# 利店小学伙食团工作总结

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2025-07-11

*第一篇：利店小学伙食团工作总结利店小学伙食团2024—2024学年上期工作总结风雨辞岁月，飞雪迎春到，在这辞旧迎新的蹉跎岁月里，紧张、繁忙而极不平凡的一学期悄然而逝。过去的一学期，市场物价高涨不下，社会食品安全平凡出现，学校伙食团迎临着担...*

**第一篇：利店小学伙食团工作总结**

利店小学伙食团

2025—2025学年上期工作总结

风雨辞岁月，飞雪迎春到，在这辞旧迎新的蹉跎岁月里，紧张、繁忙而极不平凡的一学期悄然而逝。

过去的一学期，市场物价高涨不下，社会食品安全平凡出现，学校伙食团迎临着担忧、挑战，然而由于有了学校校长的正确决策，全体教职工大力支持和关心，管理小组的密切关注，献计献策，使本期伙食团工作平安、圆满、胜利的画上了句号，这是利小团体共同努力的结果，我校伙食团本期主要做了以下工作：

一、成绩方面：

（一）学校校长把航引领，全校教职工团结一心，伙食团稳定发展。

伙食团工作是学校工作的重要组成部分，关系到全体师生的健康安全，是学校教育教学的重要保障，做好伙食团的安全工作，是稳定发展伙食团的首要，为此，关键在于：

1．本期由于学校校长的审时度势，决策果断，教职员工献计献策，其一，收费标准不变；其二，学生伙食质量不变。只计成本，不计利润，使校内就餐人员由原来的62%上升到73%。

2．加大了伙食团的从业人员和管理人员的业务培训 本学期组织了管理人员和从业人员两次到县参加《中华人民共和国食品安全法》的培训，坚持每周一次的校级从业人员业务培训，从而增强了食品安全意识，提高了服务质量，稳定学校伙食团的健康发展。

（二）坚持把安全食品放在伙食团工作的首位，强化过程管理，提高安全食品质量。

人以食为天，食以安为先。饮食安全是伙食团工作的重中之重，关系到全校师生的生命健康和身体安全，为此，伙食团做到了：

1.加大了管理人员和从业人员的食品安全培训力度，除参加县组织的《食品安全法》的培训外，伙食团还坚持每周一用5至10分钟的时间学习有关法律法规和自学有关条例，使管理人员和从业人员绷紧了食品安全这根弦，安全时刻在心中。

2.坚持了安全从源头抓起，从过程做细，伙食团的大件物品（粮、油、肉、禽、调料、蔬菜）实行定点购进，严格入库检查，对采购的物品做到新鲜、保质、无农药残留、无变质、无腐烂的健康无害环保物品。

3.检查做好索证、索票、营业证、健康证的取证制度，并做好入库、出库、饭菜留样制和各类软件的登记制，做到有证可查，有责可追。

4.学校校长和管理人员检查做到深入伙食团第一线，定时和不定时的进行库房、清洗间、操作间、餐厅的卫生检查以及饮食安全的操作程序检查。抓好饮食安全的每个细节，确保师生吃得安心，吃得放心，吃得安全。

（三）、坚持责任到人，制度管理，人性化管理，明确目标，各尽其责。

伙食团为了确保饮食安全，防止意外事故的发生，建立健全了各类各项责任制度。

1.对定点购物的经营者除保证诚实守信，安全第一的承诺外，还对经营业主签订了安全责任合同，做到依法办事。

2.对从业人员、炊事长除签订了合同外，还签订了工作责任书。

3.为确保午餐安全，实行了教师轮岗制，并签订了《教师午餐管理责任书》，做好学生午餐的全程管理，保证了无一例不安全的事故发生。

4.为了确保食堂废物的安全处理，防止违法变用，对伙食团的潲水购买者签订了《潲水安全使用》协议。

5.坚持了从业人员的晨检制度和每天的卫生检查制度以及签到制，做到了饮食安全、环境卫生、物品规范堆放、餐具消毒清洗摆放。

6.为保证伙食团健康发展，创建市级示范伙食团，伙食团除完成市级示范伙食团硬件建设的同时，完成了各类软件材料，为迎接市级示范伙食团检查做好了一应准备。7.做到了经费公开、透明，严格财经制度，接受校务会、工会和全体教师的监督管理，确保了伙食团经费的正确使用。

二、存在的问题及改进措施

1.过程管理还不够完全到位，细节工作有待加强。2.由于客观原因所在，师生的午餐营养还不够达标，迎着我县学生营养午餐的实施，将会逐步得到改善。

3.教师的午餐管理工作监控过程不够细致，时有学生途中打到饭菜，并存在一定的安全隐患，还有待改进。

4.伙食团的环境卫生有时不够仔细彻底，物品的规范存放保持不够，内部和谐文明、包容有待提高。

以上工作是利店小学全体教职工努力的结果，是利小团队心血付出的证明。

回顾过去，汗水、笑脸、平安，圆满展示了利小团队团结、和谐、同心同德的团队风采。展望未来，机遇、挑战、艰辛、坎坷，但我们从满信心，定当不负众望，利小伙食团的明天将会充满希望，变得更好。

**第二篇：伙食团**

宁南县景星乡梓油小学学校食堂食品安全

工作自查整改报告

我校食堂是国家实施学生营养餐计划，实行供餐模式而新建的一所食堂。学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度以，严格安照食品药品质量监督局和教育局的要求，10月01日对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食品安全自查工作汇报如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强以学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任地。学校成立了食品卫生安全小组：校长为组长，老师专管，实行分工负责，屋屋落实。领导小组分定期和不定期结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

组长：何正山（校长）

副组长：刘应志（梓油小学村小主任教员）成员：陈绍胜

胡家雄

陈发康

二、自查情况

我校食堂是刚建好的学生营养餐配套食堂，房屋干净整洁，设计布局合理。在学校食堂用餐的：现有人数221人，教职工13人。学校本着勤俭节约，让学生吃好吃饱的原则，做好食堂管理工作，把食品安全做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。

（一）食堂卫生管理制度

1、建立健全餐厅卫生清扫制度，坚持四定（定人、定物、定时间、定质量划清分工包干负责制度，并定期检查；

2、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”；

3、餐厅地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）；

4、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁、勤洗头、洗澡勤剪指甲，工作时间不得吸烟；

5、餐厅服务人员必须穿工作服，戴工作帽，并用流水洗手后上岗；

6、餐厅服务人员出外办事，入侧前必须脱下工作服、工作帽等，回来后用流水洗手；

7、餐厅服务人员上岗必须佩带有效的健康证及卫生知识培训合格证，方能上岗。

（二）食堂粗加工卫生制度

1、食堂管理员根据每日食谱要求，准备每餐所用食品原料；

2、肉、禽类食品用专用清洗池清洗，用专用菜板、专用菜刀进行切割，装入专用容器备用；

3、蔬菜类根据不同品种进行加工；

叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池洗干净后，用专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用；

4、粗加工人员必须穿戴整齐工作衣、工作帽、佩带有效的健康证及卫生知识培训证上岗工作。

5、负责人随时监管检查各岗位工作人员操作情况。

6、防尘学校食堂粗加工管理制度防蝇设施齐全，运转正常。

（三）食堂烹调加工卫生管理制度

1、进入烹调间人员必须携带健康证和平生知识培训合格证；

2、进入烹调间的人员必须穿工作服和工作帽；

3、所有待使用的容器、用具必须洗净、消毒；

4、食品加工前应检查是否有感官异常；

5、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定的台案上，不得放置在地面；

6、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上；

7、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台；

8、废弃物应置于污物桶内并交污物桶加盖；

9、无防蝇窗纱的窗户不得打开；

10、个人物品不得带入烹调间；

11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

（四）食堂库房卫生管理制度

1、食堂库房必须专人负责，为保证食品安全，库房现时上锁，除管理人员外任何人员不得入库；

2、库房内设置食品架，原料分类摆设，食品原料等应离地35cm，离墙45cm，离棚65cm放置；

3、严格执行出入库制度，做好出入库记录；

4、严禁“三无”食品及腐烂变质的食品、原料等入库存放；

5、保持库房卫生清洁，物品规整，保持通风良好；

6、设置防蝇、防鼠等设施，安全有效；

7、库房管理人员必须穿工作服、带工作帽、佩带有效的健康证和卫生知识培训证上岗工作；

8、库房管理工作未按上述规定操作，造成纰漏，将追究库房管理员、负责人责任。

（五）食堂原料采购索证验收卫生制度

1、食堂采购必须有专人负责，并掌握食品卫生知识和采购常识；

2、定点采购食品及食品原料，采购定型包装食品时要索取食品卫生许可证、食品检验合格证或化验单等，采购肉、禽类食品要索取检疫证明。采购非定型包装食品时要检查食品的色、香、味、形等感官性状；

3、建立索证档案，索取的证明要分类并按照时间顺序存档管理；

4、每次采购食物均要向供货商索要收据，并保存收据到食品进食后无异常；

5、食品原料采购负责人应穿戴整洁工作衣、帽，并佩带有效的健康证及卫生知识培训证。

（六）食堂从业人员体检培训制度

1、学校食堂人员上岗前必须到县疾病预防控制部门进行健康检查，合格并取得健康证者方可上岗，工作时要佩带或随身携带健康证；

2、从业人员每年定期限体检，合格者领取当年的健康证，健康证超过一年者视为无证。

3、本制度执行责任人每年组织本单位从业人员进行健康检查并掌握结果，发现“五病”人员用时调离岗位；

4、本制度执行责任人要定期检查从业人员持证情况，如在有关部门检查时，发现无证上岗人员，除追究无证上岗人员责任外，还要追究本制度执行责任人责任；

5、学校食堂的卫生管理人员应经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律、法规和卫生常识，并能对本单位的食品从业人员进行卫生知识教育和培训；

6、卫生管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品卫生知识培训，做到从掌握应知的食品卫生知识，按要求操作，养成良好的个人卫生习惯。

（七）食堂食品添加剂使用管理制度

1、烹调食品时不得使用亚硝酸盐，学校食堂不得贮存亚硝酸盐，2、采购食品添加剂要到正规的食品添加剂商店购买，并索取产品检验合格证，化验单和使作说明书，对产品标签没有卫生许可证编号，没有厂名、厂址、没有使用范围、使用量等说明内容的添加剂不能购买；

3、加工烹制食品必须使用添加剂时，要在使用前看清产品标签和说明书，标签模糊不清的或来源不明的添加剂不得购买；

4、调料罐必须有明显标记，表明罐内调料的品名，购入调料或向调料罐内重新填加调料，必须向下一班操用人员交接，操作人员在不明调料的来源时，不得使用；

5、实行食品添加剂使用责任追究制；

（八）食堂配餐间卫生管理制度

1、配餐间的工作人员必须穿工作衣、帽、携带健康证及卫生知识培训证上岗；

2、每天配餐前后必须对配餐间进行空气消毒；

3、配餐间内的一切食品容器、用具、餐具必须洗净、消毒；

4、操作台使用前必须擦拭干净；

5、杂物及非直接入食品不得进入配餐间；

6、从业人员的手不得接触不干净物品，操作人员必须经常洗手；

7、室内卫生定时清扫；

（九）食堂餐具、用餐清洗消毒制度

1、使用后的餐具必须在指定的餐具洗涤槽内将食物残渣和油污洗涤干净，再将餐具置于另一餐具洗涤槽内用洗涤剂冲洗干净；

2、确认餐具己洗净后，将餐具置于待消毒的餐具存放架上；

3、将待消毒的餐具置于餐具消毒设施中消毒；

4、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用；

5、厨房内待使用的餐具及供客人使用的餐具必须使用餐具保洁柜中己消毒的餐具，否则不得使用；

6、厨房内使用的食品容器、用具必须在指定的容器洗刷槽内洗刷，洗刷后置于指定的消毒器内进行消毒；

7、未经清洗消毒的容器不得使用；

（十）食堂废弃食用油脂管理制度

1、废弃油脂是指厨房在食品制作过程中产生的不能食用的动物、植物油脂及潲水油；

2、在食品制用过程中产生的废弃油脂必须倒入专用潲水桶；

3、盛装废弃油脂的潲水桶，必须保持加盖，并由杂工专人负责；

4、废弃油脂盛入专用潲水桶后，潲水由定点人回收，必须作废料使用，不准再提炼食用油脂，作好每日登记；

三、存在的问题

1、我校食堂是刚建好的学生营养餐配套食堂，房屋干净整洁，设计布局合理。但由于刚建立，部分设施还不完善，如：食堂没有纱窗，纱门，防蝇，防鼠措施不到位；

2、部分设备设施的摆放不够合理，标识不完善。

3、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家里是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学校规章制度，保持卫生方面，意识相对较差。

4、由于市场的原因，蔬菜、肉内等食品的价格较高，难以满足于每个人的口味。

四、整改措施

1、进一步完善设备设施，合理摆放，帖好标识。把食堂所有窗户都装上纱窗，门都装上纱门，下水道都装上隔离网，把防蝇、防鼠做到位。

2、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全的知识，增强安全意识、提高管理水平。

3、进一步规范内部管理，对食堂的全面工作进行制度、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

4、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对学生进行食品卫生宣传教育，教育学生搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病菌的传播与预防。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

五、克服不足，再上台阶

由于我们学校食堂刚好建好起步，在各方面都还处于模索阶段，我们将不断加强学习，虚心接受食品药品质量监督和上级主管部门的指导。我们在自查中发现，尽管我们付出了相当的努力，但在工作中还存在一些不足，今后，学校将以这次检查为契机，进一步加大监管工作的力度，不断改善，使学校食堂食品安全工作，再上新的台阶。

景星乡中心小学校

2025年11月1日

**第三篇：伙食团承包合同**

连心村学校伙食团承包合同

甲方：连心村学校

乙方：身份证号码：

根据甲、乙双方平等协商，就连心村学校伙食团承包有关事宜达成如下协议：

一﹑甲方将学校伙食团免费承包给乙方经营，免费期为2025年2月18日至2025 年3月17日，为期一个月。免费期满后甲方将适当收取承包费，金额由甲乙双方协商决定，同时另签承包合同。二﹑乙方在经营期内要保证饭菜质量，注重食品卫生，原材料必须做

到无毒、无污染。

三﹑每顿饭要让学生吃饱，至少有两个菜（一荤一素），要保持每位学生平均有一两肉吃，同时保证购买健康的猪肉，不得购买病、死猪肉。

四﹑每顿饭要做到试尝、留样。留样要保存24小时以上，以备检查。五﹑乙方在校内经营小卖部期间，所卖商品必须是正规厂家生产，并经国家有关部门检验合格的产品，不得卖“三无”食品。如果甲方在检查中发现有不合格商品，将予以销毁，并对乙方处以罚金。六﹑甲方在乙方承包期内，协助乙方维持学生买饭秩序，防止发生拥挤，做到学生有序买饭。七﹑甲方在乙方承包期内，对乙方要加强监督和管理，督促乙方保证

饭菜质量。做到让家长满意。

八﹑甲方在乙方承包期内，有权对乙方违反卫生规定时进行现金处罚。九﹑本合同有效期为壹个月（2025年2月18日至2025年3月17日），在合同期内，乙方要保证上课期间伙食团正常经营，学生有饭吃，不得违约，否则保证金不得退还。

十﹑乙方在加工食品期间穿衣要做到干净﹑整洁。厨房要保持清洁。十一﹑乙方向甲方缴纳保证金人民币：200元（大写：贰佰元整）。十二﹑未尽事宜，由甲乙双方协商解决。

十三﹑本合同壹式贰份，甲乙双方各执一份，自签订之日起生效。

甲方（全体教师）签字：乙方签字：

2025年2月18日2025年2月18日

**第四篇：小卖部、伙食团承包合同**

金家镇第二中心小学校

伙食团、小卖部承包合同

（以下简称甲方）：

承包人：（以下简称乙方）：

学校采取公开竞标方式将学校师生食堂及学校小卖部承包给乙方。甲、乙方经充分协商后签订本合同，双方应共同遵守，严格执行，以保证办好师生食堂及学校小卖部，服务广大师生。具体合同条款如下：

一、承包时间：自2025年上学期开学至2025年下学期结束（结束时间以教育局期末结束文件为准），时间一年

二、乙方责任：

1、乙方作息时间以学校作息时间为准，保证按时按质供应。

2、师生食堂给教师和学生蒸饭所需的全部燃料费（煤钱、木柴钱）由乙方自行负责解决。

3、甲方对乙方经营的食堂及小卖部在食品卫生、质量、价格、服务态度等方面拥有检查和监督的权力，乙方应服从甲方职能部门管理，并予以积极配合。乙方在经营期间，小卖部做到有进货登记，不得隐瞒食品种类，必须有验收人签字，伙食团必须具备进货登记，食品留样。

4、乙方对其承包的食堂享有经营自主权。但乙方必须严格遵守《食品卫生法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《消防安全法》及学校的相关规定，不得出售“三无”食品，防止师生食物中毒，做好防火和防电，对乙方不按学校规定，自行擅自经营，而产生的各种安全事故，由乙方负全部责任。

5、乙方保证食品卫生、安全，并承担其风险责任，用工人员必须具备健康证明和烧锅炉上岗证，小卖部的经营许可证。

6、乙方无偿给师生蒸饭和提供开水，保证学生上课期间的开水供应（不收取任何费用）。

7、乙方保证住校生冬季早、晚洗脸、洗脚的热水供应。

8、乙方负责工作人员的工作服与各类相关证件，自行准备伙食团所用的一切餐具，如锅碗瓢盆，学校本来就具备的器具，乙方要爱惜使用，中途损坏的自行购买补上。

9、厨房和小卖部的电费由乙方自行承担，每月查电费，按时缴纳。

10、乙方必须严格服从学校及相关部门的管理，并管理好自聘人员，按甲方要求备齐相应手续及软件资料。乙方如不服从甲方管理或因政策性变化，甲方有权随时终止合同且不退还任何费用和作任何补偿。

11、乙方负责各类证件、各级培训发生的费用，如遇由乙方造成的处罚，其罚款由乙方承担，若乙方拒不执行，甲方有权在风险抵押金中扣除。学校设施、资源类检测发生的费用（锅炉的安检）由甲方负责。

12、乙方承包者应在岗在位，亲自参与食堂管理，亲自到场参加甲方召开的膳食工作会议，倾听甲方师生意见，不断提高服务水平和

饭菜质量，在甲方召开膳食工作会议时，乙方必须到场参加，虚心听取学生代表及职能部门意见，并及时进行整改。乙方应树立热情为广大师生服务的观念，降低成本，减轻用膳师生的负担，努力做到饭热、菜香、价廉物美，优质服务。

13、按甲方要求做好周末、寒假、暑假、“五一”及“十一”黄金周期间的免费值班工作。如在值班期间发生财产丢失现象，由乙方负责赔偿。同时免费做好学校的卫生消毒工作，具体的时间和次数，由学校统一安排。免费做好学校的门卫工作，并作好来人来客登记。

14、乙方向甲方交一年承包费元（大写：）。签合同时一次性付清承包款。

15、乙方签合同时需交风险抵压金一仟元，乙方履行了合同的各项条款，期满后如数退还。

三、违约责任及解决办法：

1、乙方若中途停止营业，所交纳承包费、风险抵押金及抵押担保金作为乙方不正常营业给甲方造成损失的补偿，不予退还。

2、乙方因违反《食品卫生法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《消防安全法》及学校有关规定给学校及师生造成损失，乙方应负相关法律责任及全部经济责任。

3、合同期满后，乙方应负责将甲方所有资产完好交还甲方，否则甲方将按资产的实际损失收取修理费或赔偿费。修理费或赔偿费或在风险保证金中直接予以扣除。不足部分甲方有权继续向乙方追偿。

4、乙方逾期无法办理卫生许可证及从业人员健康证，甲方有权

责令乙方整改。因乙方不具备上述两证而使甲方被卫生防疫部门处罚，乙方应负赔偿责任。

5、若乙方违反本合同的任一条款，甲方将有权责令其限期整改，并视情况直接从乙方所交的风险抵押金中每次抵扣200元直至全部，作为乙方违约给甲方造成损失的补偿，若违约金使用超过1000元，超出的部分由乙方如数交纳。

7、若乙方将所承包的食堂转包给他人经营，则甲方有权中止合同。乙方的风险抵押金及所交承包费不予退还外，且停聘乙方。

8、甲方若违反本合同的有关约定，甲方应赔偿因甲方违约给乙方造成的相关经济损失。

四、合同的解除

1、在任何情况下，乙方不得以任何理由中途停止营业（指停止向师生供应饭菜开水等一餐以上），若乙方实施了上述行为，甲方有权解除与乙方的合同并要求乙方赔偿甲方损失。

2、乙方应依本合同约定按时缴纳承包金，若逾期缴纳，甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿损失。

3、若因国家发生重大政策性调整，或发生自然灾害等不可抗拒的因素致使合同无法履行时，双方可协商变更或解除合同。

五、此合同一式二份，甲、乙双各执一份，从签订之日起生效。

甲方（签字盖章）

乙方（签字盖章）

年月日

**第五篇：伙食团燃气管理制度**

伙食团燃气安全管理制度

为保障车站伙食团膳食工作安全进行，保障职工及操作人员的人身安全，依据《中华人民共和国消防法》，特制定本制度：

1、伙食团管理人员及其他操作人员均应认真学习《中华人民共和国消防法》，积极参加车站组织的消防知识培训和演练。

2、伙食团工作人员要高度重视安全使用燃气的重要性，强化责任意识。

3、伙食团操作人员必须熟悉消防知识，熟悉灭火方法，做到发生燃气泄漏或火灾时能有效、迅速处理。

4、非伙食团工作人员不得操作燃气设备。

5、伙食团工作人员上班时不要着急使用其他电器设备（包括操作电器开关），应先闻一闻是否有煤气味。如嗅到煤气味，要立即打开门窗进行通风，防止引起火灾或爆炸。

6、使用燃气灶具时，应先打开气瓶柜通风2分钟以上再点火。

7、伙食团燃气设备由炊事员负责操作，使用前确认设备无损坏后再点火，不用时、下班前必须关闭燃气罐阀门。

8、燃气设备时，气瓶柜门应处于开放状态，并保持通风良好。

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！