习，是一种得过且过的认识。也许在以

前我们是得过且过地学习，但是进了大学我应该被“我要学”这种强烈意识所主宰，个人总结《大学生在校期间个人工作总结》。

学习上的得与失，是没有必要用文字写出来的。它应该铭记在我的. 心里，时时刻刻在学习上提醒自己。因为有些东西用纸记着我们有可能忘记，而有些东西用心记住我们就很难忘记。

我是一个幸运的人，班干部一开始招聘，我就毫不费力的被任命为班长。也许是长期做班级工作的缘故，班长的工作对我来说并不很困难。上学期我班的成绩优秀，获得了不少的奖励与赞许。

班干部之间的配合也很默契，工作开展的还算顺利。整个班级风貌是积极向上的，同班同学之间相处的和睦融洽。

班级工作的开展与以前相比有一个显著的弱点，就是上课、上自习没有固定的教室。与高中相比，工作不太容易开展。但事实就是这样，我必须用另一种方法来弥补这个弱点。

作为年级长，虽然只是兼任，但我用做班长时的责任心去处理年级事务。年级长的工作与班长工作不同，我对于这一新接触到的职务要不断摸索工作方法。

离开了家，离开爸爸妈妈。自己一个人生活，不是一件容易的事情。但是生活要求我必须如此，所以任何事情都需要独自面对。但是要记着，在困难的时候，你有你的朋友，你有你的爸爸妈妈。

大学生活丰富而多彩，我要好好享受。但是要记着一句话：能力越大，责任就越大。

在校期间小组长工作总结篇五

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**关心、学生关心、家长关心、社会关心。

我校学生食堂自20xx年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***、安装了14套**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：

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****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**，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。

1、健全规章**

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**机制

为了加大对食堂食品卫生**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。

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并**学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章**，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**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。

**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。