# 公司食堂个人年终总结(通用3篇)

来源：网络 作者：静默星光 更新时间：2024-12-01

*今天小编倾情推荐公司食堂个人年终总结(通用3篇)，为更多朋友提供学习指导，帮助大家培养良好学习习惯，激发学习兴趣。第1篇: 公司食堂个人年终总结　　自20xx年7月入职至今，我在xxx酒店已经工作了1年零8个月的时间了。在这段的时间中我通过...*

今天小编倾情推荐公司食堂个人年终总结(通用3篇)，为更多朋友提供学习指导，帮助大家培养良好学习习惯，激发学习兴趣。[\_TAG\_h2]第1篇: 公司食堂个人年终总结

　　自20xx年7月入职至今，我在xxx酒店已经工作了1年零8个月的时间了。在这段的时间中我通过努力的工作，在工作中学会自我总结和自我完善，目的在于提高自己，把工作做得更好，为此我对这一年的工作进行简要的总结。

　　>一、熟练操作采购流程。

　　从接单到询价，到审批购买再到跟踪收货，我坚持每个细节都经手，熟悉每个供应商及供货方式。让自己在第一时间了解物品到货情况。在到货出现差异或质量问题时，第一时间与供应商沟通，进行退换货，保证酒店的利益不受损失。

　　供应工作是企业创造效益的第一道闸门，事关企业利益得失，也是容易发生问题、倍受别人关注的工作。对此，我会不断提高思想认识，永远牢记自己的职责，坚持对领导和职工负责的原则。

　　>二、坚持询价和比价原则，坚持把性价比最优的物品购入酒店。

　　作为采购，最重要的是把好进货关口，让酒店能够在低成本的前提下创造高收入。这就要求采购要把最好的产品以最低的价格够入酒店。通过货比三家，筛选最好的供应商，保证所有物品都有依可询，有据可依。逐步加强对材料、设备价格信息的管理。每材料设备的计划、询比价都进行了复印留底，保持了信息资料的完整，建立采供部材料、设备信息库，以备随时查阅、对比。

　　在市场经济条件下，很多卖方市场已经逐步转变为买方市场，在这种情况下，供应商使出了浑身解数，五花八门的促销手段和技巧也很多。对此，我坚持对自己的岗位负责的态度，摆正心态，牢记使命，坚持原则，公正处事。在与供应商打交道的过程中我始终坚持三点原则：

　　一是要优质的产品；

　　二是要优惠的价格；

　　三是保证能够得到周到的售后服务。

　　在这三点的基础上与供应商建立良好的合作关系。

**第2篇: 公司食堂个人年终总结**

　　食堂是后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是作为食堂员工，要不辞辛苦，努力做好每一项工作任务，因为这直接关系到广大员工的切身利益。因此，对20××年的工作做出如下总结：

　　>一、围绕大局，提高认识

　　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“职工之家”和干部员工满意的场所。大家从思想上认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。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能大局为重，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。

　　团结协作，优质服务。职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。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。特别是今年以来，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，受到领导的信赖和大家的好评。我们还把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，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就餐，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，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\*，及时为大家换发餐具，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，使大家在能够舒心。

　　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\*上，而是严格按照领导的要求，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。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，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

　　当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离，我们将继续努力！

**第3篇: 公司食堂个人年终总结**

　　本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

　　一是明确xx食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

　　二是对xx食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工(改刀、配菜)操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

　　三是奖励xx食堂管理考核制度。xx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

　　四是完善xx食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

　　五是完善xx食堂管理应急预案。包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理。

　　六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的温州广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从温州粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实xxxx级、xx级大学生补贴xxx人，共计xxx元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！