# 饭堂年终总结报告范文(合集15篇)

来源：网络 作者：静默星光 更新时间：2024-01-08

*饭堂年终总结报告范文1　　在公司以及部门领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的...*

**饭堂年终总结报告范文1**

　　在公司以及部门领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行小结。

　　一、初步建立了食堂骨干队伍，明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面。责任到人。工作有序开展。

　　二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查，保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求。食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

　　三、饭菜质量有比较大的提高，增加花色品种，特别是在8月期间推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善。经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

　　四、加强成本管理，从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。使食堂从每月亏损三万多元到略有盈余。

　　六、建立和建全了班组正常的学习制度和工作制度，开展一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量。营造一种力争上游的管理氛围。

　　七、建立食堂五常法管理制度和办法，用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的\'标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

　　八、加强基础建设，建立食堂冰库冷藏库，对稳定公司食堂价格，调节供货品种、减少浪费、保障应急使用有了一个非常好的基础。调整各个仓库的实际功能，扩建了洗涤和收残间，使食堂使用功能更趋合理和完善。

　　九、建立了食堂员工的绩效考核办法，对多元化工人也进行了绩效考核，走在了公司前面，是一种管理上的加强和突破。

　　问题和下季度的打算：

　　1、食堂餐饮品种要创新，还要保持传统的品种不流失。既要有当家的饭菜点心品种，也有创新。引进优秀的面点师，在面食上有所突破。服务上加强培训，请专业人员进行实地培训。绩效考核激励机制的制度要完善，并严格执行。

　　2、食堂设备已经使用了五年，由于多年没有保养和及时维修，设备老化情况严重，必须分批、分次、分重点进行更换、维修、保养。锅炉烟囱需要改造。现在已经影响锅炉的启动。前方食堂没有热水供应，需要安装供热水设备，解决冬天洗涤碗筷的困难

**饭堂年终总结报告范文2**

　　20\_年酒店的不平凡的一年，从酒店改制以来，前厅部积极配合营销部接待了各种不同类型和规模的会议，最为显著的如人大会议接待，会议的成功接待得到了市人大领导的一致认可，付出总有回报员工的辛勤汗水终究换来了认可的果实，然而从会议接待中我们虽然取得一定的经验，但是还存在一些工作没有想在客人之前去完成，也看出了本身的不足。鉴于此情况在今后的接待中我们将总结过去丰富的经验，取长补短。

　　前厅部既市酒店的销售窗口，在房价上要掌握一定的销售技巧，怎么才能把我们的服务出品销售出去，这就要我们在推销掌握一定的技巧；

　　在价位上按照从高到低的顺序进行，但往往我们再此方面还是很欠缺，意识淡薄，没有意识到工作的重要性，客人来了只是机械性的在介绍，出售。由于酒店从业人员更换频繁，总不时有新鲜的血液补充进来，今年前厅部新增人员较多，培训后的新员工业务知识和自身素质标准不一，在此情况下根据工作需求，经理多次对前厅部员工进行业务知识与技能的培训，让我们学会去推销是工作的重要之重，让我们把酒店最好的出品推销给客人，而又让客人乐于接受。培训让我们牢固树立员工工作，深化业务知识，更好的开展工作。

　　作为前厅部的员工做到标准的微笑、礼貌、热情、周到，来对面每一位宾客，让他们快乐而来，满意而去。我们要以高度的责任心迎接下半年的工作挑战，将更好努力的完成酒店下达的全年计划。

　　20\_就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20\_，对我而言是有意义，有价值，有收获的一年，很荣幸在第一季度本餐厅获得了和谐餐厅的荣誉，那时候就时常告诫自己，鞭策我们的团队，荣誉对我们而言不仅仅是一种认可，更重要的是一种责任，是对员工，对企业对自己的责任，只有肩负起这个责任，我们才有资格引领我们的员工队伍，才无愧于公司赋予我们的管理职责。从20\_年进入xx和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

　　现将这一年来的工作总结如下：

　　>一、20\_工作总结

　　1、人事维护xx年x月x号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工x人，一年多过去，现在留下的老员工尚有x人，老员工稳定率为x%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

　　2、菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

　　3、服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

　　4、安全生产纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强

　　5、食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

　　第三、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

　　第四、在菜谱的安排方面：

　　1、首先对大多数学生的饮食习惯做到心中有数，有的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意；

　　2、学生喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次；

　　3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；

　　泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；

　　芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒；

　　员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了；

　　4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

　　第五、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，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，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

　　第六、在菜品的采购和管理上：

　　1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等；

　　2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

　　第七、加强卫生管理，增强忧患意识。

　　食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态；

　　我们要求每一位职工必须做到：

　　（1）注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

　　（2）食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

　　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。

　　开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂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，保证了食堂工作正常运转。

　　第八、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。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。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，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。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

　　尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

　　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，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

　　20\_年已经过去，在这一年里，x大酒店在上下的共同努力下，经营业绩有了较大的提升。大堂进行了更新和改造，使酒店的服务项目更加完善，同时对x客房装入宽带，满足了更多商务客人的需求。所有的这些给酒店带来了生机和希望。酒店设备的更新、服务项目的完善、员工服务水准的进一步提高，使我酒店在酒店业有了较高的声誉。所有的这些都是店级领导的有效管理和酒店各部门员工的努力是分不开的。所以酒店较注重员工的精神文明建设，今年来前厅部在人员不断更换的情况下，所有的员工仍然能够克服困难、团结进取，圆满的完成酒店交给的各项接待任务，全年共接待了VIP团x个，会议无数次，在整个接待过程中受到客人的好评，一年来前厅部做好了以下几项工作：

　　>一、加强业务培训，提高员工素质

　　前厅部作为酒店的门面，每个员工都要直接的面对客人，员工的工作态度和服务质量反映出一个酒店的服务水准和管理水平，因此对员工的培训是我们的工作重点，今年来针对五个分部制定了详细的培训计划：针对总机，我们进行接听电话语言技巧培训；

　　针对行李处的行李运送和寄存服务进行培训；

　　接待员的礼节礼貌和售房技巧培训；

　　特别是今年七月份对前厅部所有员工进行了长达一个月的外语培训，为今年的星评复核打下一定的基础，只有通过培训才能让员工在业务知识和服务技能上有进一步的提高，才能更好的为客人提供优质的服务。

　　>二、给员工灌输“开源节流、增收节支”意识，控制好成本

　　“开源节流、增收节支”是每个企业不矢的追求，前厅部员工积极响应酒店的号召，开展节约、节支活动，控制好成本。为节约费用，前厅部自己购买塑料篮子来装团队的钥匙，减少了钥匙袋和房卡的使用量，给酒店节约了费用（原来不管是团队还是散客，每间房间都必须填写房卡和使用钥匙袋，通过团队房不使用房卡和钥匙袋后，大大节省了费用，房卡x元/张，钥匙袋x元/个，每天团队房都x间以上，一年可节约一笔较大的费用）；

　　商务中心用过期报表来打印草稿纸；

　　督促住宿的员工节约用水电；

　　控制好办公用品，用好每一张纸、每一支笔。

　　通过这些控制，为酒店创收做出前厅部应有的贡献。

　　>三、加强员工的销售意识和销售技巧，提高入住率

　　前厅部根据市场情况，积极地推进散客房销售，今年来酒店推出了一系列的客房促销方案如：球迷房、积分卡、代金券、千元卡等促销活动，接待员在酒店优惠政策的同时根据市场行情和当日的入住情况灵活掌握房价，前台的散客有了明显的增加，入住率有所提高，强调接待员：“只要到前台的客人，我们都要想尽办法让客人住下来”的宗旨，争取更多的入住率。

　　>四、注重各部门之间的协调工作

　　酒店就像一个大家庭，部门与部门之间在工作中难免会发生磨擦，协调的好坏在工作中将受到极大的影响。前厅部是整个酒店的中枢部门，它同餐饮、销售、客房等部门都有着紧密的工作关系，如出现问题，我们都能主动地和该部门进行协调解决，避免事情的恶化，因为大家的共同目的都是为了酒店，不解决和处理好将对酒店带来一定的负面影响。

　　>五、加强各类报表及报关数据的管理

　　前台按照公安局的规定对每个入住的客人进行入住登记，并输入电脑，境外客人的资料通过酒店的报关系统及时的向国家^v^出入境管理科进行报关，认真执行公安局下发的通知，对每位住客的贵重物品进行提醒寄存。前厅部所有的报表和数据指定专人负责，对报表进行分类存档并每月统计上报。20\_年客房收入与20\_年客房收入进行对比，住房率增加了，但收入却减少了x元，主要原因是因为酒店业之间的恶性竟争导致平均房价降低，入住率增加而收入减少的现象，客房简况表附后。

　　成绩是喜人的，但不足之处我们也深刻地意识和体会到：

　　1、在服务上缺乏灵活性和主动性；

　　2、总机的设备老化造成线路不畅，时常引起客人投诉；

　　3、个别新员工对本职工作操作不熟练；

　　4、商务中心复印机、打印机老化，复印及打印的效果不好，直接影响到了商务中心的收入。

　　根据酒店给营业部门制定了新的销售指标和任务，20xx年对前厅部来说是一个重要年，为能配合销售部完成任务，特制定出20xx年工作计划：

　　1、继续加强培训，提高员工的综合素质，提高服务质量；

　　2、稳定员工队伍，减少员工的流动性；

　　3、“硬件”老化“软件”补，通过提高服务质量来弥补设备老化的不足；

　　4、提高前台员工的售房技巧，增加散客的入住率，力争完成酒店下达的销售任务。

　　新的一年即将开始，前厅部全体员工将以新的精神面貌和实际行动向宾客提供最优质的服务，贯彻“宾客至上，服务第一”的宗旨。

**饭堂年终总结报告范文3**

　　xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年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”。

　　在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所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。具体食堂工作总结如下：

　　>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20\_年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

　　2、从20\_年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

　　3、从20\_年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

　　4、20\_年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

　　5、20\_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，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映的外部人员进入操作间等问题。

　　6、建立健全主管定期随访制度。

　　7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

　　8、最重要一环，20xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

**饭堂年终总结报告范文4**

　　时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。

　　职校食堂，作为一个集体食堂它承担着等所在单位公司员工的就餐任务，以及公司员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂公司员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位公司员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了xx年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了xx年工作上的成果与不足。

　　20\_年工作成果：

　　（1）与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调公司员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

　　（2）对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布 进行责任到人的细化。

　　（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。

　　（4）紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

　　（5）职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

　　（6）围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

　　（7）圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会；建安分公司职工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛。

　　（8）调动所有食堂公司员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

　　（9）为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织公司员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜 大白菜 土豆 胡萝卜等。

　　（10）在食堂开展主人翁精神建设，使公司员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

　　当然我个人管理不足的地方还很多如：

　　操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

　　公司员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节公司员工工作时差。

　　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，使食堂每位公司员工都能运用个人擅长技能，让食堂公司员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水准提高菜品认可度的 重要性。

**饭堂年终总结报告范文5**

尊敬的各位领导：

　　大家好!

　　在20\_年即将到来之际，首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利、心想事成!回首即将过去的一年，我们食堂在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，圆满的完成了各项工作任务，包括成功达标的事宜。作为一名厨师长，我在此衷心的向大家表示感谢，感谢领导、感谢同志们一致以来孜孜不倦的支持，在大家互帮互助中才使得各项工作进展顺利。在工作上，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

　　>一、经营方面：

　　我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品;根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜等等。

　　>二、管理方面：

　　以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

　　>三、质量方面：

　　菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

　　>四、成本方面：

　　在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去;研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本;还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

　　>五、卫生方面：

　　严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查;其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置;另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

　　综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

　　牛根生曾经说过：这个世界不乏发现，而是缺少发现后的思考。我想我们不会犯那样的错误的，至少我们要杜绝类似的错误。在新的一年里，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

**饭堂年终总结报告范文6**

　　伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市xxx行业综合经济效益水平和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律，我走过了极其不平凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐的目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除职工的后顾之忧，千方百计保障全体职工全身心的投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来的工作情况总结如下：

　　食堂是我们xxx公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

　　我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

　　同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

　　当然工作的同时也不能忘了学习，从我进xxx公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚，20xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们xx企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个xxx大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗！

**饭堂年终总结报告范文7**

　　骄阳似火，夏日炎炎，转眼20\_-20\_年度就要过去。回顾这一年来，在学校领导的正确指导下及各位师生的监督、建议下，学生食堂的全体员工，齐心协力，共同奋斗，特别是一线的员工，他们不怕脏、不怕累，起早贪黒，为让学校的全体师生，都能吃得放心、吃得营养、吃得开心，为广大学生提供更丰富、更周到、更细致、更温馨的服务而努力着。 现将一年来的主要工作汇报如下：

　　>一、目标方向明确

　　作为食堂的管理者，对食堂的建设发展管理必须心中有明确奋斗目标和努力的方向。我们的目标是：食堂质量过硬，服务热情文明。

　　食品安全健康，卫生干净彻底。

　　管理规范有序，员工团结友爱。

　　用餐多数满意，领导绝对放心。

　　>二、员工素质优良

　　经过一年的运营，我们从选好人、育好人、用好人上下功夫，经人力资源部的层层把关，对有责任心、爱岗敬业、基本素质较优、有团队意识、服从管理的人选用到我们当中来，通过即时培训、专业知识、专业技能等学习，同时根据食堂工作实际需要，有计划、有重点、有组织、有实效地抓好技能、服务、礼仪、规范等落实，提升了他们的素质与能力，打好了思想和综合素质地再教育。

　　>三、管理严格规范

　　好的质量、好的服务，关键在于有好的管理。好的管理出在好的制度与规范，重点在一丝不苟，坚持不懈的抓好落实、抓出成效、养成良好习惯、形成自觉行动。公司严格按照《^v^食品安全法》及修订案、《食品安全法实施条例》、GB2760-20xx《食品添加剂使用标准》等相关国家法律法规规范管理，并引进了ISO22000安全管理体系、HACCP体系，也制订了公司自己的一系列安全、管理、卫生体系文件。一系列的管理体系为食堂的规范化运作带来了保障，也为食堂争评达标食堂奠定了基础。

　　>四、餐品、服务满意

　　供餐食品和分餐服务是就餐人员非常关注地焦点，也是食堂工作的主要成果。出品质量好不好，服务水平怎么样，更是本食堂抓好的核心任务，抓好此项工作我们从以下五点入手：

　　1、 根据伙食标准，原料市场价格，主、副食搭配等因素，认真细致地订好供餐食谱，每日食谱荤素搭配合理，色、香、味俱全，热量营养够标准，使学生愿意吃，并吃得好；

　　2、 加工制作精细，符合出品标准、卫生安全、效果良好；

　　不断的调剂变化，推陈出新，让学生有食欲、有好感、乐意接受；

　　分餐服务讲文明、讲公平、讲卫生、讲效率；

　　经常征求就餐人员对供餐食品和服务质量的意见，不断虚心持续改正，提升满意度； 提供多种多样的膳食、风味食品、饮品，满足了学生的多样化需求。

　　>五、安全管理

　　做食堂就是做安全！安全是食堂管理的重点，没有安全就无法开展正常工作，也就谈不上准时供餐与优质服务。公司严格按照《^v^食品安全法》及修订案、《食品安全法实施条例》、GB2760-20xx《食品添加剂使用标准》以及ISO22000:20xx安全管理体系、HACCP和公司相关安全管理体系要求，严抓落实，确保了食堂运行一年来未出现任何安全事故。

　　1. 抓好食品卫生安全。

　　2. 抓好防火工作安全。

　　3. 抓好防食物中毒安全。

　　4. 抓好用电安全。

　　5. 抓好用气、用水安全。

　　6. 抓好加工作业安全。

　　>六、环境卫生

　　环境是食堂的脸面，也是食堂管理工作的重点、难点，一个没有良好卫生习惯的食堂，肯定是一个不合格的食堂，而且容易出大问题。为此，公司把卫生工作当作食堂日常管理的主要工作，抓好抓实，决不放松。严格按照公司管理规定及标准流程操作，并认真检查，让每位员工明白我们是食堂的主人，食堂是我们的家。每日一清理，餐前餐后各一检，每周六、周日为食堂的卫生日，检查结果为评选优秀班组的条件之一，来督促员工要做就做最好。

　　当然，经过一年的风风雨雨，我们取得了一定的成绩，但也暴露出些许问题。随着社会的发展，还望学校领导、师生批评指正、不吝赐教！

　　新的学年就要到来了，让我们发扬成绩、克服缺点，更好的配合学校的各项要求、活动，做好服务，为学校和公司双赢做出我们应有的贡献。

**饭堂年终总结报告范文8**

　　“民以食为天”，作为后勤工作重点之一食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动的效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。为此，自我校食堂的创建以来，我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

　　>一、抓机构建立，促组织落实：

　　1、机构设置及人员管理

　　（1）学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

　　（2）伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

　　（3）建立建全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

　　2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

　　3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

　　>二、食堂管理的具体做法：

　　（一）严格管理制度，共创文明服务。

　　学校的主要工作是教学工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，确保食堂工作正常开展。

　　1、出勤制度：

　　不随意更改作息时间

　　2、劳动管理：

　　（1）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，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

　　（2）出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

　　（3）职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

　　（4）要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，罚当事者2元。

　　（5）按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以2倍罚款；如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

　　（6）月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

　　（7）专人负责锅炉房，按市技术质量监督局要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

　　3、其它：

　　（1）炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

　　（2）不得违犯操作规程，无故损坏炊具；不得不经同意擅自把伙食部物品外借；不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

　　（二）加强卫生管理，增强忧患意识。

　　食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周召开民主生活会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在盟芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

　　1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

　　2、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

　　3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

　　4、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。

　　5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

　　6、设立卫生达标奖：认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

　　（三）严格检测与监督，创名牌效应。

　　食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

　　1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因此而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

　　2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

　　3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%（节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支），以确保师生的伙食，凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的，将劝其离岗。

　　>三、存在问题

　　随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

　　1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

　　2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

　　另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，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共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

**饭堂年终总结报告范文9**

　　作为食堂的一名员工，为做好学校食堂工作，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。下面是20xx年个人的工作总结：

　　>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，心得体会制定了“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，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。

**饭堂年终总结报告范文10**

　　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，所有门窗都安装沙门、沙窗。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;售饭时载口罩;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努力创新，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。

　　对于走出家门在外求学的学生们来说，吃的好要比住的.好显得更为需要。学校食堂的卫生安全管理工作直接影响到了学生的身体健康，影响了到学校在外的声誉，关系到老师在班级上教学质量能不能提高，关系到学校往后长远的发展。因此，学生，家长，社会以及上级领导都非常关心学校的食堂管理工作。我们作为食堂工作的员工感到自己的责任非常重大，对于自己工作的重要性已经深刻认识。

　　我们学校的食堂管理工作是由学校的总务处全面负责，副主任主要负责平时的日常工作，学校的膳管会对于食堂的质量评价及财务进行直接监督。学校食堂一共有一食堂和二食堂两个班组，学校特意聘请了两名负责人作为班长来分别管理这两个食堂，严格做到分工到人和明确职责。

　　食堂的安全工作主要是通过食品的采购、加工以及餐具的清洗消毒等多个主要环节来决定的。学校加深了对食堂的各种原材料进行集中采购的意识，做到按照规范程序来执行各项事务，色拉油以及大米等副食品在食油公司统一采购，平时所吃的肉类等坚持在质量最重要，而价格其次的基础上，由各种资质都齐备的肉食单位提供。并坚持索取这些单位的食品卫生检验合格证以及相关证照由总务处验收，这样才能把握好食品进货的验收关卡。学校的食堂管理工作只有做到认真严格的执行才能让学生和老师满意。

**饭堂年终总结报告范文11**

　　光阴荏苒，时光易逝，转眼间一个新学期立刻就要来了，在这一年当中，在校领导的带领下，在各位职工的紧密配合下，本着“为同学服务，为学生分忧”的宗旨，完成了应尽的职责，本学期为了进一步做好学生的餐饮工作，维护学生切身利益，有必要对过去的工作进行反思：

　　>一、过去工作的回顾

　　1、制订并完善了各项管理制度。如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对食品卫生、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。

　　2，加强教育培训，提高了职工素质。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理经验。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，更好地为学生服务。

　　3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对厨房进行了程度不一样的改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，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，每一天管理员防火巡查，进入饭堂有提示语“饭堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，饭堂供应的材料专人监管。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。

　　4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给学生创造了舒适的就餐环境，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“小吃一日一顿”，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，厨房每一天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生的饭菜。

　　（4）、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）、带给助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

　　5、饭堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

　　（1）、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求的原料坚决拒收。

　　（2）、对卫生严格制度化管理，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

　　（3）、本学期每周为学生带给凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学。

　　（4）、在对员工的日常管理中，我制度加情感用自我的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变；

　　（5）、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故立刻对饭堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时饭堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，饭堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的饭堂”还有必须的距离，我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。由于我对餐饮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职责感，构成良好规范的卫生习惯，使我校饭堂的饮食总体工作取得了长足的发展和必须的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对此刻职工人员少，工作量大，我将知难而进，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。

　　>二、存在的问题

　　1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏饭堂利益。

　　2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，饭堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系。

　　3、饭堂的骨干人员很欠缺，整体素质很低。

　　4、要合理建设饭堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设。

　　5、教育全体工作人员要注意节约增收。

　　>三、改善的措施

　　1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督的管理，认真理解学校经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取师生对改善饭堂的意见。

　　2、规范饭堂财务账目，加强成本核算，维护学生的利益，继续实行三公开。

　　3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人的好职工。

　　4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为师生服务。

　　5、搞好饭堂的硬件设施建设，使饭堂向现代化迈进。

　　6、发挥管理干部的一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把饭堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之！在过去的一年来，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在新的一年里，认真应对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好饭堂，以新的业绩为校争光。

**饭堂年终总结报告范文12**

　　20\_年的工作已经圆满结束了。一年来我们以幼儿园工作总目标为指导，认真学习贯彻《幼儿园教育指导纲要》和《36岁儿童发展指南》，抓好后勤工作，做到责任明确，分工到位，切实做好卫生保健、财务工作、食堂和安全工作。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。工作中有收获也有不足，下面就各项工作做一总结：

　　>一、食堂管理工作

　　1、课堂和食堂是幼儿园管理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。对于食堂的管理，我们没有丝毫马虎。食堂的工作人员呈现新老交替的情况，但我们能园领导的正确指导下，严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。我园本着卫生、安全、丰富营养的为幼儿制定食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。同时我们还将每周的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。特别是在最后一个月中，在食堂试行了一个月的集中采买，食堂的工作人员统一了思想，不怕麻烦，严把了采购、验收关，发现有问题的原料一律退回；同时又严格按照烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，一年来没有发生过一起食物事故。

　　2、加强指导、督促和检查食堂的卫生、规范操作。组织食堂工作人员学习《食品卫生法》，进一步明确各岗位的职责，日常规范操作，把幼儿的安全、健康放在首位。做好食堂的卫生管理工作，对于食堂内的设施及环境每天进行排查和检查，如有问题及时上报和处理。

　　3、定期开展伙委会，共同探讨膳食管理问题。并认真听取了教师、保育的建议和意见，根据反馈意见及时更改食谱。让小朋友和教职工吃得放心，吃得开心。

　　>二、财务工作与教务管理财务管理工作：

　　1、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。财务管理是一项技术性、政策性、原则性很强的繁杂工作，财务人员严格按照财经制度，认真负责记录各种账目做到帐实、帐证相符，没有出现任何差错，建立了幼儿园的资产档案，加强了幼儿园资产清查工作。

　　2、在本学期接受了教育局对张园长的任中的审计工作，财务室的三位工作人员利用暑假加班整理幼儿园的财务档案，在审计工作中得到了教育局的肯定。

　　3、做好每月的工资及时报送工作，确保了工资的按时发放;做好教职工医疗保险、养老保险和住房公积金的核算、缴费、填制表册等社会保障工作，解除了教职工的后顾之忧。保障了教职工的合法权益。

教务管理：

　　1、做好物品管理的常规工作。开学初，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，并建立了物品领取登记手续。

　　2、除在规定的日期领物外，对于园内的各类公开活动，能根据教师的需要，及时提供所需的材料或物品。坚持勤俭持园，坚持园内“购物申请”制度，充分发挥有限资金的作用。

　　3、积极配合幼儿园开展教研的活动，协助曾主任进行教育教学的常规观摩、日常教学的检查、教师的教研活动等。

　　>三、安全保卫、保洁工作

　　安全工作人人有责，安全责任重于泰山。结合实际按本学期的安全工作计划，根据上级有关安全工作的会议精神及关于幼儿园加强安全工作的有关文件，切实抓好幼儿园的安全工作，确保幼儿园教师和幼儿的安全。

　　1、积极组织安全教育活动，营造安全和谐的教育氛围幼儿园坚持安全教育、我们利用门卫、周会、家长园地等多渠道、多形式、全方位地进行安全宣传和教育。对幼儿进行安全教育，做到安全教育不放松；提倡安全教育随机性的同时，将安全教育宣传延伸到家庭，从而在提高幼儿自我保护能力和安全意识的`同时，与社区、派出所加强沟通，确保幼儿园的大型活动得到他们的支持，让社会和家长都来关心安全、重视安全，确保幼儿安全健康平安地成长。

　　2、加强领导，严格管理，明确责任，抓好幼儿园安全工作

　　（1）坚持定期不定期进行安全检查工作：检查传达室，教职工、保安人员、教室寝室；检查园内各种设施、设备、活动场地、大型玩教具、器械、护栏、门窗、电源、开关、库房等的安全状态；检查消防设施；全年开展两次消防紧急疏散演习活动，加强教职工和小朋友的安全意识，从而确保安全工作顺利进行。

　　（2）在王书记和刘主任的指导下，多次召开了安全保安工作会议，传达和学习了有关文件材料，并逐条进行落实和检查现有的各种制度。

　　（3）加强门卫管理制度。为加强安全管理，保证幼儿安全，园内实行及时开锁门制度，保安人员在门口进行监护，家长中途有事可打电话，由教师将孩子安全送到家长手中，并做好交接手续。不认识的人或未成年人来接孩子，一律不准放行孩子，确保孩子安全。严格门卫外来人员登记、签字手续，禁止外人入内。

　　（4）幼儿园的环境是一个窗口，园内的保洁刘师傅在卫生方面每天坚持保洁工作，在做好每层楼面、厕所的卫生同时还负责对二楼会议室、多功能厅保洁、也协助每次会议是的后勤准备工作，使幼儿园的环境天天都是保持着干净整洁。

　　总之，一学期的工作中有好的，也存在着许多问题。

　　1、后勤工作中的创新不够，怎样合理使用幼儿园的水电纸张，节约能源。

　　2、进一步加强后勤工作人员的专业学习，多开展劳动竞赛活动，充分发挥每一个人的潜力，创新幼儿的伙食（花色、食谱）

　　3、建设一个和谐向上团结的后勤队伍，这是我们思考的问题。

**饭堂年终总结报告范文13**

　　20\_年幼儿园食堂工作心得体会总结

　　导读：本文 20\_年幼儿园食堂工作心得体会总结，仅供参考，如果能帮助到您，欢迎点评和分享。

　　20\_年幼儿园食堂工作心得体会总结

　　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^v^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

　　(一)完善各类制度

　　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。

　　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。

　　(二)提高职工素质

　　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。

　　(三)高度重视卫生安全工作

　　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。

**饭堂年终总结报告范文14**

　　20\_年学校食堂管理工作心得体会总结-范文汇编

　　20\_年学校食堂管理工作心得体会总结篇1

　　光阴似箭，日月如梭。弹指一挥间20xx年已经退出历史舞台。一年来，\*\*区域食堂在公司领导正确指导下，在食堂张经理和全体员工的共同努力下，食堂全面地完成了公司下达的各项任务指标，创造了良好的经济效益和社会效益。下面我将从以下几个方面对20xx年的工作做简要的回顾和总结。

　　1、加强业务培训、提升自己的综合能力

　　在这一年中我认真学习，做好每周的会议笔记;听好张经理的指导方针。张经理给我们指明了方向，分析了团餐行业的特性，使我意识到团餐行业的伟大具有很强的挑战性。为了不给集团的发展添麻烦，迫使自己在平时的工作中要不断学习，积累经验，不断成长;成为公司的合格人才。

　　2、本年度完成的主要工作：

　　1 食品安全卫生活动，针对本次活动食堂张经理制定了安全检查小组，以班组为单位。我负责的红制定了四条方案：一：针对高三学子的高考专门指派了一个厨师对他们进行特殊跟踪服务为高三学生的高考提供了良好的后勤保障。二：加强物资的管理，由班长全权负责领料，回库，当天没有用完的物资在下班之前必须回库房、进冰箱锁好，防止物资丢失无漏洞。三：保证食品的绝对安全消除安全隐患，我每天在开餐以前对生产出来的食品进行质量跟踪调查，做好北师大食堂制定的(每日必查的几个关键环节详情表)确保食品安全万无一失。四：强化安全意识，要求值班人员每天要对二楼炒菜间的过道门和大厅楼梯口的大门进行开餐以外的全封闭式管理，防止陌生人进入操作间使破坏。

　　三 存在差距及努力方向 虽然过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是食堂张经理带领我们共同努力的结果，我的工作能力，管理水平，与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：1)业务知识结构不够全面，制约管理水平有待提升。2)对员工的培训抓的不够，整体水平提高不快，要增加对员工的培训力度，制定科学合理培训计划和考核措施，使员工的能力都要有很大的提高，为公司培养更多的优秀人才，在今后的工作中，本人要向各领导努力学习管理技巧，来提高自己的管理和处理各种问题的能力，打好扎实的业务基础，把食堂管理的更好。根据公司的发展形势，不断提高自己的交际能力和口才，在公司快速发展需要的时候，能完成公司交给每一个任务，在关键的时候能顶上去，不给公司的发展拖后腿。

　　四 20\_年工作计划

　　1.和公司保持高度一致，坚决围绕公司的指示开展各项工作，认真贯彻公司各种思想，做好上传下达;

　　2.根据学生的喜爱口味增加卤菜和称菜窗口

　　3.严格把关物资验收和采购渠道，降低物资成本，提高经济效益;

　　4.认真钻研经营业务，推陈出新，吸引更多学生进餐，提高营业额;

　　5.稳定员工队伍，做好员工培训工作，为公司的发展培养更多的优秀人才;

　　6.根据公司的文件精神，结合食堂的实际情况，认真科学合理的制定班组核算计划和实施方案，最大的提升员工工作的积极性，降低营运成本，提高经济效益和利润.20xx的工作已过去，本人希望在20xx年的工作中坚持贯彻公司的各项指示精神，集思广益、多动脑经给公司创造更好的经济及社会效益，为公司的发展壮大做出更大的贡献.20\_年学校食堂管理工作心得体会总结篇2

　　本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，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的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的服务、规范、高效、一流的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，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的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

　　通过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

　　从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1 日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，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、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，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的指导方针;我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益;通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，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

　　半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

　　从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的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;每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，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。

　　食堂在规范落实的工作中，采取了多方面的措施;

　　1、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。

　　2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确;在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

　　3、本学期我们每周为全校师生提供凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

　　4、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指派工作的转变;

　　5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标创一流的食堂还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

**饭堂年终总结报告范文15**

　　牢固树立全心全意为师生服务的意识。切实做好食堂工作的每一个环节，把学校食堂安全工作列为头等重要大事来抓，明确责任，层层落实。回顾一学期来，我校在上级主管部门、镇卫生所及学校的正确领导下，始终把学校食堂安全工作放在各项工作之首，重中之重。本学期，我们的做法具体如下：

　　>一、领导重视

　　1、学校成立食堂安全管理领导小组，由校长亲自担任组长，副校长任副组长，成员由食堂负责人、会计及采买人和验收人担任。明确责任，分工到人，各负其责，校长负总责。定期召开食堂工作人员会议及采买人员、验收人员会议，研究部署学校食堂安全工作，制订安全工作计划，注重落实，狠抓过程管理，将安全隐患消失在萌芽之中。

　　2、切实加强学校食堂安全管理。本学期定期对食堂工人、采买人员、验收人员进行安全培训，极大地了增强全体工作人员的安全知识和防范意识。

　　3、加强对食堂工作人员的安全意识的教育，提高食堂工作人员对安全工作的认识，并与全体食堂工作人员签订安全责任状，确保师生在校的饮食安全和身心健康。

　　4、定期与不定期地对食堂的设备、设施及餐具、调料、大米等进行检查。

　　5、关心师生饮食安全，在满足师生的前提下严把病从口入关。

　　>二、措施扎实

　　1、每周一的全体食堂人员例会上，我们始终强调按食堂操作流程环节进行。对违反学校规定的，考核中一票否决，更不得参加评先，同时还要追究其相关责任。对食堂临时工予以辞退。

　　2、请卫生监督所的同志给全体食堂工作人员做食品卫生讲座、国家法律和法规讲座。使全体食堂人员学法、知法、懂法，做合格的\'、称职的餐饮人员。

　　3、每天记好食品采购安全工作台帐、体检台帐、餐具消毒记录、备餐间的消毒记录、食品留样记录。

　　4、严格执行食堂采购制度。我们要求采买人员坚持购买索证制度;食品购回后，验收人员严把验收关、观察食品是否清洁卫生、是否变质、斤两是否准确，若发现问题，一追到底，决不姑息迁就。严把采购食品的源头关，确保师生每天能吃上既营养、卫生又经济实惠的可口饭菜。

　　5、对食堂从业人员要求严，所有从业人员都必须体检身体，对不健康者绝不录用，隔绝传染源。

　　严格食堂管理的操作流程，做好浸洗、消毒、切配、烹饪关，认真做好食堂和餐厅的清洁卫生工作，做到一刮二洗三冲四消毒五保洁，同时我们还安装了灭蝇灯、紫外线消毒灯、空调等设备，确保师生饮食安全，严防食物中毒。

　　5、更新餐厅内的设备，改善师生就膳条件。本学期投资两万多元添置不锈钢餐桌。

　　6、在下半年的创A级食堂工作中，我们加大食堂做硬件投入，同时也认真对照A级食堂的标准进行软件资料的准备。严格要求、严格管理，在验收过程中，深得南通和如皋专家组的好评。顺利通过A级食堂的验收，在市局及镇中心初中的工作检查中多次得到好评。

　　7、一开学，我们将收来的学生伙食费全部足额上交给镇中心初中食堂专户账上，严禁坐收坐支，严格遵守财经纪律，实行报账制，做到采买公开，问质询价，真正做到公开透明，公平公正，还大家一个明白，接受师生及家长的监督。

　　8、进行多种形式的饮食教育。本学期，我们利用晨会、黑板报、广播对学生进行饮食方面的教育，教育他们不要挑食，不要浪费粮食，使之营养全面，身体才能健康(用他们身边的实例来进行教育，如：挑食、偏食、厌食的坏毛病，导致身体欠佳的事例，有例有证，使同学们有了更清醒的认识)。

　　>三、配合工作

　　我们食堂工作人员配合学校中心活动，积极工作，如搬运图书室的橱、撤并学校的校产校具、清理车棚、挑杂草、打扫校园环境等等。为学校校园环境建设做出贡献。

　　当然，工作中我们还有做得不到位的和疏忽的地方，有待今后工作中去改正、去充实，更加完善我们的食堂工作，使我校的食堂管理更上一个新台阶。

**饭堂年终总结报告范文16**

　　一政治思想方面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专业水平，积极参加园内组织的优质课评选活动。

　　二教育教学方面我听过这样一句话：“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孩子简单意义上的参与，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

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！