# 先进食堂材料

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2024-01-15

*第一篇：先进食堂材料先进食堂材料扬州边防检查站监护中队自组建以来，中队后勤保障工作组在站后勤处的指导和中队党支部的直接领导下，从严格贯彻落实部队各项伙食管理的规定和措施入手，精打细算，开源节流，进一步提高了后勤综合保障能力，极大改...*

**第一篇：先进食堂材料**

先进食堂材料



扬州边防检查站监护中队自组建以来，中队后勤保障工作组在站后勤处的指导和中队党支部的直接领导下，从严格贯彻落实部队各项伙食管理的规定和措施入手，精打细算，开源节流，进一步提高了后勤综合保障能力，极大改善了中队管兵的生活水平，保证部队圆满完成了以外轮执勤为中心的各项工作任务，多次受到上级机关和首长的表扬。有关情况汇报如下：

一、支部重视、制度健全。

伙食管理工作是关系到管兵的切身利益，关系到部队的高度稳定和战斗力的提高，关系到管兵对党的路线、方针、政策的正确理解和贯彻执行。它既是中队的一项基础工作，又是一项重要工作。中队组建之初，党支部就把伙食管理工作纳入支委会

一项重要议事日程，并明确专人管理伙食管理工作。建立中队经委会，副中队长过小亮任经委会主任，司务长、各班长担任成员。经委会每半个月活动一次，及时了解和反映官兵对伙食的意见，研究改善办法，审查食谱，监督经费开支，并定期检查帐目，防止铺张浪费和侵占官兵利益。如今，中队

食堂环境整洁明亮，规范统一。储藏室整齐划一，各事物设专柜存放，贴上标签，标明各类食物的名称及购买的日期与数量，厨房的炊具、餐具定人定点管理，官兵的餐具实行专人专柜存放，饭堂里桌凳摆放整齐，清洁有序。墙上悬挂着两表六簿制度专栏、民主生活栏等。对购买的蔬菜及副食品、调料等登记及时，有效地加强了伙食管理的制度建设。

二、提高炊事人员素质，努力改善中队伙食。同样的经费标准，同样的蔬菜品种，炊事人员手艺高低显示出的效果就会明显的不一样。为了充分合理调剂好伙食。中队在原有一名二级厨师的基础上，今年又选派一名炊事员到地方的酒店学习，与此同时，中队党支部“一班人”不仅从业务水平入手提高他们的素质。而且，在日常生活中把他们纳入严格的管理之中，培养较高的思想觉悟，牢固树立热爱本职工作的责任感和使命感，并对他们的生活给予关心，及时解决他们的实际困难。为调剂好伙食，炊事班人员在司务长的带领下，根据市场情况，及时调整相应的食谱，力争做到米面搭配，荤素搭配，自做面点，自腌小菜多种，以增加主副食品的花色品种，满足中队全体官兵的就餐需要。

为不断调动中队炊事员的工作积极性和爱岗敬业意识，中队规定，一周之内出现三次以上明显的饭菜质量问题，炊事员必须在军人大会上作检查，进行自我批评接受大家监督。中队还不断的要求战士向厨师提建议和要求，大家共同出主意改善伙食，这样既调动大家参与伙食管理的积极性，有效的监督了厨师履行职责的自觉性。

三、加强管理，堵塞漏洞。

管理是增收节支，减少漏洞，提高伙食质量的重要手段，为确保管理工作的落实，我们首先严格伙食费的开支范围。伙食费是部队官兵的基本生活费。专款专用，决不允许任何人巧立名目，侵占其利益。我们规定干部、士官休假或是亲属来队，不得到伙房购买实物，站机关工作组下到基层时与部队同餐，并按规定缴足伙食费。其次，大力开展群众性的节粮活动。杜绝伙食管理中的“跑、冒、滴、漏”等浪费现象。再次，努力做好副食品中的采购工作，降低伙食开支，认真落实两人采购制度，及时掌握采购的时间和地点。避免了在市场采购的高峰时期买菜和节假日期间买菜，以减少疏通环节。为杜绝实物和发票、钱额不一的漏洞。我们坚持当天审查，当天报销，对不符合规定的票据一律不予

报销，同时发挥经委会作用。按时公布伙食帐目，确保用好有限的伙食费。

四、搞好饮食卫生，提高中队官兵防病治病水平。

在站后勤处的关心下，中队每季度对炊事人员进行一次健康检查，并且经常督促炊事人员搞好个人卫生，厨房按规定搞好个人卫生。并严把饭菜质量关，加强对伙食卫生的教育和检查，坚决杜绝霉烂变质食品进入菜盘，切断病源，防止病从口入。与此同时，厨房严格按规定设置了熟食间，安装纱门纱窗，保持厨房、食堂内清洁，配置消毒防蝇和流水洗手、洗碗设备。炊事用具用好保持干净，放置有序食物的采购制作符合卫生要求，为防止传染疾病的发生，严格实行分餐制等，这一系列措施，有效地提高了官兵的防病治病水平。中队自组建以来，未发生一例传染病或者中毒事故。

五、利用现有条件，开展小种植、小养殖。为改善中队的生活水平，我们充分利用现有条件，在菜地种植了萝卜、菠菜、大葱、青菜等常用蔬菜，中队的蔬菜部分已实行自给，为防止粮食浪费，我们自己动手在田头洒肥、施药、除草，保证麦子、稻子长势喜人，今年产水稻、麦子近200

0斤，极大提高了官兵的生活水平。

扎实有效的伙食管理工作，为中队官兵创造了良好的生活环境，拴住了心，留住了人，有力地配合了部队的正规化建设。如今，中队人心齐，劲头足，各项工作蒸蒸日上，官兵们正以主人翁的意识和责任感，管理自己的伙食，建设自己的中队。

**第二篇：食堂先进事迹材料**

食堂师傅先进事迹材料

xx县交通运输局——xxx

他是一位普通交通运输局工作者。他始终坚持在岗位上积极发挥表率作用。坚持做到全心全意为交通局的职工服务，处处为职工排忧解难。一直以来，“以职工为关注焦点”是他的服务宗旨。对于这样的说法也许好多人都不能理解，因为他是我们食堂的大师傅，他曾说过“服务好我们单位的施工人员，才能更好的服务好老百姓。”

从1997年5月被招录到交通局工作，当时他并不在局里上班而是在xxx养护中心工作，每天凌晨在外面还漆黑一片得时候他便换号白大褂迈进了食堂的大门，他切菜的声音成了同志们的闹钟那么准时准点的将同事们叫起床，但同事们不会抱怨，因为有饭菜的香味吸引着他们，看似简单而平凡的工作但常人是做不到的。作为一名基层服务者，xxx同志的服务育人意识较强。他热爱本职工作，关心集体，团结协作，顾全大局，服从安排，刻苦钻研业务。在餐饮市场竞争非常激烈的情况下，他一直本着“管理育人、服务育人”的宗旨，他一心为职工着想，在菜肴品种上追求花色品种的多样化；在菜肴质量上追求色、香、味、形的完美结合；在服务理念上追求优质服务、文明用语、挂牌上岗、着装统一，有问必答，有求必应，有难必帮。在对自己严格要求的前提下，他也加强对食堂员工的职业道德教育，帮助他们端正工作态度，改进工作作风，树立全心全意为职工服务的思想。

他没有惊天动地的英勇壮举，也没有荡气回肠的豪言壮语，只有日复一日的辛勤耕耘和无怨无悔的默默奉献。他只是一名普普通通的职工，他所做的一

切都是平平凡凡的工作。然而他那全心全意、踏踏实实的工作态度，任劳任怨、一丝不苟的工作精神及对工作所倾入的满腔热情都被大家铭记。在工地开工阶段，他每天都起早摸黑，为的是为广大施工人员提供便利的服务。当人们还都在甜蜜的梦乡中他便开始了一天的工作，当施工人员下班回来时，他便早早的准备好了可口的饭菜。在他工作日志里几乎没有休息的概念，每天总是提前上班，最晚休息。即使在极度疲劳的情况下，他也从不喊苦、喊累，他说：“只要把工作做好，再苦再累我也乐意。”我们都知道有的时候为赶工期工地加班是常有的事，不论加班到多晚，任师傅都准备着饭菜，施工人员随时都能吃到热乎可口的饭菜，让每一名施工人员的心都暖起来。施工人员的心是暖起来了，可任师傅的妻儿子女的心却很酸，孩子还没醒任师傅就已经开始工作，当回家休息的时候孩子早已进入梦乡，孩子们想爸爸只能跑到工地的食堂看一眼正在忙碌的父亲的身影。

有辛勤的汗水耕耘必然有沉甸甸的金色收获，正因为任师傅给了我们这样的后勤保障，我们的施工人员才能在施工一线专心投入的为人民服务、为人民造福，建造天天大道、造福八方百姓！

xxxx年x月xx日

**第三篇：食堂先进事迹材料**

食堂先进事迹材料

江心机关食堂在供餐工作中，克服副食品价格高涨的压力，合理搭配膳食、注重安全卫生、提高服务质量，努力做到价格不涨、质量不降，数量不减、服务不降，让职工吃的放心吃的满意。

合理搭配膳食。把食堂工作重点放在改善菜品结构上，每个季度发放《菜品问卷调查表》征求职工意见，根据职工的反映，合理做好菜品搭配，在菜肴品种上追求花色品种的多样化；在菜肴质量上追求色、香、味、形的完美结合。派人参加厨师培训班，提高业务本领和操作技能，做到粗粮细做、细粮精做。经常组织开展主、副食制作技术比武活动，组织供餐人员学习有关科学配餐、膳食营养知识，按照科学配餐方法操作，炒菜注意禁忌食物搭配，注重营养搭配，提高供餐质量。根据气候变化及时调整食谱，做到少制作、勤制作，既减少浪费又保证质量。循环供应各类特色食品，每周菜谱基本不重样。提供小炒，为患病职工提供病号饭。

注重安全卫生。在做好膳食供应的基础上，认真做好燃气、灶具和炊事工具的日常巡查点检，加大消防检查力度，保证供餐的安全可靠。严格执行食品进货验收和台账记录制度，认真检查供应的蔬菜、食品质量和生产日期，不合格食品坚决不准进入食堂。严格执行门禁制度，做好餐具消毒，坚持食品留样，对剩、坏变质食材及时进行销毁，并认真填写记录。将卫生划分出责任区，责任具体到人头地块，做好灭蚊蝇防鼠害等工作，工作区域卫生日清日结，做到窗明几净，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，给人一种整洁有序、轻松明快的感觉。

提高服务质量。加强食堂员工的职业道德教育，帮助他们端正工作态度，改进工作作风，树立全心全意为职工服务的思想，做到文明用语、挂牌上岗、着装统一，有问必答，有求必应。合理安排在岗人员工作时间，根据季节延长就餐时间，检修时派专人值班热饭热菜，第一时间送到检修现场，让大家都能够及时吃上热饭热菜。结合集中用餐人数多时间短的情况，要求售饭人员速度快、效率高，保证保质保量按时供应，不让职工排长队。定期邀请职工代表到食堂进行座谈参观，听取对供餐服务的意见和建议，及时整改不足和差距，拉近服务与被服务者之间的距离，提升职工满意率。

当前，正值企业进入“十二五”大发展的关键阶段，江心机关食堂全体员工坚定为生产一线提供满意的供餐和服务的理念，精心工作、热情服务，保证让职工吃上放心饭、卫生饭、安全饭，为企业生产经营顺行提供良好的后勤服务保障。

**第四篇：食堂先进事迹材料2024。11。11**

食堂先进事迹材料

某某食堂在供餐工作中，克服副食品价格高涨的压力，合理搭配膳食、注重安全卫生、提高服务质量，努力做到价格不涨、质量不降，数量不减、服务不降，让职工吃的放心吃的满意。

合理搭配膳食。把食堂工作重点放在改善菜品结构上，每个月发放《菜品问卷调查表》征求职工意见，根据职工的反映，合理做好菜品搭配，在菜肴品种上追求花色品种的多样化；在菜肴质量上追求色、香、味、形的完美结合。派人参加厨师和面点师培训班，提高业务本领和操作技能，做到粗粮细做、细粮精做。经常组织开展主、副食制作技术比武活动，组织供餐人员学习有关科学配餐、膳食营养知识，按照科学配餐方法操作，炒菜注意禁忌食物搭配，注重营养搭配，提高供餐质量。根据气候变化及时调整食谱，做到少制作、勤制作，既减少浪费又保证质量。循环供应各类特色食品，每周菜谱基本不重样。增设特色菜品窗口，提供小炒，为患病职工提供病号饭。

注重安全卫生。在做好膳食供应的基础上，认真做好燃气、灶具和炊事工具的日常巡查点检，加大消防检查力度，保证供餐的安全可靠。严格执行食品进货验收和台账记录制度，认真检查供应的蔬菜、食品质量和生产日期，不合格食品坚决不准进入食堂。严格执行门禁制度，做好餐具消毒，坚持食品留样，对剩、坏变质食材及时进行销毁，并认真填写记录。将卫生划分出责任区，责任具体到人头地块，做好灭蚊蝇防鼠害等工作，工作区域卫生日清日结，做到窗明几净，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，给人一种整洁有序、轻松明快的感觉。

提高服务质量。加强食堂员工的职业道德教育，帮助他们端正工作态度，改进工作作风，树立全心全意为职工服务的思想，做到文明用语、挂牌上岗、着装统一，有问必答，有求必应。合理安排在岗人员工作时间，根据季节延长就餐时间，检修时派专人值班热饭热菜，第一时间送到检修现场，让大家都能够及时吃上热饭热菜。结合集中用餐人数多时间短的情况，要求售饭人员速度快、效率高，保证保质保量按时供应，不让职工排长队。定期邀请职工代表到食堂进行座谈参观，听取对供餐服务的意见和建议，及时整改不足和差距，拉近服务与被服务者之间的距离，提升职工满意率。

当前，正值企业进入“十二五”大发展的关键阶段，某某食堂全体员工坚定为生产一线提供满意的供餐和服务的理念，精心工作、热情服务，保证让职工吃上放心饭、卫生饭、安全饭，为企业生产经营顺行提供良好的后勤服务保障。

**第五篇：食堂管理员先进事迹材料**

食堂管理员先进事迹材料

一

粥

一

饭，饱

含

真 情

他没有什么惊天动地的丰功伟绩，亦没有荡气回肠的豪言壮语，有的只是日复一日的耕耘和无怨无悔的奉献。在自己平凡的岗位上，无论春夏秋冬，他总重复着看似简单的工作，用自己辛勤的劳动，像春蚕一样，无怨无悔地发挥着光和热。他就是XXX职工食堂管理员——XXX。2024年以来，他坚持以“优质服务提升年”活动为主线，以食堂管理为重点，努力提高饭菜质量，增强员工的服务意识。“努力做人之典范”是他的工作信条，他那全心全意、踏踏实实的工作态度，任劳任怨、一丝不苟的工作精神及对工作所倾入的的满腔热情被大家认可。

一、认真负责，兢兢业业

别看XXX年纪不大，但他管理地方却责任重大，食堂与全矿每位员工都息息相关。食堂的工作繁杂琐碎，但每项工作无一凝聚着XXX的辛勤和汗水。他常说“咱们别小瞧这一粥一饭，广大员工能从这里感觉到咱们所付出的每一份真情”，同事们都称他为“能干事，干实事，可信赖的好管理员”。

食品安全是所有工作的重中之重，每年夏季来临之前，他就开始做好充分的准备。在食堂门口挂好防蝇帘，蔬菜保存使用护蝇罩。为了避免蝇虫带来的细菌，他总是大热天穿着长袖长裤的工作服，背着药箱在食堂周围仔细的喷洒灭虫药，流下的汗水跟开了闸的水龙头一样，关也关不住，他却依然保持着乐观的状态。夏季高温的时候，为了保证食品不变质，他坚持把好四道关，一是采购关，尽量不采购熟食，若必须采购时，首先要检查、品尝是否变质；二是把好保管关，按照入库顺序，先入库先使用，变质原材料不准入库；三是把好制作关，腐烂的蔬菜不使用，变质的肉类不加工；四是把住销售关，发现有变质迹象，宁肯浪费也不能让职工食用。他及时检查维修电冰箱、消毒柜，保证正常运转，发现问题，及时联系维修。坚持生熟食品分开存放，发现厨师、服务人员的个人卫生不整洁，他就立即提出批评。按照岗位责任制，他加强检查、监督，落实各项措施，保证让职工吃上放心饭、卫生饭、安全饭。

二、以身作则，率先垂范

XXX虽为食堂管理员，但是脏活累活他都抢着去干，食堂承担着全矿几千人吃饭，下水道有时候会油污太多，不堪重负而堵塞。打开下水道的盖子，一股“恶臭”的味道就能飘向几米远，更不用说蹲在下水道跟前拿着管子去疏通了。由于下水道老化，基本上一两个月就得堵一次，但是XXX从来没有任何怨言，他总是身先立足，想出各种办法进行疏通。每次疏通完下水道，他都一身脏兮兮的还散发着臭味，身边的人都离他远远的，但是说起他来没有一个不伸大拇指的。

春节期间别人可以走亲戚拜朋友，但是他却顾不上，每天盯在食堂，一天也舍不得休息，生怕哪里出现问题。春节前夕，他考虑要为职工准备上好的年夜饭。由于供应单位节日期间不供货，春节前十几天，他就制定了节日菜谱和采购计划。由于购进的蔬菜较多，他每天都亲自去进行验收并检查蔬菜存放情况，避免出现腐烂现象。他还检查了各炊事机械、烤箱是否正常，发现绞肉机缺配件，立即督促采购维修。为保证让职工吃好年饭，他在年三十和初一两天，一直盯在食堂，连自己家的饺子也顾不上包，妻子和孩子在家随便吃点什么了事。

三、爱岗敬业，无私奉献

在平凡的工作岗位上，踏踏实实、认认真真地坚持把平凡的工作做好，这本身就是件不平凡的事。去年八月份开始，职工食堂在矿党政的大力支持下先后对职工的部分硬件设施进行了改造。工作环境改善了，那服务质量也一定要随之提高。食堂工作没有什么轰轰烈烈的大事要事，有的只是日常后勤保障的工作，但是要想把这样的工作做好、做精，让员工称赞满意那也不是一件简单的事。

俗话说：“众口难调”，我矿职工有来自不同的地方，吃饭的人本来就多，各自的爱好口味都各有差异，每餐做出的饭菜要想全部都能合乎口味，那几乎是很难办到的事。但是尽量满足大家的要求，作为食堂的食堂管理员可要动点脑筋，为让职工吃上可口、营养丰富的饭菜，他经常翻看干水桶，看看哪些菜职工不喜欢吃；到餐桌前询问调查，征求职工的意见，组织厨师召开研讨会，研究对饭菜的改进工艺和花样翻新，始终保持主副食品种数量，达到职工满意。有段时间一些职工提出，夜班升井后的饭菜不如白天的饭菜质量好。他听到后，着急的不得了，因为夜班升井职工工作辛苦，不能让他们吃不好饭。为此他连续好几周都没回家，每天半夜都亲自到食堂查看饭菜质量。他还要求食堂的五大员，要做好全天的巡查工作，保证食堂的饭菜质量。在他的努力下，饭菜质量有了一定的提高。

做好一件事容易，但是始终把一件事做好可不是件容易的事。XXX在自己的岗位上，几年如一日，踏踏实实地坚守，他的付出得到了同事的尊重，更得到了队领导的认可。这需要是一种意志，更需要比常人多几倍的艰辛付出，才能一如既往地保证食堂工作顺利的开展，让大家吃的好、吃的称心，让大家无后顾之忧！

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！