

最新食堂职工总结(实用16篇)

学期总结是学生和教师发现问题和解决问题的平台，能够有效促进教学过程的优化和改进。这些学习总结范文是精选的，经过作者认真思考和整理，希望对大家的学习有所帮助。

食堂职工总结篇一

沙运司库尔勒基地职工食堂、招待所两个单位共有干部员工10人,担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下,在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下,我们紧密围绕沙运司的整体工作大局,精心搞好了各项生活服务工作。截至目前,职工食堂、招待所收入元,固定成本元,变动成本元,利润为元。

沙运司库尔勒基地职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在库尔勒基地担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等工作。作为沙运司的一个“窗口”单位,这两个单位工作质量的好坏,直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。

因此,我们坚持做好以下几个方面的工作:

。今年以来,沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下,我们的工作节奏和各项治理、生活服务工作假如不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势,必将愧对沙运司领导的信任和支持,也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此,我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党专业好文档为您倾心整理,谢谢使用委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观,坚持以人为本,关心职工生活,为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好,使职工食堂、

招待所真正成为“职工之家”和干部员工满足的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局,密切联系本单位的实际,坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育,使大家从思想上熟悉到了做好本职工作的重要性,从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来,职工食堂、招待所的所有工作人员,都能以沙运司的大局为重,尽心尽力地做好各自的本职工作,受到了领导和员工的称赞。

职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道,涉及大家的吃喝住等一些具体问题,被人们认为是“出力不讨好”的工作。在这种情况下,我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔,而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来,我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望,领导以身作则,加强各方面的治理,并不断为大家创造良好的服务条件,为逐步走向规范化治理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项治理的同时,还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念,采取了多种服务方式,尽量为干部职工提供便利条件,使大家一回到招待所就如同回到“家”的感觉。

招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂,但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的自身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务,直接涉及到沙运司的对外形象。因此,我们在有关部门的配合下,坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以专业好文档为您倾心整理,谢谢使用来,招待所和职工食堂人手较少,工作量较大。为了不影响正常工作运转,凡有大中型接待任务,我们内部的员工都能够服从领导的安排,不分行业,不讲条件,全力以赴搞好接待工作。今年以来,食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次,但每一次接待任务都能够圆满地完成,受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。

目前,沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙,尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工,休假或者因公出差回到库尔勒基地就餐和住宿,作为后勤生活服务单位,能够设身处地的为他们着想,使他们库尔勒基地能够吃的满足,住得舒心,则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平,招待所及时为大家换发被褥、床单,并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲,环境干净整洁,使大家在招待所能够住得舒心。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,而是严格按照沙运司领导的要求,在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在,职工食堂以自助餐的形式一日三餐供给,每顿的主食都在六个品种以上,副食也在四个以上,并每顿都配有肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作,职工食堂的治理、服务和炊事员同志心往一处想,劲往一处使,全心全意地为干部职工提供满足和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱,予以公布,便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色,就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活,职工食堂还在紧张繁忙的工作之外,为干部职工家属供给馒头、花卷和一些卤制品,深受广大干部职工的赞扬。专业好文档为您倾心整理,谢谢使用当然,今年以来,我们虽然作出了一些工作成绩,但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下,我们的工作步伐迈得还不够大。这些,都有待于今后不断得到改进。

:一是要进一步熟悉做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观,坚持以人为本,关心干部职工生活和为干部职工办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题,说到底,实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此,我们在思想熟悉上要再深化、再提高,并将思想熟悉转化为具体行动,千方百计,创造好的条件,更进一步办好职工食堂、招待所,以方便干部职工就餐和住宿,为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。二是要不断强化治理,切实抓好服务上档次工作。下一

步我们要做到围绕一个中心、出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满足率。围绕一个中心,就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标,把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来,以优质服务稳定民心,以满足服务赢得民心,从而达到凝心聚力,促进发展的目的。突出“两为”方针,就是要努力为干部职工服务,为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力,真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变,就是要实现思想模式、治理方式和工作作风的转变,把干部职工满足不满足作为检验我们各项治理工作的标准,不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满足率,就是通过我们的努力,使职专业好文档为您倾心整理,谢谢使用工食堂、招待所两个方面的服务满足率有较大提高,实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。三是积极负责,认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪,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治理和各项生活综合服务治理工作作为头等大事,列入重要的治理日程,并做到责任到人,抓紧抓实,抓出成效。

食堂职工总结篇二

20xx年是收获的一年,也是大发展的一年。在汪总的教育、支持、鼓励下。在与食堂的工作配合下,使我学到了许多的东西,使我开阔了思路,加强了与各部门的工作交流,经过我与大家的共同努力下,使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面对今年的工作总结如下。

一切为顾客为焦点,不论遇到多么刁蛮的顾客,我们都要以服务好顾客的最终目的。细节决定成败,做好每一个工作细节,食堂的管理系统,服务系统才会顺畅的运转。让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得食堂的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。围绕食堂发展要求，健全食堂管理程序与制度，明确发展使命。

在此情形下，我们深感责任重大，食堂领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持食堂运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成各项工作任务，做出我们应有的贡献。

食堂职工总结篇三

本人能积极参加政治学习，遵守园内纪律，团结同事，态度端正，勤奋刻苦；在教育教学中同《纲要》的方针政策保持一致。在自己本职岗位上敬业爱岗，无私奉献，认真学习，为人师表，不计较个人得失，努力提高自己的文化素质和业务水平，积极参加园内组织的优质课评选活动。

我听过这样一句话：“教育如果没有情感就好像是池塘没有水一样”是的，没有水就不能叫池塘。我爱孩子，所以我会用心先读懂孩子，不管是在生活还是在学习中做他们的好朋友。

1. 业务水平

在教学中，我采用灵活多变的教育方法进行教学，构建一个安全、愉快、宽松的环境，让幼儿在教师，集体面前想表现、敢表现、喜欢表现。例如我班10月成功举办的“故事比赛”，在有些孩子来讲就是很大的挑战，幼儿的语言表达更加生动富有感情。新教材规定要重视幼儿的个别差异，因为幼儿能力参差不齐，我根据每个幼儿的个别差异进行因材施教，抓住幼儿的兴趣点，寓教于乐。发现教育孩子不能用固定的方式，在教学中我注意不强求幼儿都同步发展，而是根据他们的心理和生理特点进行施教，给他们留有充分的发展空间，使他们的个性得到全面的发展。在环境创设上不再只是老师单方面的努力和简单意义上的参与，比如我们最新开业的小叮当超市就是孩子们一起努力办起来的，由此我们生成了“逛超市”主题活动，分为幼儿商品由来，设计装饰装修，准备开业，逛超市，为你服务等活动，孩子们在轻松的环境中熟练了手指速算，懂得了超市的细节工作和相关社会知识等。本学年，我根据主题进展设计一些与主体相关的区域活动材料，并根据进展情况有目的的进行调整，让孩子学会做观察记录。注重孩子的全面发展，让幼儿有广泛的爱好，今年5月底我们所带的’舞蹈班在路南艺术节比赛中荣获两个一等奖，为海港幼儿园增色不少。今年我又主动挑起了排练元旦节目的重担。

2、卫生保健

在生活中，我们严格执行园里的一切消毒制度，认真的写消毒记录和交接班记录，让幼儿生活在一个整洁舒适的环境中。我班利用消毒柜，消毒灯，熏醋很好，所以班级出勤率一直很高。我们三位老师一起培养孩子的自我保护意识，避免了安全事故的发生，培养幼儿良好的生活、卫生习惯，重点引导几个挑食的孩子逐渐改变不良习惯。

3、家园联系

家园联系是促进幼儿健康和谐发展的有效手段，它就像车的

两个轮子，必须同时转动才能平衡前进，缺一不可。我们通过及时填写家园联系册让家长真正了解幼儿在园的表现、了解幼儿园。通过“家园互联网”栏目向家长介绍幼儿教育的新信息、新动态。另外。我们定期举办家长开放日，家长会，并搜集一些育儿经验进行交流，互相学习。家长的肯定给我信心为以后的工作更添一把劲！

4、业务学习

终身学习已成为一种时尚的观念，作为一名教师应把更多的经历投入学习。在业余时间，我常翻阅一些幼教杂志及各种刊物，利用网络查找幼教新信息，尝试新方法、吸收新思想、新经验、新理论、不断的充实自己，为己所用。有外出学习的机会我都会如饥似渴的摘录值得我学习的方面，在公开活动中认真钻研，并向经验丰富的老教师虚心学习，活动后及时进行总结，反思。

- 1) 理念进一步化为实践，提高自己的专业水平。
- 2) 注重对孩子能力的培养，提高自身教育的能力。
- 3) 提高自己的创新水平和教科研水平。
- 4) 在活动区材料制作、整理方面的水平有待于提高。

在这一年里，我虽然取得了一些成绩，但是还存在着一些不足，就是在日常生活中需要我们再耐心一些、再细致一些、想的再周到一些。努力提高写作水平和课件制作水平，这也是我们今后工作中需要改进的。

食堂职工总结篇四

xx食堂是我们xx市区一家营业不久的新食堂，我来到xx食堂工作也有一段时间了，我是xx食堂的一名服务员，在xx食堂

像我这样的服务员也有很多，在这个比较独具特色的食堂里，我每天的工作都很开心，我是很喜欢服务行业了，特别是在工作的同时还能够得到顾客的肯定我就更加的开心了，我们xx食堂的风格是比较传统化，包括设计，还有菜式，员工服装都是比较古化我觉得这是很值得一提的，很具有传统特色，正式因为这种风格引来了很多的消费者都来一探究竟，越来越多，这样的话我们平时的工作也就很忙了，在xx食堂也来了一段时间，我觉得在工作上我应该的去回顾一下自己这段时间以来的服务员工作：

一名服务员，当然是食堂的最基层，但是我一直都很喜欢自己的工作，这是我内心对这个行业习的热爱，我一直很希望在服务的同时得到更多的人的肯定，这样我才会有价值，这样才能被称之为一名真正的服务着。

在xx食堂我的日常工作是很充实的，每天我们食堂是十点开始营业，因为不做早餐，我们上班时间比较晚，我很早的就到了，开始自己全新的一天，由于xx食堂的名气慢慢的开始大了起来一般不到十一点就会有顾客来吃饭，我们食堂的服务员还是比较多的，但是在忙起来的时候，大家都恨不得，再长一双手。

作为一名服务员我们要具备这几个特征，耐心，细心，责任心，在顾客点餐的时候我们要态度端正保持微笑，这些是食堂的基本素养，必须具备，作为服务员同时还要对我们的食堂的菜单很熟悉，当顾客要我们推荐菜的时候吗，我们要保持耐心，对于菜品的介绍我们要很熟练，平时自己要花很多时间去了解每一道菜的特点口味，自己更加要认得每一道菜，这样才能够满足顾客的需求。顾客要结账款了也要态度端正，耐心，不要让顾客就等这些都是作为一名服务员的基本技能[]xx食堂是，在日常的工作中我们要有足够的耐心，去服务好每一位顾客，不能跟顾客大发生争执，这是最不允许的。

因为上班晚，我们平时的工作也比较紧张，所以我们每天晚上九点下班，很充实也很满足，这就是一天的工作。

在xx食堂工作了这段时间，我一直本着一名服务者的态度在工作中表现的也很好，每天完成了自己的工作任务，从来没有发生过与顾客发生争执，这是不被允许的，我一直都提醒着自己要成为一名优秀的食堂服务员。

食堂职工总结篇五

20xx年幼儿园食堂工作总结课堂和食堂是幼儿园治理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的“十七大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤人员素质，提高服务质量，提高治理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满足、家长放心、幼儿开心的食堂。

回顾食堂治理工作，我们主要做了以下几方面的工作

- 1、加强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》，由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效促进了后勤工作的更优化。
- 2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。
- 3、建立食品卫生治理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作治理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。
- 4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，及时调查了解食

堂治理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

1、加强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。同时工作人员还接受了县卫生局的岗位培训，取得了上岗证。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到“一用一消毒”，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注重用气安全。

5、加强了食堂财产治理。每学期开学时，各人或各班领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

总之，我们本着思想到位、治理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

食堂职工总结篇六

员工食堂在公司领导和主管领导的正确领导下，在各部门的大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂的筹备工作和有序开展，确保了食堂的规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，平安管理、完成任务等方面做了很多的工作，现总结如下：

本人坚持做好员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品种类和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人熟识，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，杜绝铺张，严把选购关等方面进行了一系列的工作，使的正常工作得到了有序的开展，为公司的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上公司快速进展的大好形势，同时坚持以人为本，关怀员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。我能够紧跟公司工作的整体大局，亲热联系本单位的实际，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的职责”为意识，从思想上熟识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。

加强管理工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的`工作。在这种状况下，没有由于自我虽然做了很多工作但不到大家的认可就对工作懈怠，而是尽心尽力地搞好各项服务。我们没有辜负公司和公司领导及宽阔干部员工的期望，以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家缔造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在转变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了

很多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，选择实行了多种服务方式，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”的感觉。

员工食堂的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应，提高优质服务，是我们工作的重点。刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气酷热，为了不影响正常工作运转，我都能严格听从领导的支配，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的服务，深受公司员工称颂。

加强食堂卫生管理是饮食工作重要环节，涉及到每名就餐员工的健康状况，作为一名炊事人员，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，加强餐具的洗消工作，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、每一天持续环境洁净，不间断对食堂四周卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

主、副食品的选购涉及到菜品的质量与口感，也关系到宽阔员工的身心健康，作为一名食堂工作人员，在选购方面，做到有方案、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不选购腐烂变质食品，不选购过期食品，不选购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不铺张，不损失，无损毫，而且实行两人选购制度，并做好验收工作，使公司员工的伙食费到达合理化标准。

加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的平安也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我作为一名食堂工作人员，平安工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，

煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于平安边际，为公司工作的有序开展和宽阔员工的生活保障奠定良好的基础。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成果，但距领导的要求和宽阔干部职工的期望还有确定距离。目前快速进展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大，在新到来的20xx年，我们确定要跟上公司的步伐，不断改进工作上的不足，更好的为员工奉上可口的饭菜。

食堂职工总结篇七

在教学中，我采用灵活多变的教育方法进行教学，构建一个安全、愉快、宽松的环境，让幼儿在教师，集体面前想表现、敢表现、喜欢表现。例如我班10月成功举办的“故事比赛”，在有些孩子来讲就是很大的挑战，幼儿的语言表达更加生动富有感情。新教材规定要重视幼儿的个别差异，因为幼儿能力参差不齐，我根据每个幼儿的个别差异进行因材施教，抓住幼儿的兴趣点，寓教于乐。发现教育孩子不能用固定的方式，在教学中我注意不强求幼儿都同步发展，而是根据他们的心理和生理特点进行施教，给他们留有充分的发展空间，使他们的个性得到全面的发展。在环境创设上不再只是老师单方面的努力和简单意义上的参与，比如我们最新开业的小叮当超市就是孩子们一起努力办起来的，由此我们生成了“逛超市”主题活动，分为幼儿商品由来，设计装饰装修，准备开业，逛超市，为你服务等活动，孩子们在轻松的环境中熟练了手指速算，懂得了超市的细节工作和相关社会知识等。本学年，我根据主题进展设计一些与主体相关的区域活动材料，并根据进展情况有目的的进行调整，让孩子学会做观察记录。注重孩子的全面发展，让幼儿有广泛的爱好，今年5月底我们所带的舞蹈班在路南艺术节比赛中荣获两个一等奖，为海港幼儿园增色不少。今年我又主动挑起了排练元旦节目的重担。

在生活中，我们严格执行园里的一切消毒制度，认真的写消毒记录和交接班记录，让幼儿生活在一个整洁舒适的环境中。我班利用消毒柜，消毒灯，熏醋很好，所以班级出勤率一直很高。我们三位老师一起培养孩子的自我保护意识，避免了安全事故的发生，培养幼儿良好的生活、卫生习惯，重点引导几个挑食的孩子逐渐改变不良习惯。

家园联系是促进幼儿健康和谐发展的有效手段，它就像车的两个轮子，必须同时转动才能平衡前进，缺一不可。我们通过及时填写家园联系册让家长真正了解幼儿在园的表现、了解幼儿园。通过“家园互联网”栏目向家长介绍幼儿教育的新信息、新动态。另外。我们定期举办家长开放日，家长会，并搜集一些育儿经验进行交流，互相学习。家长的肯定给我信心为以后的工作更添一把劲！

终身学习已成为一种时尚的观念，作为一名教师应把更多的经历投入学习。在业余时间，我常翻阅一些幼教杂志及各种刊物，利用网络查找幼教新信息，尝试新方法、吸收新思想、新经验、新理论、不断的充实自己，为己所用。有外出学习的机会我都会如饥似渴的摘录值得我学习的方面，在公开活动中认真钻研，并向经验丰富的老教师虚心学习，活动后及时进行总结，反思。

- 1、理念进一步化为实践，提高自己的专业水平。
- 2、注重对孩子能力的培养，提高自身教育的能力。
- 3、提高自己的创新水平和教科研水平。
- 4、在活动区材料制作、整理方面的水平有待于提高。

在这一年里，我虽然取得了一些成绩，但是还存在着一些不足，就是在日常生活中需要我们再耐心一些、再细致一些、想的再周到一些。努力提高写作水平和课件制作水平，这也

是我们今后工作中需要改进的。

作为一个新世纪的幼儿教师，必须具备渊博的知识，丰富的经验，还要具备综合能力，我们只有不懈的努力，大胆的创新，不愧于祖国所赋予我们的历史使命，才能用双手托起21世纪最新最美的太阳。

食堂职工总结篇八

早晨5点钟，我携着朦朦雾霭从家出发，晚上6点以后，才身披晚霞回家。自94年进厂以来，通往食堂的路途我已走了16载春秋。这16年来，感谢厂领导对我的关怀，感谢同事们对我的帮助，是大家的鼓励与肯定之下，才让我在工作上取得了一点成绩。老百姓的话中有这样一句“干一行爱一行”，虽然在别人眼中，有可能我的工作过于平凡普通，但是，正是抱着对伙房的热爱，才让我在平凡的岗位上努力做出自己的精彩。xx年已经过去了，我也将自己的工作进行了梳理，向厂领导和同志们汇报一下。

从进厂至今，我一直担任伙房班长一职，在电视上看到过许多因为食物而引发的中毒事件，所以对这方面，厂领导很重视，我自己也始终未能松懈。从选菜到淘洗再到烹食，可以说，我们伙房严把各个关口，16年来，未发生一起因食物而导致的中毒事件，很好的响应了厂里安全生产、安全管理的号召。每次用餐之后，我们总是第一时间清理垃圾、残留食物，定期的对食堂进行打扫，做到小扫除天天有，大扫除不间断。为全厂职工创造了干净卫生的就餐环境。

作为食堂的第一关——购菜来说，我的任务是很艰巨的。厂里本着为员工谋福利的原则，菜价是低于市场价格的。所以说，我必须要在购菜的时候，将成本压低，才能协调厂里的工作。既要保证菜的新鲜度又要买到价低的产品，很多时候，我是从市场的这头一直挑到市场的那头。虽然这项工作比较的艰巨和辛苦，但是看到大家能吃到可口的饭菜，我自己苦

点心里却是高兴的。

针对菜谱，我们伙房班也是定期召开讨论会议。通过不断的学习，我们也一直在提高自己的能力。做到了每天饭菜不重样，饮食结构合理化，荤素搭配菜色多。尽伙房班最大的努力，让大家吃好。

我作为伙房班长，除了协调内部工作、分工搭配之外，做日常工作每次都是身先士卒，并不是我比别人的境界高，而是既然是一个小的领导，那就应该在任何时候做好榜样。你不干，别人就会有所懈怠。总之，我尽自己最大的努力让大家对我们的伙食满意，对我们伙房的工作满意！

xx年已经到来了，我伴随着工厂的成长也在不断的进步，我会努力做好本职工作，在新的一年里，为大家创造更满意、更舒适的饭堂环境，让大家吃的好，身体棒，为xx厂做好后勤保障工作！

食堂职工总结篇九

时光飞逝，忙碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，深感到职责的重大，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，现就一年来的工作状况总结如下：

我们本着用心负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。

生活服务工作千头万绪，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，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

第一，要进一步认识做好生活综合服务工作的`重要性和必要性。

加强生活服务工作是我们公司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们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，为公司的可持续发展作出自我应有的贡献。第二，要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、到达四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而到达凝心聚力，促进发展的目的，突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

到达四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入到达“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有必须距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大，这些，都有待于今后不断得到改善。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，逐步构成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

食堂职工总结篇十

一、本人的工作态度 今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、工作的服务质量 职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

三、关于饭菜种类 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，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

四、关于卫生状况 我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活 服务工作千头万绪，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。

五、人员协调 协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含 着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不 盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作， 内求团结向上。对外协调， 主要讲究相互配合、 求同存异， 避免冲突， 营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部， 干部与干部， 油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务 职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，达 到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出 发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问 题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不 要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

食堂职工总结篇十一

本学期我工作出现了全新挑战，在这段过去时间里，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开展与落实，本学年总务处膳食部各项工作继续坚持雷校长提出“服务、规范、高效、一流”原则，理清工作思路，强化各岗位责任制落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考良好习惯，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，为学校发展服务。我校自建校以来，一直以超常规跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工日常生活最密切相关部门。

通过这半个学期工作，在主任指导下，在全校各部门领导、老师、同事大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂各项工作落实到实处，与食堂全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂全面工作有了实质上提升，把食堂全面工作推向了一个新层次，为学校发展提供了更好后勤服务保障。从x月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大挑战，因为x月x日xxx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工x多名，由于种种原因当时人员很难招□xx食堂一直处在缺人状态下运作，本学期在人员不足情况下，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、熟手带生手培训方式。让食堂各班班长在管理别人同时也要提高自己，对他们工作不规范地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，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指导方；我食堂组织全体员工认真学习学校方针政策，将学校领导先进理念如何转化到实际工作之中，使我们工作真正达到服务于学校学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好综合效益；通过每周例会，使员工思想意识中形成了，我们工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期工作明显展示了食堂员工精神风貌和工作作风，使总工作得到了有效进展。从每周x开始，坚持开早会，对员工不达标地方及时解决处理，总结昨天全面工作，安排今天新工作，对员工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x下午例会，对食堂整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

食堂职工总结篇十二

始终以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命平安和健康，努力提高机关就餐人员身体素养为基本观点。遵照卫生监督所对食堂卫生工作的要求，认真贯彻食品卫生法，进一步规范食品卫生管理工作，保障就餐人员食品卫生平安。现将工作总结如下：

我们始终把为机关干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节；训练员工结实树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使机关干部职工健康膳食，厨师之间相相互互沟通，相互学习，取长补短；让厨师、面店师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋勉向上的工作热忱、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

为了确保，用餐人员的饮食平安，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，严格依据食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂全部员工大家参预，全员监督。在食品选购中，我们时常去市场作调查，了解物品的质量、市场价格，避开送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是担忧全因素，我们每天进行排查，发觉问题准时解决，即时食堂处理不了的，也都准时报告分管领导。因此，食堂工作无一例平安隐患发生，就餐秩序稳定。

为确保就餐人员吃的放心、欢乐、舒心，我们用心制订每日食谱，依据食堂这几年的实践阅历和平常用餐人员的喜好，

对菜谱不断改进，从而对三餐养分进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增加花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应全部的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点，得到了领导的好评。总之，食堂在保障为机关后勤服务取得了一些成果，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求动身，不断改进就餐食谱，搞好养分搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关怀员工，做到使就餐人员开心而兴奋而来，满意而去。

食堂职工总结篇十三

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。环境卫生采取“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，丁、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。

总结这一年，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。

食堂职工总结篇十四

食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏。本学年，我们着重从以下几个方面做了一些工作。

食堂的生命力在于深化个性化服务。**中心支行食堂窗明几净，工作区、用餐区分开，桌椅井然有序，库房及工作间各种生熟食品、原辅材料、刀具、厨具分类存放，所有工作人员着装统一规范，用餐结算实行id管理系统，给人一种整洁有序、轻松明快的感觉。中支后勤中心还把食堂工作重点放在开发成熟的新菜品、改善菜品结构上，每个月发放《食堂菜品问卷调查表》，拟出70个菜品征求职工意见，确定20个最喜欢的菜品，然后食堂按权重安排菜品频率。要求厨师每周推出一个新菜，根据职工和顾客的反映，确定入选菜品。早餐实行了半自助式服务，推出了各色中西点心、小吃、并免费提供佐餐小菜。中、晚餐一般按周制订食谱，荤素搭配，确定8—9个主菜，4—7个卤菜、5—6个凉菜，中餐主食除米

饭、馒头外，还有职工们喜爱的土豆、南瓜蒸饭，还可提前预约小炒和办桌席。中心定期向工会小组征求菜品定价意见，价格确定在0.5元到2.1元之间，卤菜比市场同类价格低10%—30%。行内行外交口称赞：“不是宾馆，胜似宾馆”。目前，附近的农发行、法院、检一察一院、实验中学的职工、学生纷纷搭伙，日常用餐人数在400人左右，高峰时达600人以上，每周承办单位、个人席桌在20桌以上。食堂的红火与周围单位食堂“冷、散、亏”形成鲜明对比，先后有多家单位前来参观学习，在20xx年7月人总行后勤工作会议上，**中心支行食堂“深化个性化服务，对外拓展市场，以外养内”等做法得到了与会者的普遍关注和充分肯定。现总结如下：

- 1、认真抓职工思想工作。每学期开学，由主管校长主持举行一次全体职工会议，强化职工的责任意识、安全意识、服务意识，增强职工的主人翁意识和奉献意识。学期中，定期每月一次工作小结会议，总结成绩，分析失误或寻找不足，不断提高工作效益。
- 2、强化人员岗位责任制度。食堂工作，安全卫生是第一重要的，为此，我们每学期都制定了严格的安全责任制度，落实到人，明确到岗，同时配备每天专门的检查人员，对具体工作进行巡查，对照落实考核，一年来，我们做到了安全卫生无差错，获得了市局食堂评比a级食堂的荣誉。
- 3、实行采购招标制度。每学期进行两次公开招标，做到了公平、公正，杜绝了人为因素的干扰，让师生享受价廉物美的服务，真正做到学校食堂服务学校教学，为一线教师和每位同学提供放心服务。
- 4、严格经费使用制度。食堂收支均由镇财政结算中心统一管理，做到每一笔费用都有预算、结算、且有经手人、人、分管领导、主管领导签字才能支付。做到每笔费用都能物尽其用。

学校食堂工作关系到学校的正常教学秩序，做好它需要大家齐心协力，为更好地管理好学校的食堂，我们在今后的工作中要更加将工作细化，管理规范化，为办出一流的学校食堂努力！

文档为doc格式

食堂职工总结篇十五

需要树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有743人，分16个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工2人。学生在校早餐人数在130人左右，在校中餐人数在400人左右。学校在教育主管部门和卫生主管部门的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。

一、要以人为本，牢固树立师生服务意识

我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊事员2人。炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人

制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不

仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

三、要切实加强食堂食品卫生安全工作

学校食堂食品卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。

首先是严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事务长把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。其次，严把生产操作关。

在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装纱门、纱窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，我们要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。

食堂职工总结篇十六

今年我在美食城担当食堂经理，主要负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年饮食中心的各项工作围绕后勤保障处“效劳、标准、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实。在学校领导的正确领导关怀扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，依靠职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了今年全年的美食城各项工作任务，美食城也取得了不错的业绩，也为接下来一年工作，积存了良好的治理阅历。

总结本年度在美食城的治理工作，具体如下：

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安康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进展上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进展思想教育、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效劳质量和意识。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。如发觉工作中有不到位之处马上指出，勒令改正准时到位。全体工作人员能够仔细做好本职工作，明确职责、各司其职、听从安排、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

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，统统进展了一次大清扫，并要求员工将这些保持下去。

第三、把住食品进货来源也特别重要。学校食堂事关几千师生用餐，需要严格把守食品安全关。如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去选购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不选购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒大事的发生，切实保证每

位师生的身体安康。在此期间在我食堂用餐的人员无发生重大食品安全事故。我也严格财务纪律，每次选购时总是所要收拒、准时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，抱着节省的原则做到物美价廉。

另外，我会定期跟员工开例会，对这段时间美食城的整体工作进展归纳总结，并对下一阶段工作进展合理有效安排。定期对员工进展评价总结能促进他们的自我提高，让他们从工作思想、专业学问技能、效劳态度等方面都能得到实质性的提升。这样使得他们更加专心投入于为广阔师生效劳工作，也更好地展现了我们工作人员良好的精神风貌和工作作风。

今年物价上涨幅度很大，面对这些严峻挑战，在后勤保障处和饮食中心领导的亲切关心领导下，我和员工们积极应对这些困难，得到了广阔师生的理解。

总之，美食城20xx年度的工作比拟胜利，食堂工作人员也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，共同为食堂的进展做出更大的奉献，为广阔师生供应更优质的效劳。