

# 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书(大全8篇)

自我总结可以帮助我们了解自己的优势和缺点，从而更好地发展自己的潜力。以下是小编为大家准备的工会工作总结范文，希望对大家的工作能够起到一定的借鉴作用。

## 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书篇一

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年进学校以来，通往路途我已走了16载春秋。这20\_\_年来，感谢学校领导对我的关怀，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。\_\_年已经过去了，我也将自己的工作进行了梳理，向学校领导和同志们汇报一下。

### 一、做好卫生工作，创造温馨环境。

从进学校至今，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，学校领导很重视，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，20\_\_年来，未发生一起因食物而导致的中毒事件，很好的响应了学校里安全生产、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。为全学校职工创造了干净卫生的就餐环境。

### 二、降低购菜成本，翻新菜式花样。

作为学校食堂的第一关购菜来说，我的任务是很艰巨的。学

校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，才能协调学校里的工作。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。

三、起好模范带头作用，努力让大家满意。

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！

\_\_年已经到来了，我伴随着工学校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\_\_学校做好后勤保障工作！

## 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书篇二

后勤管理工作是幼儿园开展各项工作的基础，是做好教育教学工作的保障。时间过得真快，转眼一学期工作即将结束。本学期后勤工作在园领导的指导下，各方面工作都取得了一定的成绩。以园务计划为指导，全面解读、领会《幼儿园教育教学指导纲要(试行)》的教育精神，坚持加快发展为主题，以改革创新为动力，以科学管理为手段，在园领导的重视、

关心和指导下，全体后勤人员以团结、协作、友好的精神，认真完成了各项工作。我园的后勤管理工作从目前状况来看，各岗位能严格执行规章制度，但也存在不足之处，现简单总结如下：

膳食管理工作是保教工作的基础，也是家长最为关心的问题，本学期，我园的保健医生根据膳食软件计算幼儿营养所需量，科学制定每日食谱，做到配餐营养科学化、饭菜合理多样化，增加了幼儿的进食量。

定期开展伙委会，共同探讨膳食管理问题。广泛听取教师、幼儿和家长的意见，尽量增加食谱的花样，并保证营养的均衡，做到粗细、甜咸、干稀搭配合理。

采买人员严格的按照配量进行购买，在采买中，采购员物色合法的定点供货商。在物美价廉的同时，注意该定点商店的信誉和是否有办理经营、卫生管理方面的相关手续。坚决杜绝伪劣变质的食品流入幼儿园。

本学期在园领导的重视下，我们计划的坚持加强了对后勤人员的政治思想和业务的学习，定期召开后勤人员工作会议，学习内容以《幼托机构卫生保健工作手册》为主，在学习的同时认真对照职责要求，总结和分析工作中的得失，肯定了后勤人员工作上进步和成绩，指出工作中存在的问题，提出改进的意见和方法。通过学习后勤人员的服务意识得到的提高，后勤岗位虽不起眼，但它直接关系到幼儿园每个孩子的健康，少了就不行。由于对工作的重要性有了进一步的明确，本学期后勤服务的质量有的新的提高。

幼儿教育在提高幼儿的生存、保护和发展水平方面担负着重大的责任，我们本着保教并重的方针尽最大的努力做好幼儿的保育工作，创设并不断完善卫生、健康、安全的教育环境。

本学期我们一如既往地重视和加强了安全防护和安全教育工

作，全园上下始终将幼儿的生命和健康视为首要。具体做法：每月一次对大型玩具、电器设备、班级设施及食堂等进行了全面的检查，发现问题做到及时维修或上报。严格接送制度，为每个家庭制作了智能接送卡，并督促门卫把好大门关。结合健康活动，要求各班老师加强重视对幼儿的安全知识教育，提高幼儿的安全意识。

认真的做好了收托费、发奖金工作；认真记录各种帐目，做到帐实相符、帐证相符；严把资金使用关，协助园长搞好经济结算。

开学初、末，对全园各岗的物品进行了清查登记，对大型物品每月进行检查并了解其使用情况，出现问题随时解决；对班内物品的领取实行了登记，建立了物品领取登记手续。

以上总结是幼儿园后勤工作中的一部分，更多的内容和责任将促使我们在今后的工作中不断反思和完善，以期待更多的收获。

## 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书篇三

作为幼儿园饭堂的一名员工，我要求自己各个方面都应比别人做得更好，因此做好服务工作，是摆在我面前的课题。虽然说要安排好幼儿园全体师生的餐食，尽管是件“众口难调”的事，但是我本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点，根据季节变化，在市场允许的前提下，和同事们一起努力尽可能做出适合幼儿口味的营养餐食谱，让幼儿吃得卫生、营养、吃出健康。做的工作主要是：

一、在工作中，始终把食品安全放在首位，保证饭堂的干净卫生，做的食物新鲜安全。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。工作期间我能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，保证食堂环境

卫生。

二、时时处处按照幼儿园的要求规范自己的言行，严格要求自己，踏踏实实、兢兢业业地做好本职工作，无论严寒酷暑，坚持每天起早摸黑，尽心尽职地坚守在自己平凡的岗位上。

三、认真学习菜谱知识，多看多学，从多方面掌握烹饪技术，提高自己的业务水平。今后我仍要一如既往，做好本职工作，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，我坚持以服务师生为宗旨，进一步提高自我素质，以主人翁的态度努力把食堂办成教师满足、家长放心、幼儿开心的食堂。

## 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书篇四

时间过得真快，忙忙碌碌中又过了一年，转眼间我到公司工作已经十一年了。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。作为管理员更应多为员工的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑，现我对食堂的管理工作作以如下总结：

第一、作为一个企业食堂，要严格落实《食品卫生安全》是关系到每一位员工身体健康的大事。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。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，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，保证了企业的工作正常运转。

了校领导对食堂的印象，保持下去是关键。

第三、把住食品进货也非常重要。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。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，切实保证每位师生的身体健康。在此期间在我食堂用餐的师生无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

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，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，确保师生吃到价廉放心的食品。总之，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，共同为事业的发展而默默奉献。

## 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书篇五

时间过得真快，忙忙碌碌中，一学年又即将过去。回顾过去的每一天，我作为一名分管学校食堂工作者，深深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，管理的质量，很有可能会影响到师生的身心健康。所以，为了扬长避短，以后能把工作做得更好，在此，我将对本学年的食堂工作作如下总结。

第一、严格把好食堂卫生关，因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。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》规定的各项要求。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各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。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。

第二、严格把好食品安全关，每学期都要和食堂工作人员一起学习《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。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，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。还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)。

第三、严格把好食品进货关，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。

第四、尽力把好烧菜技术关，在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取师生的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让师生吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达;在创建省级平安学校中，我校食堂获得了专家的好评。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但

我坚信，在学校领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的努力下，我校食堂一定会越办越好。

## 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书篇六

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，资金上保证。20xx年我校就以高标准通过了市“a”级食堂管理验收。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。下面就以下几点作简单总结：

### 一、建立食堂管理网络机构

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂(一楼)、二食堂(二楼)两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

### 二、完善制度，措施到位

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从20xx年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、

《食堂工作人员职责》、《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》等，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》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，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，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。

### 三、食堂管理形式

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1.5元、时令蔬菜0.5元—1.0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2.5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

### 四、实施定点采购制，杜绝安全隐患

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，色拉油和调料、大米在食油公司采购，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，由总务处验收，切实把握好进货验收关。

本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地提供，肉类为公司提供，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，总务处不定期检查。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。

## 五、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

## 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书篇七

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，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。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。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。

其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂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。

## 一、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。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。

## 二、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，都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。

### 三、严把成品销售关

每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

### 四、严把餐具消毒关

餐具及放作物容器的洗净、消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

### 五、严把炊工个人卫生关

作为食堂操作人员，坚持定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

## 幼儿园食堂管理员工作总结及计划书篇八

在学校食堂用餐的学生有300人左右，学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全作为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

1、组织制度建设建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制；有食品安全管理机构并配备专职食堂食品安全管理人员；落实了食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任，定期检查食品安全工作并有记录。开学初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

2、许可情况有餐饮服务许可证，实际经营项目与餐饮服务许可范围相符，不存在超范围经营问题。

3、食堂环境定期清洁，并保持良好，具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫的防护措施，具有足够的通风、排烟设施。

4、从业人员健康管理建立了从业人员健康管理制度，从业人员都取得健康合格证明且都在有效期内，当从事加工直接食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，都能及时调整其工作岗位。

5、落实索证索票制度采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台账；库存食品在保质期内，原料贮存符合相关要求，不存在国家禁止

使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，严格落实索证索票制度。

6、清洗消毒食堂配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要，有餐饮具专用保洁设施，消毒池不与其他水池混用，消毒人员掌握基本消毒知识，餐饮具消毒效果符合相关要求。

7、食品加工制作管理贮存食品原料的场所、设备设施保持清洁；不存在存放有毒、有害物品及个人生活物品情况；运输食品原料的工具与设备设施保持清洁；不使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品；原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，不存在交叉污染；四季豆、豆浆等食品烧熟煮透；具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样；存放时间超过2小时的食物食用前经充分加热。

8、使用食品添加剂情况食品添加剂使用符合国家有关规定，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求。