# 食堂面点师工作总结

来源：网络 作者：雨声轻语 更新时间：2025-05-08

*食堂面点师工作总结（精选3篇）食堂面点师工作总结 篇1 各位领导、同仁：全心全意服好务大家好！首先我感谢食品药品监督管理局和教育局的领导给我们提供这样一个经验交流的机会。我们将充分利用这次机会，虚心向兄弟学校学习，不断加强和改进我校的食堂工...*

食堂面点师工作总结（精选3篇）

食堂面点师工作总结 篇1

各位领导、同仁：全心全意服好务大家好！首先我感谢食品药品监督管理局和教育局的领导给我们提供这样一个经验交流的机会。我们将充分利用这次机会，虚心向兄弟学校学习，不断加强和改进我校的食堂工作，努力把我校食堂工作提高到一个新水平。

我校目前共有教学班名左右，学校设有一个食堂。

下面，我就我校的食堂工作向大家作一汇报，汇报的题目是，不妥之处，请领导和同志们批评指正。

众所周知，“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。职教中心是一个特殊的学校，学生的消费结构又非常复杂，这就给我们学校食堂管理工作，带来了很多问题与难题，因为学生的卫生饮食安全问题既关系到学生的身体健康，又关系到学校的声誉，也关系到教学质量的提高，还关系到学校的发展，更关系到社会的稳定。为了破解这些难题，学校领导大胆创新、英明决策：将食堂的对外承包权收回，改为“学校统管，学校经营”。那么新的食堂如何运行，怎样加强对食堂的管理，新的食堂如何为全校的教育教学服务？带着这些问题我们首先到食堂管理先进的卢龙职教中心、滦县一中进行了考察学习。通过考察学习，我们发现，兄弟学校在学校食堂管理上有许多先进经验值得学习和借鉴。我们结合自己的实际情况，经过反复讨论和研究，出台了《青龙县职教中心关于学校食堂运行办法的决定》，确定了“坚持以关爱师生，重视细节，服务育人为理念；以绿色、安全、精品为目标；以让师生吃饱吃好，收支平衡为经营定位”的食堂管理定位。1个，学生多名，教职工名，住宿学生运行一个学期以来，在学校领导的正确领导下，在各处室大力支持下，在全体班主任的配合协助下，在全校师生的理解和食堂全体员工的共同努力，我们在具体开展饮食服务工作时，做到了凡事有人负责、凡事有章可循、凡事有据可查、凡事有人监督。我们主要把好了“八关”

第一、建立建牢规章制度关。

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。为了使我校食堂改革取得成功，使食堂工作从一开始就步入正规化、规范化和科学化。学校在新食堂运行前就制定了一系列配套制度确保了食堂改革后能平稳顺利运行。这些制度主要有、等。这些制度的制定及实施，确保了新食堂工作从一开始就按照规定的动作，健康有序的运行。

（成立各种组织）20xx年9月1日，食堂正式运营管理后，我们严格执行《中华人民共和国食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，食堂管理、室参照国家相关文件规定，依据本校实际，又制定、细化并出台了一系列相关制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依，有效地规范了我们的管理行为。共制定各项规章制度25项，并已装订成册。

我们每月坚持对食堂工作人员召开一次专项会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。

上半年共组织食堂工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》两次，整体提高了每位工作人员的思想认识。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，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)。截至目前为止，食堂人员管理工作基本做到了制度2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通存在着的不良习惯，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。

第二、一心把好食堂卫生关。

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，要进行上岗前的体检，每学期一次。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。再其次，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。

总之，全体工作人员能明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，能全心全意做好本职工作，保证了食堂工作的正常、安全、健康运转。

第三、切实把好人员管理关。

学校食堂现聘用服务人员计40人，其中长期工人20名，勤工俭学学生20名。食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。操作间3内部实行厨师长负责制，下设三个小组组长，食堂管理室定期对他们进行考核。

食堂管理室对所有员工上岗前都进行了培训，学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂对从业人员培训三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。运行以来，食堂先后对各位员工进行了5次关于食品安全及操作流程的培训，要求各位员工要养成良好的卫生习惯，端正服务态度，提高服务质量。半年来，全体师生对食堂工作人员服务质量基本满意，卫生基本合格。

第四、全心控好食品进货关。

食材采购工作中严把进货渠道关，在采购中对不合格的食品进行坚决的抵制，不采购质量不合格的物品。学校成立了由主管教育的副校长为组长，教师代表和学生代表为成员的“食材采购监督小组”，全程定期参与食堂采购工作，确保了食材进货质量，把一切不安全因素都堵在了校园外。

食堂根据市场食材价格和学生的口味安排每日食谱，食谱力求突出荤素搭配、营养均衡的原则。食堂在采买食材过程中，实行了招标定点采购，定期对所采购的食材价格进行市场调研，货比三家，杜绝人情交易，力争所购食材质优价廉，对于质量不合格的产品坚决不采购，确保师生吃上安全卫生的饭菜。食堂采购员将食材买回后，要与食堂保管员一起对所购食材的质量和数量进行核对，确定无误后计入材料采购台账，并附上相关采购票据。坚4持索证索票制度，我们对所有的食材采购点都严格进行索证索票，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式。

第五、诚心把好饭菜质量关。

众所周知，众口难调，尤其是现在的学生，家庭条件较好，对于饮食非常挑剔。我们为了规避食品单一这一供需矛盾，想方设法增加花色品种，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。

不断变换花样，改善学生就餐质量。一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加饺子、馅饼、千层饼、馄饨、锅贴等品种或产量，满足学生之需求。二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，尽量保证学生吃上热气腾腾的饭菜。

食堂自统管正式运营以来，先后购置了醒面机、蒸饭车、电饼铛、饺子机、切肉机、馄饨机、洗碗机等设备，12万多元。

计我校食堂现使用面积1320余平方米，配备了餐厅餐桌130张（每张7人）；改造后食堂室内通风、采光性能良好。

食堂面点师工作总结 篇2

新的季度又来临了，做为一名面点师，我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满完成了上一季度的工作。

工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。

春季是食品工作者挑战的季节，各种流行病毒在这个季节异常猖獗，我们严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。

在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

展望今后我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

食堂面点师工作总结 篇3

作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏，但是做为帮厨更是要当好助手。

一、认真做好思想工作。一年来，本人在食堂负责人的带领下，认真学习厨师业务知识，注重理论与实践相结合，努力当好厨师的助手，积极向厨师学习食堂相关知识，熟练掌握操作技能，以创一流菜、做一流服务为目标，认真做好本职工作。

二、一年来，本人严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，团结同事，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责;个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、被褥;勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及1周边环境卫生。

三、严格遵照食堂作息时间，为了保证菜肴品种不重复，精心安排，做好帮厨师工作。

四、努力学习文化、政治、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及职工食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，符合质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好职工食堂伙食工作。

五、严格要求自己，很好的完成了一个帮厨的职责，经常向同事们学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理。检查伙食卫生，督促本班人员认真落实岗位职责，清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及2烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正，在生活上经常同事沟通。

六、遵守食堂帮厨人员岗位职责1、负责食堂的择菜，洗菜等帮厨工作，协助厨师完成各餐、点的烹制。

2、把好食品安全、质量关。对有毒、霉变等食物原料有权拒绝使用，并及时汇报。

3、负责食品留样与登记工作。

4、与厨房其他工作人员一起做好食堂的环境卫生、餐具清洗、消毒工作。

5、完成厨师交给的其他工作。

6、完成园领导安排的其它工作。

总之，一年来，本人在帮厨工作中取得了一定的成绩，但还存在着不足，本人将在今后工作的工作中加强业务知识学习，更进一步熟练掌握操作技能，把工作做得更好，取得更好的成绩，让大家满意。

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！