# 饭堂阿姨年度工作总结(汇总42篇)

来源：网络 作者：醉人清风 更新时间：2025-05-08

*饭堂阿姨年度工作总结1一学期来，在董事会、校委会的正确\*\*下，在各处室的精诚协作下，在各年级各班\*\*的共同努力下，宿管工作取得了较好的成绩，同时也还存在些问题，为使今后工作更具针对性、实效性，现将情况总结如下：>一、以管理为总抓手，明确职责...*

**饭堂阿姨年度工作总结1**

一学期来，在董事会、校委会的正确\*\*下，在各处室的精诚协作下，在各年级各班\*\*的共同努力下，宿管工作取得了较好的成绩，同时也还存在些问题，为使今后工作更具针对性、实效性，现将情况总结如下：

>一、以管理为总抓手，明确职责，提升水\*

宿管部是一个新成立的职能部门，工作性质相对单一，但管理难度不小。对于管什么、如何管没有完全现成的经验可依。为此，我们主要从如下几方面进行了努力。

1、调整人事，科学分工

以往宿舍管理员身兼保洁、管理两项任务，在给管理带来了许多方便的同时，也出现了一些弊端。主要是工作过程中职责不明，推委责任，缺乏主动性。因此，调整人员分工势在必行。我们首先让管理员、保洁员从中\*\*出来，制定了《于都五中宿管员工作岗位职责》《于都五中宿舍保洁员工作岗位职责》《宿管员一日工作流程表》等，明确分工，使他们各司其职，各尽其能，尽最大努力调动他们工作的积极性、主动性、创造性。

对于宿管部办公室内部，我们也自我明确了工作职责，进行了科学的分工协作，制定了《宿管部工作职责》《宿管部成员分工》。根据实际情况，谢晓坚干事主要负责公寓保洁员的管理与考核;公寓卫生打扫情况的检查与管理;每天宿舍检查情况的\*\*;公寓安全管理;统计并上报公寓水电、财产的维护与维修;各年级学生寝室的安排与调整，保洁员假期的值班安排等;刘安\*干事主要负责公寓宿管员的管理与考核;公寓学生及寝室长的管理;文明寝室的创建评比;公寓每天检查情况的统计汇总;班\*\*考核;就寝纪律的管理;宿管员假期的值班安排等。

2、建章立制，\*\*管人

为进一步规范宿舍安全、纪律、卫生等方面的管理，宿管部制定了详细的规章\*\*，从方方面面对学生在宿舍的一切活动进行有效的全程管理。主要有《于都五中学生公寓住宿管理规定暨文明寝室评比评分细则》《“文明寝室”评比\*\*》《于都五中学生晚就寝管理\*\*》等，这些\*\*，基本上涵盖了学生宿舍管理的各方面，为学生宿舍的科学管理提供了\*\*依据。

>二、以考评为助推力，强化竞争，激活潜能

没有考评的管理是没有活力的管理，必然陷入干多干少一个样，干好干坏一个样的死棋之中。为激活管理潜能，我们主要从以下几方面进行了工作考评。

1、强化对宿管部内部工作人员的考核

我们制定了《于都五中宿舍管理人员工作考核细则》《于都五中宿舍保洁人员工作考核细则》，从他们工资中拿出100元钱作为考核奖，宿管部分管的干事每天进行定期和不定期的检查评比，根据《考核细则》奖勤罚懒，奖优罚劣。这样就极大地调动了全体宿管员、保洁员工作的积极性、主动性。在这个过程中，涌现了一批工作认真、表现出色的管理人员，如b栋的曾福建、c栋的何小红、王小兰、d栋的魏云桂等，他们都已成为宿舍管理或保洁的楷模。而对于一些工作认识不到位，表现较差，经教育仍无明显效果的，我们则及时进行了调换，盘活了整个管理队伍。

2、加强对班\*\*宿管常规的考核

宿舍管理既是宿管部的工作职责，也是班级管理的常规工作之一，因此，班\*\*绝不能置身其外不管不顾，加强对班\*\*宿管工作的考核成为考核工作中的重中之重。

宿管员每天各时段都对宿舍的用膳、卫生、就寝、安全情况进行检查并登记，宿管部则及时公布，并以此为主要依据对班\*\*进行考核，每半月进行一次考核排名，每月进行一次考核奖罚。在这方面，我们借鉴了政教处、总务处对班\*\*的考核方案，每月提取班\*\*理论津贴的1/5用于考核，将考核排名居年级倒数第一和倒数第二的班\*\*该部分津贴用于奖励排名前三位班级的班\*\*，从而真正让班\*\*参与到公寓管理中来。

3、进行文明寝室和优秀寝室长的评比评选

从某个角度说，学生才是公寓的主人，管理是为了服务学生。但是，学生的生活与休息也要班\*\*和宿管员共同引导，并及时评价。为此，我们制定了《于都五中学生公寓住宿管理规定暨文明寝室评比评分细则》《“文明寝室”评比\*\*》，每月进行文明寝室和优秀寝室长的评比评选。文明寝室评比纳入班\*\*考评，优秀寝室长则及时张榜表彰，借此广树典型，以点带面，充分发挥其示范、辐射作用。

>三、以常规工作为指挥棒，突出重点，全面提高

1、定期开会，及时总结

为总结工作、布置任务，宿管部坚持了例会\*\*，定期召开宿管员、保洁员会，肯定优点，指出不足，明确今后工作重点，提升宿管员、保洁员工作水\*。另外，宿管部还要求宿管员经常深入寝室或召集寝室长到其房间，将寝室问题及时反馈给学生，让他们做到心中有数。与此同时，宿管部也经常召开全校寝室长会，\*\*宿舍管理情况，表扬先进，鞭策后进，提高学生自我管理能力。

2、加强巡查，发现问题

除宿管员正常检查外，宿管部办公室同志也安排了值日，经常对宿舍进行巡查。一是检查保洁员、宿管员工作的执行、落实情况;二是检查学生在宿舍的行为、纪律。每次检查，我们都会发现些新情况、新问题。如有学生在宿舍打球、学生自行车堆放在楼道内、少数学生躲在宿舍不愿到教室上课、较多寝室内务整理较差等。这些情况，宿管部都\*\*\*\*，及时采取措施，在\*\*\*\*、年级的通力合作下，进行整改。

3、重视安全，警钟长鸣

我校住宿生多而且集中，宿舍安全，责任重大。我们主要从以下几方面进行了安全防范。

一是防校内学生偷盗。我们要求学生离开宿舍要及时锁门;上课期间宿管员要锁好大门;学生有特殊情况进入要凭请假条、学生证并进行登记;中途宿管员加强巡查。

二是防外来人员混入。本学期，我校出现了几起校内外人员相互勾结，在校内共同做案的案件。开学之初，d栋高二年级寝室出现了两次重大偷盗事件。两次事发深夜，案情严重，后来经\*机关查实，系我校开除学生所为。这两个案例，让我们提高了警惕。但由于宿舍管理人员少、管理面大，有时让我们防不胜防。因此，我们要求学生自己多提高这方面警惕。

三是防火防电。尤其是秋冬季节，天干物燥，稍有不慎，可能就会引发火灾。为此，我们专门印发通知，要求各年级各班加强学生防火防电教育，并且\*\*了全校班\*\*到寝室查学生私接电线、\*\*使用大功率用电器的情况，做到防患于未然。

4、狠抓卫生，整顿内务

宿舍管理作为学校教育的一个组成部分，也肩负着学生行为习惯养成教育的重任。培养学生良好的卫生习惯，既是学校教育的必然要求，也是宿舍管理的自身需要。我们对宿舍卫生打扫、内务整理下发了专门的通知，做了\*\*的要求和布置，制定了详细的检查评比办法和惩罚奖励措施，纳入班级评比中。

>四、问题与不足

1、宿管员、保洁员队伍不太稳定

在工作过程中，有时因宿管员、保洁员自身原因，不能胜任工作，我们及时进行了调换。而新手要重新培训上岗，不利于工作的完全衔接过渡。

2、财产破坏现象未有完全杜绝

主要是有些空宿舍，年级组未有安排学生入住，学生撬锁或踢开铁门，将床板搬入其他寝室用作卫生间门。

3、学生行为习惯仍然较差

一是就寝纪律尚未有完全好转，冷天还好，热天则难以入安静;二是学生乱扔现象依然存在;三是有些学生千方百计“打游击”，将饭从侧门、后门传入寝室(c栋、d栋);四是部分班级部分寝室卫生打扫、内务整理不到位。

4、安全隐患未有彻底消除

c栋、d栋宿舍学生或外来人员可从多个地方爬墙攀管而入，危胁宿舍安全;班\*\*教育不到位，高年级学生(主要是高三年级)仍有使用热得快现象，并且具备了一定反检查能力，宿管部一时难以查实。

5、后勤保障尚不到位

一是学生宿舍经常停水，影响了学生正常的生息秩序;二是宿管员尤其是保洁员劳动工具添置滞后，影响了公寓卫生保洁;三是宿管部办公室办公设备一开始落实不了，如防盗网、电脑直到10月中下旬才到位等。

总之，通过全体师生的努力，本学期宿管工作服务于学校教育教学，较以往\*\*一个台阶，但也还存在较多问题，有待来年解决。

**饭堂阿姨年度工作总结2**

随着时间的流逝，有到了总结一年来工作情况的时候了。作为xxx学校的食堂，我们在这一年间负责保障校内师生的用餐问题。“民以食为天”，作为学校的食堂，我们更是将做好自己的任务放在了首位，让我们的劳动能为xxx学校的师生们带来健康、美味的享受。

如今，一年下来。在工作和管理方面方面我们都有了不少的改进和的提升，现对这一年来的工作情况做总结如下：

一、加强团队建设

xxx食堂的职工们是一支热情且有序的队伍，但作为一支后勤队伍，我们必须严格的要求自己，并让队伍有目标，有方向的积极前进。

在这一年里，我们注重职工们的精神建设，树立团队意识！并在工作中积极的培训，让后勤队伍中的队员们都能对工作抱有积极的热情，并在工作中积极提升队伍的服务质。

此外，在队伍的管理方面我们也一直在努力。在今年的工作中，我们不仅在工作方面严格的要求，更在思想方面注重管理。让职工们能在工作能自觉的加强管理，让工作能顺利的完成。

当然，在工作方面我们设立了许多的奖惩策略，以此鼓动职员们在工作中的积极性！

二、加强工作要求

在今年的工作中，我们严格的加强管。不仅在卫生环境上严格的进行整顿，并加强了对四害的防控措施。

除了加\*生安全的防控管理，我们也在工作中积极的响应“光盘行动”。除了在食堂内增添标语\*\*之外，在打饭方面，我们也严格的\*\*了米饭的分量，但对于有需求的同学也可以随时增添。

此外，我们还在食堂内进行了严格的碗盘归纳管理，对于吃完后不将碗盘收拾到指定位置的，我们食堂的员\*\*进行劝阻，同时学生会成员也很好的协助了这一管理措施。

三、采购和管理

在采购方面，我们会根据季节和菜品的变化严格的召开会议针对食材的采集进行严格的计划，并由经验丰富的老员工对食材的价格、质量进行严格的把控。

此外，在管理方面，我们对食材的储藏进行严格的把关，对变质食物进行及时、严格的处理，并认真对待粗存区卫生，防止虫蚁滋生。

总的来说，在这一年来，我们认真仔细的对待着食堂的后勤工作，顺利的完成了一年来的工作目标。但在今后的工作中，我们仍要时刻加强自我管理，保证为学校师生提供健康，卫生的良好饮食！

**饭堂阿姨年度工作总结3**

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们学校食堂现有549人，厨房聘用职工6人。学生在校早餐人数有549人，在校中餐人数有549人。学校在教育主管部门和卫生主管部门的正确\*\*与\*\*下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，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。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识

我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。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。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章\*\*

以\*\*制约人制定了科学的、具有可操作性的管理\*\*。这些\*\*，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂的管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生\*\*》《从业人员卫生知识培训\*\*》《食堂员工考勤\*\*》《消防安全\*\*》、《采购人员岗位责任\*\*》《从业人员健康检查\*\*》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些\*\*内容熟悉，而且一切行为都要受到这些\*\*的约束。

三、切实加强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。在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。首先是严把采买准入关。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，由事务长把关。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。其次，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，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，我们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。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。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。第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的\*\*、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，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，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。近几年来，市卫生\*\*局每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，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。

扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级\*\*的肯定。我们将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受上级部门的\*\*与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

**饭堂阿姨年度工作总结4**

食堂作为幼儿园的后勤服务的重要部门，服务好广大师幼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。一学期来，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、一学期来，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“隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离。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，认真擦拭厨房地面和隔板，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

三、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。

四、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。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。

**饭堂阿姨年度工作总结5**

元旦已经过去，迎来的是一个美好的春天。在这万物复苏的时刻，新的一学期又开始了，迎着早晨的第一缕阳光，我们又重新回到美丽的学校餐厅，开始了新一学期的工作。

在过去的征程中，曾拥有过欢笑，拥有个阳光，这都已成为永远的记忆，现在加上一把锁将它封锁起来，摆在我们面前的一切都是新的，新的学期正在向我们招手。经过公司的培训指导我们早已熟悉餐厅工作的各项流程，我们整装待发，新学期的经营目标向我们冲击！

回顾去年的每一天，作为世纪道和的一名员工，深感到责任的重大，工作压力之沉重，因为我们所从事的工作质量，很可能影响到全体教职工的身心健康。作为食堂自然是离不开饮食，食堂是每位学生不可缺少的一部分，均衡营养合理膳食是学生专心学习的保障，作为学校的食堂显得尤为重要。所以在新的一年里，我们更多的为学生的健康着想，尽力为学生提供更健康美味的餐饮服务，为保证每位学生的身心健康而考虑。同时我们加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划，对照卫生要求，对食品的采购验收生产加工和物品的损耗加以\*\*，确保学生吃到价廉放心的食品，认真踏实的做好工作，争取为公司创造更好的利润。

**饭堂阿姨年度工作总结6**

新的一年又将到来，经过一年来的工作，在\*\*的指导、班长的带领及同事的帮助下，我顺利的完成了今年工作。现将工作中的相关情况及来年打算汇报如下：

一、在我负责食堂蔬菜调料及主食品的验收、采购工作时，对采购物品数量、质量进行严格验收，数量不足的以实际娄报帐，发现问题及时向\*\*反映，避免出现漏洞，给公司造成亏损。

二、在我负责食堂招待来宾用餐工作时，提前做好招待的准备，招待间的卫生做到位，力求高标准；餐具、水壶都一一摆放整齐。来宾就位时，及时端茶倒水、上菜，热情服务，给来宾一个好的印象，为华祥氯碱添荣。

三、同时在我是食堂保管员时，负责保管食堂的海虾、鱼头等物品。做到分类保管，虽然在保管上还有些漏洞，但我从没占公家一丝便宜。

一年来，我虽然取得了一定的成绩，在\*\*的指点下和自我发觉，自己还存在一些缺点和不足，需要改进。在20xx年，我将克服自己的缺点，弥补自己的不足之处，对自己保管的物品，出库按先进先出的顺序办理，保证食品的鲜进鲜出，保证食品不变质、不损坏，不积压，避免浪费；采购工作中对\*\*变质的不入库，严守质量、数量关；尽自己的薄力减少食堂的亏损。

在新的一年中，我将做好本职工作，为我们部门站好自己的岗，最大限度的提高自己能力，为华祥氯碱做出自己的贡献！综合部：朱利华

**饭堂阿姨年度工作总结7**

在三中这块沃土上，德育和教学的鲜花纷纷怒放，作为后勤人员我们分外高兴，因为我们是绿叶，我们实现了绿叶的价值，绿叶的价值就是让花儿开的更艳，芬芳四溢。

今天借此机会，主要是简单总结一下后勤半年来的工作，更重要的是表达一下我们全体后勤人员对大家的感激之情，没有你们的理解、\*\*我们的工作也不会那么出色。

我们后勤工作不是停留在花好钱，管好物，及时维修上，而是要用智慧和汗水向更高的目标迈进，我始终强调后勤是一支优秀的团队。我们的工作理念和精髓可以用十二个字来形容，“少说多干，养成习惯，快乐奉献”以此来鞭策每一位成员，做到一呼百应。

具体工作如下；

一、解决自来水冻问题

学初整个食堂自来水冻了，我们研究制定了多种实施方案，想尽办法排查，管天有多冷，地有多硬，活有多苦，找到为止，功夫不负有心人，终于发现是主管道冻了。没有草率的实施破坏性抢修方案，而是接明管，保障学校正常用水。

二、我们改变工作方法

能自己干的不再去雇人，比如修门、路基、晾衣架等，作为\*\*一定要重心下移，起到表率作用，不把自己看的多么神圣，有活大家干呗。这学期还遇到一个难活，教学楼下水道堵塞了，请了万家乐，也很无奈，逼得你自己想办法，我总结优秀是逼出来的，智慧也不是学来的，也是逼出来的。

三、本学期继续实行了节约工程

今年维修要好于上学期，得益于学校的管理，后勤和德育共同制定实施了物品保管奖惩措施，大家都能参与到管理中去，特别是班\*\*默默作了很多工作（杨跃庚）。

四、食堂经过一年的运作，已经是高标准、上档次了

每天要完成上千人吃饭，挺难的，稍有疏忽就要出现这样那样的问题，可见食堂\*\*和工作人员要付出超出想象的辛苦，值得学习的是他们的团结和快乐，我倡导的是用心工作，快乐工作，我每次去看到大家都在忙，不分\*\*和同志，有活大家干，有事大家想，发挥出集体的智慧，这就是团队精神。

五、绿化

整整忙了一个学期，整体目标就是六个字，“树活、花开、草绿”，要完成这个目标也很难，现在看效果相当不错，我很满意，这也得益于后勤队伍的整体努力，一呼百应，浇水五点就到，非常准时，晚上又很晚回家，徐\*\*天天起早浇水，晚上学生放晚自习了，还在浇水，\*员活动都没参加，这就是对工作的一份执着。老教师王敦岭、常玉武起到表率作用。特别是栽教学楼前得锦带时，时间紧，任务重，发挥出团队精神，全员出动，也有教学的主动参与，用了两节课完成任务，场面感人，我是感慨万千。更得益于美术组的同志，发挥出了他们的才智，使我们的绿化工作上档次，有品位。

六、好的团队

一定有出色的成员，首先我们后勤有两名出色的干将，他们都是做事人，有能力，有素质，带动了整体地发展，默默无闻的王敦岭，让人放心的李文正，起早贪黑的曲万山、丁占明，随叫随到的王宝林、张延军、杨淑君等。正因为有了他们出色的表现，才有了我们这个优秀的团队，现在校园里，水通了，院绿了，花开了。

至此我不由得想起刚结识的\*\*宋庄的书法顶尖级人物刘冠军说的话；人一辈子不能浮躁，浮躁你就不踏实。我们要在各自的领域里，施展自己的才华，成就自己的梦想，也就是逢其时，恰其位，尽其才。

**饭堂阿姨年度工作总结8**

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\*\*重用，感谢学校培养，从本学期开始我走\*\*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，强化各岗位职责制的落实，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\*\*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，为学校教学管理\*\*服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，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。透过这半个学期的工作，在\*\*的指导下，在全校各部门\*\*、老师、同事的大力\*\*与帮忙下我密切配合\*\*，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，为学校发展带给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，光大食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，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我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，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\*\*对总务处工作的指导方针；我食堂\*\*全体员工认真学习学校的方针\*\*，将学校\*\*的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理\*\*，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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；透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，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，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；对不贴合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格\*\*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、本学期我们每周为全校师生带给凉茶，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，我们\*\*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\*\*以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有必须的距离，我们全体员工必须会在学校\*\*的先进理念指导下，在总务处主管\*\*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。

**饭堂阿姨年度工作总结9**

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\*\*。

一是明确食堂管理岗位职责。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、\*\*员职责。

二是对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。

三是奖励食堂管理考核\*\*。食堂检查考核处罚办法和食堂\*\*员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温食堂员工5s管理百分量化评分\*\*表。

四是完善食堂管理\*\*。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\*\*、仓库贮存食品及收发料管理\*\*、食堂卫生\*\*、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“\*\*”\*\*、食堂员工每日自检十点。

五是完善食堂管理应急预案。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20xx级、20xx级大学生补贴xxx人，共计x元，维护校园\*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。

为做好学校餐厅工作，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。工作总结如下：

一、制订并完善了各项管理\*\*

如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等\*\*，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\*\*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\*\*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，每天x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\*\*\*\*，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\*\*成本，降低饭菜价格

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\*\*台，设立餐饮服务热线电话，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\*\*对餐厅工作\*\*\*\*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，\*\*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。

**饭堂阿姨年度工作总结10**

刚刚过去的上半年对学校后勤工作的发展而言是有得有失的，虽然自身的做法不算\*庸却也存在着不少值得传承与反思的地方，再加上校\*\*对后勤工作的完成比较重视自然不能够存在着停滞不前的状况，所以为了积累这方面的经验还是应该对完成的上半年学校后勤工作加以总结。

由于上半年校园活动比较多的缘故导致我也在后勤工作中花费了不少心思，从简单的教材添置到活动设施的完善都是需要认真对待的，可以说在寒假尚未结束的时候我便已经为了新学期后勤工作的展开而准备着，从寒假的结束到暑假的即将到来意味着这个上半年的确已经过去了，但由于准备充分的缘故导致我的工作效率比以往进步了许多，主要是后勤部门\*\*的完善以及对以往所犯错误的改进让我成长了许多，尤其是在物资采购方面得到了校\*\*的\*\*从而取得了更大的进展，再加上我在采购的同时也会根据学校的状况习惯性地多添置部分物资，这种做法也让我在后勤工作中避免了不少需要临时添置新物资的麻烦事情。

通过对校园设施的维护展开较好地履行了检修方面的职能，作为学校后勤自然不能够在工作中仅仅满足于些许物资采购的完成，除此之外各类教学设施都要定期进行维护才行，尤其是教室内的饮水设备以及电灯需要重点进行维护，主要是为了防止设备的损坏导致教师的正常授课受到严重的影响，对此我能够利用闲暇时间主动展开相应的维护并保障了正常使用，即便是举办校运会的时候也能够对场地进行布置从而参与到活动的\*\*工作之中。

参与到校园食堂的管理之中从而为师生的用餐提供良好的服务，虽然仅仅是简单的\*\*与监管却也要认真对待才能够防止意外状况的发生，尤其是食材的新鲜与安全关系到用餐的学生是否会受到影响，所以我会参与到食堂管理工作并将相应的情况反馈给校\*\*，这样的话学校食堂也能够根据自己收集的信息改进这方面的服务，至少为了让师生们感到满意做好食堂管理工作是不可或缺的，另外对于食堂的打扫与消毒工作也要认真对待并安排好相应的人手完成。

看似较好地完成了上半年的后勤工作却也要时常进行反思才行，毕竟其中存在着不少自己做得不到位的地方需要在以后的工作中进行改善，所以我会较好地遵从校\*\*的指导并对下半年的后勤工作进行规划，相信有着经验的积累能够较好地通过努力完成下半年的学校后勤工作。

**饭堂阿姨年度工作总结11**

一、提高认识，加强队伍\*\*建设

学校应成立食堂\*\*工作专班，强化后勤人员的服务意识和工作热情，使他们增强服务观念，明确服务宗旨，这是搞好食堂工作的根本。

有的后勤人员认为后勤工作是伺候人、低人一等的职业，有自卑思想，有的还有攀比思想。学校要通过\*\*学习，开展个别谈心，对话交流等形式，使后勤人员正确认识自身工作的意义，增强光荣感，责任感，提高积极性，同时也要认真解决和关心后勤人员的生活、福利待遇上的一些实际问题，使后勤职工人人有压力，内在有活力。

在\*\*建设上，学校应从人、物、财、事四个方面建立健全的一套比较完整的行之有效的规章\*\*。在学校财力有限保证教学经费的前提下，编制预算计划，统筹兼顾，保证重点，照顾一般，尽量做到少花钱多办事。

二、\*\*管理，严格\*\*采购

首先，学校应成立食堂事务小组。比如在老龄老师中选取有经验、责任感强的教师担任管理员，把原有食堂工人转行从事食堂工作管理。她们的工作有明确分工，有物品保管、采购、\*\*、学生就餐管理、菜谱搭配管理等等。

其次，增强\*\*机制。例如采购员每天外出跑市场，采购一切物品由\*\*员逐项清点过磅，签字履行手续，收支单一式二份，财务室一份做账，一份公示上墙。全校教师参与轮流管理食堂事务，既全员参与了食堂经营管理，又相互交流了进货体会，更重要的是准确摸清了市场菜市的行情，同时也把原来教职工猜忌较多的物品采购\*\*化、公开化，\*\*了干群关系，有利于学校各项工作的开展，老师们也了解、理解了后勤工作人员的辛苦。

三、完善管理，确保食堂监管

严管食品加工是打造放心食堂的保障，就此着力从食堂工作人员上入手。

一是食品保管要做到“三专”和“四防”，即专人、专室、专柜和防蝇、防鼠、防毒、防霉变；

二是所有采购回来的食品要就分类、分架隔地、离墙存放，严禁闲杂人员随便出入食品保管室；

三是食品出库必须由学校管理人员、仓库保管员和食堂工作人员共同鉴定，无任何质量问题方可出仓入厨；

四要严格实行签字手续，每样食品留样待查；

五是工作人员必须保证个人卫生，着工作服上岗，勤洗手，勤剪指甲，不带病上班；

六是发现食品异常应及时报告，并作出妥善处理；七是要注意食堂不得向学生提供假冒伪劣和变质食品。

四、服务至上，提供优质膳食

俗话说“民以食为天”让学生吃舒心，是打造“满意食堂”的核心标准。为此，学校食堂应从学生饮食\*\*入手，大力推行营养就餐计划，咨询营养专家和卫生\*\*机构人员指导，小学生根据不同年龄段学生生理成长需要，制定科学的营养食谱。根据实际制定具体的周食谱、日食谱，并进行公示，接受县后勤办的检查和社会\*\*。学生营养餐做到主副食、荤素菜合理搭配，提供细致入微的贴心服务。

学校应始终牢固树立“以生为本”的理念，持之以恒地开展“放心食堂”的创建活动，努力为学生创造一个\*\*、舒适、文明的学习生活环境，真正把学校建设成为学生热爱、家长放心、社会满意的幸福食堂。

**饭堂阿姨年度工作总结12**

为了全方位展示学校教育新形象，我校积极响应\*县创卫办制定的《 “健康食堂”建设标准》，积极开展创建“健康食堂”创建活动，现将有关工作总结如下：

一、工作思路

“健康食堂”的创建工作，一是进一步完善我校后勤基础设施，改善学生的学习生活条件，提高后勤保障水\*；二是加强和完善各项\*\*建设，杜绝重大安全事故、重大食物中毒和流行性传染疾病的发生，提高后勤管理水\*；三是强化以人为本，精细化、规范化服务，全面提高后勤服务能力和水\*；四是增强师生食品用品安全防范和卫生保健意识，确保学生健康成长。

二、工作要求

1、提高认识，加强\*\*。创建“放心食堂”的活动是全面提升我校后勤保障、管理和服务水\*的有效举措，学校\*\*\*\*\*\*，把创建工作列入重要议事日程。以校长为第一责任人，分管副校长亲自抓的办法，加大对总务人员督办、检查、指导的力度，以确保创建的各项工作真正落到实处。

2、认真规划，精心\*\*。我校根据实际情况对照创建标准，认真做好了规划，制定了切实可行的创建方案。达到了 “放心食堂”创建标准的学校。

3、完善设施，强化管理。学校根据创建方案加大投入，对照标准努力完善了学校后勤服务的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项\*\*、档案、台帐，做到了科学管理精细服务。

三、具体工作

1、人员要求

（1）食堂有l—2名专职或兼职营养配餐人员，负责营养配餐和管理，科学指导食堂采购、配料和加工。

（2）管理人员和工作人员每半年累计接受2小时以上的合理膳食知识培训。新进人员须先接受合理膳食知识培训，考核合格后方可上岗。

（3）厨师应掌握制作低盐少油菜肴技能，能够制作至少5种低盐少油菜品。

（4）以食堂为主体，每年至少开展1次职工营养健康厨艺比赛、膳食知识问答等活动，提高职工健\*\*活方式行为能力。

（5）食堂至少有1名健\*\*活方式指导员，熟练掌握健\*\*活方式基本知识和技能，每月为食堂工作人员和就餐人员开展健\*\*活方式宣传与指导活动至少1次。

2、食堂环境

（1）环境整洁，无蚊蝇，室内外无污染物。

（2）食堂内为无烟就餐环境。

（3）利用张贴画、板报、电子屏幕、桌牌、餐具包装、订餐卡等宣传形式开展合理膳食、吃动\*衡等健\*\*活方式宣传。

（4）食堂内有可\*\*取阅的健\*\*活方式宣传资料。

（5）在食堂内设有健康自测区域，配备基本的健康自测设备，（摆放身高、体重测量仪器、BMI尺、膳食宝塔等）。

3、供餐服务

（1）菜谱标示菜品能量，有条件的食堂可标注各类营养成分。

（2）菜肴、主食品种丰富，每餐菜肴品种达到4种以上，提供低盐低油菜品，主食品种达到2种以上，保证一种粗加工粮食类、薯类的供应；提供并鼓励奶类、豆类、新鲜果蔬消费；避免高脂、高糖和碳酸饮料的供应。

（3）提供主要菜品的营养特点，指导职工合理选择食物。

（4）\*\*膳食中油盐用量，记录每月油、盐的购买量和使用量以及每日用餐人数，计算每人油盐的摄入量，\*\*每份菜肴的油、盐用量，并逐步减少，争取达到食用油推荐量（25—30克/人、天）、食盐推荐量（5克/人、天）的标准。

（5）根据职工健康需要，主动提供特殊需要人群膳食（如低能量、低脂肪、低钠盐等膳食），并不断总结经验，创造更多新营养品种。

（6）主动销售半份菜和经济型工作餐、会议餐，不断创造勤俭节约、反对浪费的供餐措施。

食堂工作是一个动态的，几乎每天都有新的情况发生，比如：怎样提高发饭速度？如何对不同员工进行有效的培训和教育？如何争取家长和社会的理解与\*\*？生活物资的采购、入出库管理等，这一个又一个生成性问题，我们都密切关注，冷静思考，群策群力，用校本研修的精神及时妥善地作出了解决。

当然也还有一些问题值得我们进一步思考，比如：怎样调和市场价格的不稳定与食堂售出价格稳定的矛盾？如何因地制宜地搞好科学的营养搭配？如何进一步开展烹饪技术的培训与提高工作？

这一系列问题都是向我们管理者提出的挑战，这也是我们今后努力的方向，对这些将集中人力、财力进行整改。我们有信心也有决心把食堂管理做细做实，让我校食堂能够长期保持让师生满意，让家长放心，受社会好评。

在今后的食堂工作中，我们将积极响应各级号召，虚心听取群众意见，不断完善基础设施，潜心探索管理办法，让我校食堂沿着良性发展的道路，又快又好地发展。让我校食堂成为又一个展示\*教育新形象的窗口！

**饭堂阿姨年度工作总结13**

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。

我校学生食堂自20xx年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了\_套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情景汇报如下：

>一、领导重视，认识到位

1、学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实职责。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生供给一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

>二、建立健全管理制度

>1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《\_食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，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。

>2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每一天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情景、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

>3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、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，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

>四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上胀很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。可是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

**饭堂阿姨年度工作总结14**

今年在学校宿管的工作就结束了，管理着学校近千人的住宿，也是十分需要勇气的。我是这群学生的宿管阿姨，发负责管理宿舍的各项工作。对此，把今年的工作进行如下汇报：

>一、宿舍管理严格

作为他们的宿管阿姨，我在\*\*上很严格，学生晚归是要登记的，不会私自放人进去，而是会严厉的批评的。毕竟很晚归宿舍，是门禁规则的违反，更是一种危险的行为。我严格按照\*\*去管理这群学生，不允许学生有晚归和爬墙出宿舍的情况。所以今年，我在门禁时间，也抓到好几个学生因为晚归和爬墙在出宿舍门的学生，全部都登记名字上报给\*\*，给予他们严厉\*\*批评，这样的严格管理，也很大程度上让学生意识到晚归的严重性，为此在下半年的时候，这种情况就没有再出现了。晚上我是要去宿舍查人的，我会到各个宿舍一一的进行点名，避免有人夜不归宿，只要有查到有人在睡觉时间不在宿舍，会立马打电话让她回来，这也是为了她们的安全着想。

>二、严禁宿舍出现大功率电器

这一年，我对于大功率的电器查到非常严，因为在去年就是因为有学生用电饭锅和大功率的吹风机导致整栋楼断电，甚至还出现一次小型的`火灾，因而学校下了指示，宿舍不得出现此类电器，所以我是很看重这件事情的。毕竟宿舍是一个空间小的地方，一旦发生火灾，会迅速的蔓延到其他宿舍，这是很危险生命安全的事情。按照指示，我在今年零零散散的缴收了一些大功率电器，在这样的\*\*行为下，学生们也多少收敛了，基本上是没有出现断电的情况，比较好的保护了他们的人身和财产安全。

>三、卫生检查工作

我是管理女生宿舍的，所以我很重视她们宿舍的卫生情况，我有根据学校的指示，严格的规定了女生宿舍环境要很整洁，保持一定的宽敞，不然她们会乱摆放东西，就显得宿舍很拥挤。每天早上和晚上我会去检查，不合格的就会登记在本子上，然后在宿舍大门那用黑板写出卫生不合格的宿舍，并通知她们再次打扫整理干净。如此也有效的改正了她们卫生打扫不好的坏习惯，逐渐的各宿舍的卫生都开始变得整洁起来。

对于这一年管理宿舍的工作，我觉得还有些不太好的方面，因而这些不足我都会努力在明年改正，把宿舍管理得更好。

**饭堂阿姨年度工作总结15**

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，我在 园\*\*的关心\*\*和教师们的积极配合下， 园舍和园内环境在原有基 础上有了更大的改观。本学期以“\*”重要思想为指导，认真 贯彻《幼儿园教育指导纲要》，抓好后勤工作，保障供给，做到责任 明确，分工到人，切实做好卫生保健、财务工作、食堂工作、门卫工 作及园内环境的绿化管理工作等。 具体工作

（一）做好财产、财务管理工作：

1、坚持勤俭办园的方针，合理利 用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。

2、做好学年度的预算、决算的审核、检查\*\*工作，严格财务 \*\*和财经\*\*。

3、严格财务\*\*，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统 一安排下进行，每张\*\*都必须由园长签字，每学期对财务账目\*\* 一次。

4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合理 安排资金。

（二）事务工作方面：

1、及时做好教学用品、办公用品和教玩具的 采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环 境布置材料。

2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具、被子和寝室经 常消毒。并做到消毒有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

4、关心幼儿生活，办好食堂。

（1）要经常深入食堂检查工作， 要求严格执行食堂工作\*\*和卫生\*\*，全心全意为师生服务。

（2） 幼儿每天午餐做到热菜热饭， 做到营养搭配， 价廉物美， 让幼儿吃饱、 吃好，使家长放心。

（3）做好开水的供应工作，充分利用各班的茶 水桶，让幼儿随时喝水。

（4）搞好食堂的卫生工作，生熟分开，杜 绝一切不卫生因素，培养幼儿良好的进餐习惯。

（三）搞好园舍建设，创设优美环境：管理好花木、草坪、果园。

1、在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加 部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿 园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美 观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。

2、加强 幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班 \*\*教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明 几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种用具摆放整齐，保洁区 无杂草。

**饭堂阿姨年度工作总结16**

转眼间大家工作生活在一起都有三个月时间，在这三个月的时间里，在单位\*\*的有力指导下，全班人员各个方面的成长进步是有目共睹的，完成好了单位交给的各项任务，作为班长我很欣慰，在此我从以下三个方面进行本班半年工作小结：

一.思想方面

全班人员思想稳定，在工作中能够主动加强理论学习，能够坚持用\*\*理论知识来武装自己，使自己在思想认识和能力素质上有了很大的进步，开阔了视野，拓宽了知识，坚定了\*\*立常\*\*思想素质和理论水\*有了明显的提高!首先是全班人员尊重\*\*，相互团结，使凝聚力、战斗力都得到了显著的提高;其次是全班战士能够服从命令、服从指挥，保持时刻听召唤，能完成上级赋予的各项任务，能够时时刻刻保持清醒的头脑，能够坚守保密守则，做好保密工作;第三在生活中能做到相互关心、相互帮助，共同健康成长，工作中能做到相互学习、相互鼓励、共同进步;第四存在的不足：理论学习不够经常，普遍存在侥幸心理，学习不系统、不全面、不规范、理论学习与实践结合的得不够紧密，没有达到学以致用，理论修为没有达到一个新的高度!

二.作风纪律方面

全班人员作风纪律严明，工作和日常生活中都能够严格要求自己，不做\*\*\*\*的事情，在六月颁布新三大条令之后，能够认真学习新条令，通过学习能自觉抵制腐朽思想的侵蚀，树立了\*\*的良好形象!

三.工作方面

能够积极主动完成单位安排的各项工作，面对机场割草，全班人员能够不惧艰难困苦，很好的完成了这项重大任务，这正体现了本班不怕苦不怕累，勇敢顽强的优良作风;在上半年的飞行保障中，首先保证了车辆的行驶安全，在火灾防范方面，保证了零事故、零案件的发生!面对近期最大的任务——消防大比武，全班战士能够正确认识，把集体荣誉放在首位，并做到积极参加消防练习，同甘共苦争取取得好的成绩!存在的不足：没有经常做到装备的维护保养，对消防设施也没有做到定期与不定期的检查，对分配到个人的车辆卫生也没有及时进行打扫!

**饭堂阿姨年度工作总结17**

20xx年酒店的不\*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\*\*会议接待，会议的成功接待得到了市\*\*\*\*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。

20xx就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20xx，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\*\*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20xx年进入xx和公司以来，一步一步走过来，离不开\*\*的帮助同事的\*\*和员工的合作。

现将这一年来的工作总结如下：

一、20xx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\*\*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\*\*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\*\*，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\*\*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\*上，而是严格按照\*\*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\*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\*\*。

第六、在菜品的采购和管理上：

1、严格\*\*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\*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\*\*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\*\*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\*\*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\*\*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\*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\*\*，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。

20xx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\*\*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\*，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，\*\*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，\*\*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，\*\*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；

\*\*好办公用品，用好每一张纸、每一支笔。

通过这些\*\*，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\*\*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\*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\*局出入境管理科进行报关，认真执行\*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。20xx年客房收入与20xx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\*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。

**饭堂阿姨年度工作总结18**

员工食堂在公司领导和主管领导的正确领导下，在各部门的大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂的筹备工作和有序开展，确保了食堂的规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，安全管理、完成任务等方面做了很多的工作，现总结如下：

>一、围绕大局，提高认识

本人坚持做好员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使的正常工作得到了有序的开展，为公司的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上公司快速发展的大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。我能够紧跟公司工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自己树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，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。

>二、加强管理，规范运作

加强管理工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种状况下，没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可就对工作懈怠，而是尽心尽力地搞好各项服务。我们没有辜负公司和公司领导及广大干部员工的期望，以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了很多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

>三、团结协作，优质服务

员工食堂的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应，提高优质服务，是我们工作的重点。刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质的服务，深受公司员工称颂。

>四、抓好卫生，干净整洁

加强食堂卫生管理是饮食工作重要环节，涉及到每名就餐员工的健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具的洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

>五、计划采购，保证质量

主、副食品的采购涉及到菜品的质量与口感，也关系到广大员工的身心健康，做为一名食堂工作人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使公司员工的伙食费到达合理化标准。

>六、加强管理，安全防范

加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的安全也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我做为一名食堂工作人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为公司工作的有序开展和广大员工的生活保障奠定良好的基础。

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。目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大，在新到来的20xx年，我们一定要跟上公司的步伐，不断改进工作上的不足，更好的为员工奉上可口的饭菜。

**饭堂阿姨年度工作总结19**

我校一直非常重视学校食堂安全卫生以及就餐质量的管理工作，成立了学校食堂安全卫生管理小组，校长亲自担任组长，成员由学校食堂管理教师、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校食堂安全卫生管理\*\*，并定期深入到食堂进行检查落实。我们按规定办理了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。现将食堂工作情况总结如下：

一、\*\*\*\*，工作落实。

学校根据上级文件精神和镇教委的直接指导，成立了以校长为组长的食品卫生安全管理工作\*\*小组，委派工作责任心强熟悉食堂管理的李长明老师担任食堂负责人，食堂配齐采购员、保管员、卫生管理员和\*\*会计员，食堂按正规程序聘请员工2名。

二、健全\*\*，有章可循。

食堂工作是学校工作的重要组成部分，直接影响到师生的身心健康，关系到学校的稳定和发展，我校把尊重学生生命权和健康权放在首位，从食品的采购到食品的验收；从食品的加工到食品的储存；从师生的就餐到餐具的处理，我们都按上级的规定，自始自终抓好落实层层把关。我校食堂采购的大米、面粉、猪油、面条全部是教育局的招标单位提供，这从根本上保证了师生饮食的安全。在实际工作中认真践行科学管理，责任到人的思想，以为师生服务为宗旨，建立健全了各项规章\*\*和工作职责。有食堂管理\*\*、采购\*\*、保管\*\*以及从业人员职责等\*\*，使每个人员有明确的工作目标和具体的工作任务，每个人员在工作中均能服从大局、听从安排，有较强的主人公意识、责任意识、团队意识和服务意识。工作

中做到了既分工又合作，强调了各自的工作必须到位入格，不得有半点马虎和懈怠，员工之间能主动相互帮助、体贴、关心，出色地完成了学校下达的各项工作任务。

三、加强食堂内部管理，提高服务质量

1、严格执行从业人员持证上岗\*\*。

学校食堂办理了卫生许可证，并且按时进行年审；食堂员工均接受卫监所的培训和健康检查，所有的从业人员均持有效的健康证上岗。学校强化了对学校食品卫生工作管理人员和从业人员培训，做到每月开一次食堂工作会对食堂人员有一个教育主题，每周不定时对食堂工作进行自查，保证各项\*\*的贯彻落实。食堂定期\*\*工作员工学习《食品卫生法》、《食品卫生管理\*\*》和食堂内部的相关\*\*和职责，始终把全校师生的生命安全和身心健康放在第一位。

2、严格程序，规范操作。

食堂操作，严格规范，从食品原材料采购(坚持“四不购”)→储存保管(坚持验收入库\*\*) →出入库(进出登记\*\*) →食品加工过程(生熟食品分开) →从业人员个人卫生(着装、配证、卫生)。结合学校食堂实际，依据管理规范，严格过程管理和规范操作，确保生熟食品的安全卫生。要努力消除食堂不安全隐患(如剩余食品储存、消毒的安全，预防中毒、疾病的安全，坚持每日食物留样)，确保饭菜安全。另外，学校还不定期对食堂情况进行检查，发现问题及时整改。

３、员工树立服务意识。

食堂员工在粗加工阶段既要注意观察菜的质量，发现问题要及时报告，更要勤俭节约，牢固树立节约意识，成本意识。两位员工掌握好烹制菜品

的火候，保证色、香、味俱佳。每天的饭菜按时供应，并保证绝对安全、卫生。每天餐具按时、按规定消毒，从而保证餐具的卫生和食品的安全。从食堂干净、整洁到饭菜味道，营养、节约以及让师生吃饱吃好方面都是有口皆碑的。

4、实施\*\*\*\*

学校食堂财务收支实行由经手人、货主、验收人、伙食负责人、审批人“一支笔”签字审批\*\*。重大开支经学校\*\*集体研究决定后，征求全体教师意见方可执行，伙食账目实行按期公开。

5、明确相关责任

为规范学校财务管理，学校校长是学校食堂管理工作的第一责任人，负责并主持食堂全面工作制定各种规章\*\*、奖罚措施。负责食堂环境卫生、食品卫生、食堂人员个人卫生的\*\*检查，负责食堂财务支出审批和物品出库审批，并能保证学校食堂的正常运转。报帐员是直接责任人，要严格\*\*伙食利润，真正办好师生伙食，并对学校食堂财务工作的合法性、真伪性负责，承担经济责任、纪律责任、法律责任。仓库保管员职责：负责所有采购食品、物资验收检验工作，核对数量、品名与\*\*的数量、品名是否一致，核对无误后并在\*\*上签名。做好物资的出入库和实物账的登记工作。采购人员职责：制定采购计划，保证食品物资数量、质量及食品的卫生安全。注重膳食花色品种荤素营养搭配和有效凭证的索取工作。

6、以“勤”落“实”，精细管理。

作为分管食堂的教师，要在“实”字上下功夫，“勤”字上作文章，坚持常抓不懈。一是要加强日常的管理、检查、督导。二是要深入食堂实际，尽可能找准改进食堂工作的切入点。三是要深入市场实际，尽可能找准减

少成本，提高质量的切入点。四是要深入师生实际，尽可能找准改进饭菜质量的切入点。其中每月至少一次的食堂工作专题会，是不可少的，通过专题会，分管\*\*和后勤管理人员一是总结本月工作，提出下月要求，二是对工人进行培训，三是校长进行强调、要求，在精细过程管理中，注重终结管理，克服随意性，增强自觉性。总之，用一个“勤”字，落一个“实”字，管理才能到位，工作才能把关。

7、做好了学生的就餐管理工作

吃饱吃好，这是家长最关心的问题，也是我们办好食堂最关键的一个环节。为了做好这一关键环节，学校经常听取学生和家长的意见或建议，在家长会上学校多次听取家长的意见，逐步完善学校食堂管理。此外，学校还负责做好了就餐有序、就餐公\*。对学生的就餐，学校安排了值周教师维护秩序。

8、做好了餐具的消毒工作

卫生，重在预防。我们坚持了餐具消毒，虽然我们没有高档的消毒设备，但我们每天都坚持把餐具清洗干净，用消毒液浸泡消毒。

在今后的工作中，我校将进一步把学校食堂管理工作放在至关重要的位置，长抓不懈，努力提高食堂管理质量和服务水\*，为师生的身体健康，为学校的教育教学工作作好后勤保障，让社会满意，让学生满意，让家长放心。

\*\*\*小学

**饭堂阿姨年度工作总结20**

时值年终，回顾过去一年来的后勤工作，在各级\*\*尤其是学校\*\*的关心和\*\*下，后勤工作取得了很大的成绩，如质如量地完成了年初制订的工作任务.现在，我将20xx年学校后勤工作总结 如下，敬请各位提出宝贵的意见.

一、进一步严明了财经纪律、规范了财务管理\*\*.

严格履行工作计划，按照先计划，后审批、再支出的报批监管\*\*，使物品利用率达到了极限，各项费收工作严格执行物价部门的收费标准，学校各项开支合理，并做到了定期向学校\*委汇报财务运行情况.

二、加强了生活服务中心管理，加强工作总结，工作人员的服务意识得到了进一

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！