# 小学午餐工作总结范文(热门28篇)

来源：网络 作者：落花成痕 更新时间：2025-05-24

*小学午餐工作总结范文1自农村中小学义务教育阶段学生营养餐计划工程开展以来，我校\*\*\*\*此项工作。结合上级\*\*\*\*的相关要求，广泛宣传，精心\*\*，认真落实学生营养餐改善计划，努力完成我校学生营养餐工作的各项任务。现将本年度营养餐工作总结如下：...*

**小学午餐工作总结范文1**

自农村中小学义务教育阶段学生营养餐计划工程开展以来，我校\*\*\*\*此项工作。结合上级\*\*\*\*的相关要求，广泛宣传，精心\*\*，认真落实学生营养餐改善计划，努力完成我校学生营养餐工作的各项任务。现将本年度营养餐工作总结如下：

一、指导思想：

以科学发展观为指导，全面贯彻\*的教育方针。实施“营养餐工程”，为我校学生安全食用营养良好的营养餐，改善学生营养缺乏现状，调整饮食结构，增加营养含量，提高农村学生饮食质量，发挥学校强体与育人的双重功能，促进学生健康成长。

二、认真学习，加强宣传

学校\*\*\*\*学生营养餐宣传力度，多次召开营养餐会议，家长会，详细讲解有关\*\*，\*\*落实学生营养餐改善计划文件精神，切实让社会知道这一惠民\*\*。我校经常召开了全校教师大会，认真学习有关会议精神，就学生营养餐工作做了认真部署，通过家长会，\*\*下讲话和板报等形式，切实让学生和家长知道这一惠民工程的重要意义。

三、\*\*重视，亲自参与。

学校成立了学生营养餐工作\*\*小组，以切实做好学生营养餐管理工作，确保学生营养餐按时、足额、准确发放。为确保学生营养餐工作开展顺利，校长、营养餐管理员还有各班\*\*不定期进行\*\*尝试，尽量让学生营养餐吃好喝好。

四、健全管理\*\*、落实工作责任制。

为使我校的营养餐管理工作逐步走向\*\*化、规范化，我校

1制定了《学生营养餐管理\*\*》、《学生营养餐实施方案》、《学生营养餐应急预案》，同时还制定管理人员岗位职责，食品安全管理责任书，确保食品安全。

五、认真\*\*，及时发放营养餐。

本年度我校义务教育阶段在校生为36人，享受营养餐供应，库管员及时收集信息（做好食品验收、分发统计、有无过敏情况等）。每次做好留样，消毒确保食品安全。为保证营养餐工作万无一失，每天有校长或管理员陪餐，并及时针对学生营养餐工作进行指导和安排。

六、存在的`问题，来年打算

1、学生出现挑食现象：有的学生只吃鸡蛋，不吃水果；有的学生不吃鸡蛋汤；还有的学生只想吃清汤牛肉等，

2、营养餐供给种类较少，目前根据名族习俗、地方特征只有清汤牛肉、鸡蛋汤、水果、煮鸡蛋、八宝粥。

3、炊事员不足（一人）一日三餐全做，另外年事已高有些过度劳累。造成饭菜单一学生挑食严重

4、20xx年从两方面着手整改：(1)在营养餐发放过程中强化学生“节约光荣，浪费可耻”的理念，加强教育学生爱惜营养餐食品，坚决制止浪费现象再发生。（2）争取营养餐种类加多，让学吃上学生吃上良好的可口的营养餐。

总之，通过营养改善计划的实施，切实保障了学生的健康成长，拉近了学校与家庭之间的距离，减轻了家长负担，促进学校良好学风的形成。在以后的工作中，我校要不断总结经验和教训，力争做得更好。

**小学午餐工作总结范文2**

营养餐工程是国家的一项民心工程，更是一项有利于国家长远发展的民族振兴工程。自开展学生营养餐工程以来，我校非常重视学生营养餐管理工作，结合上级精神，认真工作，细心\*\*，努力完成任务。现将本期工作总结如下：

>一、加强\*\*，成立学生营养餐\*\*小组：

组 长：XXX（校长） 副组长：XXX（副校长）XXX（总务\*\*）

成 员：\*\*成员、各班班\*\*、后勤人员

\*\*小组下设办公室XXX兼办公室\*\*，制定切实可行的方案，对实施营养餐工作周密安排，精心部署，为学生营养改善奠定坚实基础。

>二、实施过程

>（一）做好教师培训工作

开学前，学校首先召开全体教师会议，对教师进行营养餐知识培训，以及在发放、食用过程中的注意事项，出现问题怎样上报等，要求各教师熟练掌握营养餐发放流程。

>（二）做好宣传教育工作

饭开学初，我们发放了致学生家长的一封信，在信中向学生家长宣传这一惠民工程的重要意义。同时对学校的专职人员做好体检工作，使管理员持证上岗。学校制作学生营养餐宣传板面，利用校园报板等营造氛围；

开学第一天准备利用开学第一课，向学生宣传学生营养餐知识，教育学生要勤洗手和脸，讲究卫生，培养学生良好的卫生习惯，坚决把一切危及学生健康的.状况消灭在萌芽之前。

>（三）认真\*\*，及时发放营养餐。

我校享受营养餐学生共889人。本学期发放营养餐为学生奶、面包和火煺肠，学校实行专人负责，严格按照营养分发流程进行操作，按照上级要求以及发放标准及时发放，发放时由班\*\*到营养餐储藏间核对数量，以及外包装并签字领取，直接带到教室，在教室\*\*学生\*\*集体食用，并一次性饮食用完，饮食前做到三查，即教师查、学生查、同桌互相检查，发现异常无条件更换，确保学生安全。营养餐工作专干做好食品验收、分发统计、学生饮食用情况统计、学生饮食用情况汇总、异常情况统计等工作，营养统计工作做到每周一统计，半月一上报，及时处理出现的问题，做到万无一失。

就餐结束后，学生们把垃圾\*\*投放到指定垃圾桶内。

>（四）食品加热，保证学生饮用安全。

冬季天气较凉，学生饮用凉牛奶有诸多不便，为了学生的健康，我校在天气转凉后，每天给学生食用的牛奶加热。在加热过程中，操作人员时刻按操作规程作业，时刻牢记安全守则。

>三、存在问题，来年打算

1、一年级学生较小，不会分辨问题食品，给班\*\*工作带来了一定的麻烦。

2、学生出现挑食现象，部分学生不喝牛奶不吃火煺肠。

3、在营养餐开展过程中，强化学生“节约光荣，浪费可耻”的理念，教育学生爱惜。

虽然存在以上问题，但是在以后的工作中，我们要克服困难，不断总结经验和教训，力争做得更好。

**小学午餐工作总结范文3**

学生营养改善计划是一项真正的民生工程、德政工程。我校自开展学生营养餐工程以来，非常重视学生营养餐管理工作，现对我校20xx年学生营养餐工作主要做法总结如下：

>一、建立健全机构

我校始终把学生营养餐工作放在重点，学校成立了以校长为组长的学校营养餐工作\*\*小组和家长委员会。

\*\*小组职责：做好学生营养餐工作的\*\*、管理、宣传等工作，确保学生营养餐按时、足额享用。

家长委员会职责：负责对营上小学学生营养餐全程\*\*；负责协调学校与家长、学生之间的关系；向学校建议营养食谱的搭配；对营养餐供餐情况进行评估。

>二、健全管理\*\*，制定工作职责

为了确保我校学生营养餐管理工作\*\*化、规范化，我校制定了各种具体的管理\*\*，并把食堂的各种规章\*\*上墙。制定营养餐相关管理人员岗位职责，并签订工作责任书及安全承诺书。把食品卫生安全杜绝在萌芽状态中，对不按有关规章\*\*执行的人员，严格责任追究。

>三、强化 “两个安全”

（一）是食品安全。“民以食为天、食以安为先”

1、学校严把食品采购关，采购时注意厂家的资质、食品的质量、有效期、保质期，并进行索证、索票，采购回来的食品经专职人员验收，并对生产产家、生产日期、保质期进行登记，杜绝“三无”食品进食堂。

2、严把食品储存关，储藏室配备必需的防盗、防火、防潮、防鼠设施，食品摆放整齐、规范合理。

3、严把加工关、安全检查关，对要进行加工的食品，值周教师每天早上到食堂对食品加工进行\*\*、检查，确保食品加工的卫生、安全，对牛奶等容易变质的食品，在分发过程中要求工作人员一定要认真，注意包装有无破损、有无渗漏、有无变质等现象；熟食加工一定要达到熟透。

4、严把取样关，值周教师按要求做好食品留样，做到食品留样48小时备检制，确保食品的安全。

5、严把食品食用关。我校实行营养餐工作人员陪餐制，经过陪餐人员食用无异常后，方可配发给学生食用。

（二）是资金安全。我校学生营养餐改善计划工作有专用账本，有专职人员管理，营养餐资金做到专款专用，专项核算，实现“0”利润操作，并在校内公示，接受\*\*，保证每一分钱都吃到孩子的嘴里。

>四、做好宣传教育工作

为了使学生和家长知道这一惠民工程的重要意义，我校对各种管理人员做好培训工作。并通过黑板报、校园广播、升降旗\*等对学生进行宣传教育，同时学校也向学生做出保证，让他们吃到安全、卫生、营养、热乎、可口的食物。

>五、做好档案管理工作

食堂专职管理人员和值周教师每天到食堂进行\*\*检查，并做好各种记录，对各种材料进行分类归档保存，留备检查。

>六、做好信息公示工作

**小学午餐工作总结范文4**

学生营养餐管理员工作总结学生营养改善计划是一项真正的民生工程、德政工程。我校自今年3月1日再次开展学生营养餐工程以来，非常重视学生营养餐管理工作，现对我校学生营养餐工作主要做法总结如下：

>一、建立健全机构

我校始终把学生营养餐工作放在重点，学校成立了以校长为组长的学校营养餐工作\*\*小组。做好学生营养餐工作的\*\*、管理、宣传等工作，确保学生营养餐按时、足额享用。

>二、健全管理\*\*，制定工作职责

为了确保我校学生营养餐管理工作\*\*化、规范化，我校制定了各种具体的管理\*\*，并把食堂的各种规章\*\*上墙。制定营养餐相关管理人员岗位职责，并签订工作责任书及安全承诺书。把食品卫生安全杜绝在萌芽状态中，对不按有关规章\*\*执行的人员，严格责任追究。

>三、强化“两个安全”

（一）是食品安全。“民以食为天、食以安为先”1、学校严把食品采购关，采购时注意厂家的资质、食品的质量、有效期、保质期，并进行索证、索票，采购回来的食品经专职人员验收，并对生产产家、生产日期、保质期进行登记，杜绝“三无”食品进食堂。2、严把食品储存关，储藏室配备必需的防盗、防火、防潮、防鼠设施，食品摆放整齐、规范合理。3、严把加工关、安全检查关，对要进行加工的食品，食堂管理员每天早上到食堂对食品加工进行\*\*、检查，确保食品加工的卫生、安全，对牛奶等容易变质的食品，在分发过程中要求工作人员一定要认真，注意包装有无破损、有无渗漏、有无变质等现象；熟食加工一定要达到熟透。

4、严把取样关，按要求做好食品留样，做到食品留样48小时备检制，确保食品的安全。5、严把食品食用关。我校实行营养餐工作人员陪餐制，经过陪餐人员食用无异常后，方可配发给学生食用。（二）是资金安全。我校学生营养餐改善计划工作有专用账本，有专职人员管理，营养餐资金做到专款专用，专项核算，实现“0”利润操作，并在校内公示，接受\*\*，保证每一分钱都吃到孩子的嘴里。

>四、做好宣传教育工作

为了使学生和家长知道这一惠民工程的重要意义，我校对各种管理人员做好培训工作。并通过黑板报、校园广播、升降旗\*等对学生进行宣传教育，同时学校也向学生做出保证，让他们吃到安全、卫生、营养、热乎、可口的食物。

>五、做好档案管理工作

食堂专职管理人员到食堂进行\*\*检查，并做好各种记录，对各种材料进行分类归档保存，留备检查。

>六、做好信息公示工作

**小学午餐工作总结范文5**

我校一直非常重视学校食堂安全卫生以及午餐质量的管理工作，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制度，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。现将食堂工作情况汇报一下：

>一、高度重视，工作落实。

>二、健全制度，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。对面、油、肉、蛋我们更是严格把关。20xx年5月份以来。我校食堂采购的面粉、花生油、猪肉、调料全部是教体局的招标单位提供，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制度和工作职责。有食堂管理制度、采购制度、保管制度以及团长、从业人员职责等制度，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制度。

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，保证各项制度的贯彻落实。食堂定期组织工作员工学习《食品卫生法》、《食品卫生管理制度》和食堂内部的相关制度和职责，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(坚持验收入库制度)→出入库(进出登记制度)→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(如非工作人员不进入食堂，剩余食品储存、消毒的安全，预防中毒、疾病的安全，坚持每日报告制度)，确保饭菜安全。另外，学校还组织教代会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。

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。四位师傅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。像韭菜、油菜等一些使用农药过多蔬菜，我校从不购入。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、实施民主监督

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”签字审批制度。重大开支经学校领导集体研究决定后，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制度、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监督检查，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，要严格控制伙食利润，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、品名与发票的数量、品名是否一致，核对无误后并在发票上签名。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。

作为分管食堂的领导，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，分管领导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、就餐公平。对学生的就餐，学校每天都安排了教师维护秩序，因学生食堂门口窄、空间小，我们只好一个班一个班地到食堂打菜，然后把菜端到教室就餐。同时我们还注意检查学生的就餐结果，学校领导和食堂管理人员每天到各班级轮流就餐，了解学生就餐的第一手情况，进一步完善食堂的管理。

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煮沸15分钟以上。同时我们还坚持了顿顿清制度。顿顿清不是浪费，是对生命的保证。在今后的工作中，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平，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。

**小学午餐工作总结范文6**

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制度，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、高度重视，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领导小组，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、卫生管理员和监督会计员，食堂按正规程序聘请员工2名。

>二、健全制度，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制度和工作职责。有食堂管理制度、采购制度、保管制度以及从业人员职责等制度，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制度。

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，保证各项制度的贯彻落实。食堂定期组织工作员工学习《食品卫生法》、《食品卫生管理制度》和食堂内部的相关制度和职责，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(坚持验收入库制度) →出入库(进出登记制度) →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、实施民主监督

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”签字审批制度。重大开支经学校领导集体研究决定后，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制度、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监督检查，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，要严格控制伙食利润，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、品名与发票的数量、品名是否一致，核对无误后并在发票上签名。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，分管领导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、就餐公平。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平，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

**小学午餐工作总结范文7**

办好学校食堂是做好学校教育和教学工作的重要保证，是学校卫生、安全工作的重要一部分，加强学校食堂工作的管理，确保饭菜质量，稳定价格水平，切实保障学校师生的健康、安全，更好的为师生生活服务。为提高学校的声誉作出贡献。本学期，我们着重从以下几个方面做了一些工作。现总结如下：

一、提升管理水平，抓好食品卫生安全工作。食品卫生、安全生产工作，一直是食堂工作的重中之重。在工作中，我们坚持“五个到位”。

1、安全责任到位，食堂安全、食品安全、员工安全作为相关责任人的重要考核指标。

2、管理制度到位，严禁无QS标志的五类食品原料及外购半成品流入学生食堂，特别是注重食品安全卫生链各个环节的过程控制，严格各项食品卫生消毒措施，与供应商签好相关的购买协议，并收集证件。

3、检查考核到位，层层检查，记录、台帐齐备，特别是每天的采购验收、餐具消毒、食品留样等记录，要详细、清楚，学期结束收集归档。

4、安全整改到位，针对检查出来的安全隐患，进行一系列的安全整改工作。

5、是教育培训到位，安全教育是各食堂例会的重要内容，逢会必讲，定期召开安全工作专题会议。

二、提升员工素养，增强服务意识。学校食堂工作的本质属性是其公益性和教育性，这是学校餐饮企业必须遵循的教育规律。管理育人、服务育人长期以来一直是学校后勤工作的根本宗旨，在新的时代条件下，环境育人也越来越受到高度重视，成为后勤教育属性的要素之一。为此，我们在实践中把“育人”工作制度化、具体化、规范化，不断丰富高校食堂文化的内涵，提升食堂文化品位。

1、认真抓职工思想工作。本学期开学，由杨校长主持举行一次全体职工会议，主要精神是强化职工的责任意识、安全意识、服务意识，增强职工的主人翁意识和奉献意识。员工的服务和饭菜质量、份量、价格等均可能影响他们的身心健康与今后发展。随着社会的进步和生活水平的提高，要让近千师生对所有饭菜和服务都满意是不可能的，但我们可以持续改进，争取做得更好。我们采取多种方式、多种措施，下大力气分阶段分层次进行思想教育与改造，灌输先进的服务理念，经常进行常规工作的总结，以提高员工的思想认识和服务水平，使他们逐步适应学校环境，能够视学生为自己的子女、做到亲情化服务，以热心的服务让学生感受温暖，以贴心的饭菜让学生获得充足的营养，用细心的关怀让学生健康成长，从而达到“服务育人”目的。学期中，定期每月一次工作小结会议，总结成绩，分析失误或寻找不足，不断提高工作效益。

2、强化人员岗位责任制度。食堂工作，安全卫生是第一重要的，为此，我们每学期都制定了严格的安全责任制度，落实到人，明确到岗，同时配备每天专门的检查人员，对具体工作进行巡查，对照落实考核，一学期来，我们做到了安全卫生无差错。

3、建立“服务育人”工作长效机制。服务育人工作要深入人心，变为每一位员工的自觉行动，不仅要加强舆论宣传、思想教育，营造“育人”氛围，而且要加强制度建设，如制定“食堂工作人员须知”等一些工作规范，建立和完善“育人”工作的长效机制。

三、加强对学生的教育，培养文明就餐的习惯。如何让学生做到饭前先洗手，同桌的同学互相帮助，不能争抢，有情况告诉带桌老师，吃饭时不争吵，不讲话，不乱走动，不挑食，不厌食，什么菜都要吃，“一饭一菜当思来之不易”，不要浪费，要保持自己站的地方、自己的桌面清洁，每天的有值日生值日，吃完饭，自觉把自己的快餐盘、汤碗、调羹、汤盆放到指定的框里，要做到小心轻放。通过评比活动，使学生能养成文明的用餐习惯。

**小学午餐工作总结范文8**

时间过得真快，茫茫碌碌中一个学年已经过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为学校的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。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的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。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，保证了职工的工作正常运转。

第二、先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。

如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

第三、把住食品进货也非常重要。

70多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为教育事业的发展而默默奉献。

**小学午餐工作总结范文9**

自开展学生营养改善计划工程以来，学校\*\*\*\*学生营养改善计划管理工作。积极落实《\*\*\*\*关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》及相关省、市、县会议和文件精神，大力宣传，勤恳工作，精心\*\*，真正把学校的营养餐做成了“爱心餐”、“教育餐”。

>一、认真学习，加强宣传

自教育局召开营养餐专题会议后，学校立即召开全校教师大会，认真学习县局会议精神，就学生营养餐工作做了认真部署，对学生发放《致家长一封信》、班会和板报等形式，切实让学生和家长知道这一惠民工程的重要意义。

>二、\*\*重视，人人参与

学校成立了学生营养餐工作\*\*小组，切实地做好学生营养餐管理工作，确保学生按时、足额吃到安全放心的营养餐。为确保学生营养餐工作开展顺利，学校每\*\*排一位\*\*和两名教师陪餐，并参与维持就餐秩序。

>三、\*\*健全，落实责任

为使学校的营养餐管理工作逐步走向\*\*化、规范化。学校制定了《学生营养餐管理\*\*》、《学生营养餐实施方案》、《学生营养餐应急预案》、《食堂卫生管理\*\*》、《食品贮存\*\*》、《食品加工\*\*》、《食品卫生安全\*\*》、《财务管理\*\*》、《食品留样\*\*》、《\*\*检查与责任追究\*\*》，同时还制定管理人员岗位职责。\*\*的完善使得学校学生营养改善计划得以安全、健康、顺利地开展。

>四、严格管理，确保安全

在全体教师工作会上，xxx校长要求营养餐工作人员在操作过程中，实行层层负责制，将工作责任落实到个人，严格执行食品原料进货索证、索票登记\*\*，实行定点采购，签订购销合同。坚决地杜绝“三无”食品、腐烂、变质、过期食品进入食堂，严把物资质量关、食品加工关、餐具消毒关、食品留样关，并做好各类表册的登记，严格财务\*\*。把工作做实、做细，不允许一例食品安全事故的发生。为了确保营养餐安全万无一失，\*\*小组派专人（……老师）不定时督导、检查。如发现隐患，及时排除，把事故处理在萌芽状态，严防安全事故的发生。

由于学校学生众多，服务态度等可能与学生的要求和期望有一些差距。但今后力求继续让学生能吃到保质、保量、安全放心的营养餐。同时学校将对学校的营养餐工作提出更高的要求，学习借鉴兄弟学校的好做法，发扬长处，改进不足。为促进学生的健康成长，努力把工作做的更好。

**小学午餐工作总结范文10**

“民以食为天”，作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，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，自我校食堂更加努力地探索食堂的新路子。多年来，我们按照中心学校的要求，认真履行职责，为了更好为教育教学服务，制定了一序列有效的措施来改善食堂的服务质量，为此对本学年的工作作一个简要的回顾与总结：

>一、抓机构建立，促组织落实：

1、机构设置及人员管理

（1）后勤食堂所有成员实行聘用制。年度开始，学校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，学校有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

（2）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、学校建立伙食堂管理委员会，认真监督食堂的卫生、饭菜质量、价格、服务等，对出现的问题在每周的会议中研究解决。

>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，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，

而作为后勤管理重中之重的工作——食堂管理工作，更是直接影响学校工作的正常开展。为此，我们特制订了一系列的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度：

不随意更改作息时间，按时上班、下班，按时开饭。

2、劳动管理：

（1）和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重者追究责任。

（2）节约水电，做到人走灯灭，水用即关，节约燃料和食品。

（3）专人负责采购和调拨，采购调拨账务日清月结，每月公开学校的收支账务。

3、不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等．通过学习，增加工作人员在工作中的服务质量和意识．切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的＂一洗、二冲、三消毒＂工作，做到随用随清，每周对厨房一次大清扫．如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正即时到位．全体工作人员能够认真作好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证职工的工作正常运转．

4、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。

5、对库存食品进行盘点交接，每天都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处即时改进．

6、校长和教导主任不定期的对食堂的卫生和食品采购进行监督和检查。

>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惯养的坏习惯，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。

3、食堂工作人员责任心还不强，还进一步做好节约工作。

4、食堂工作人员还不能坚持着装上岗。

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。

**小学午餐工作总结范文11**

为了强化我校的安全工作，增强食堂人员安全意识，确保学生人身、饮食安全，保证少年快乐健康成长，根据武威市教育局《20xx年学校食堂食品安全专项检查工作方案》要求，针对我校自身情况进行详细周密的自查。现将自查结如下：

>一、明确责任，组织制度建设

成立上石灰沟小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

>二、食堂环境卫生管理

我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

>三、健康管理

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

>四、索证索票

1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

>五、清洗消毒

1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

>六、食品加工管理

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

**小学午餐工作总结范文12**

20xx年即将结束，一年的工作转瞬又将成为历史，过去的一年在部门领导的正确领导下，同事们的支持帮忙下，宾馆、食堂全体员工本着一切为广大员工和宾客服务的宗旨，坚持以提升后勤服务质量为重点，提高广大员工满意度为目标，以热情、用心的工作态度较好的完成了公司交给的各项工作任务，共同提高了宾馆、食堂的服务质量和管理水平。然后为了总结经验，克服不足，更好完成20xx年的工作任务，现将xx年工作总结和20xx年工作思路汇报如下:

20xx年工作总结:

一、加强基础管理，提升服务质量，确保各项工作有效运转

1、透过会议形式实现宾馆、食堂管理上的及时性、针对性、公开性；透过每一天早会，有序安排工作，分析研讨工作中存在的问题，及时传达公司的方针政策，提高工作效率，有效加强员工间的沟通交流；透过每周班组例会，做到工作目标清晰、职责明确，使各项工作有计划、有落实的开展，强化各岗位间的工作衔接、协作，有效提高员工的主人翁意识、群众意识，增强班组的凝聚力；

2、制定各岗位周计划卫生，分解各岗位卫生区域，提高卫生清洁质量及效率，并且透过每周一次大扫除，有效巩固卫生清洁质量，每周针对性的组织各岗位人员对环境卫生进行互查，编制检查通报，对存在的问题进行及时督促整改；同时，每周对个人区域设备的完好率进行检查，对存在问题的设备及时联系维修，制定设施设备维护保养台帐，定期对设施设备进行维护保养，确保宾馆、食堂设施设备始终处于良好状态；

3、根据公司发展要求，9月底制定了宾馆、食堂6s推行工作计划，并于10月中旬完成宾馆、食堂6s推行，透过6s活动，有效优化了宾馆、食堂的工作环境，提升了员工的素质，提高了工作效率，塑造了良好的后勤服务团队形象，有效的提升了宾馆、食堂的基础管理。

>二、增强服务意识，征集广大员工意见，

提高满意度依每月生活管理委员会为平台，及时将宾馆、食堂管理工作及经营状况反馈于广大员工，理解广大员工的监督，并透过生活委员将广大员工的意见收集，透过研讨、落实、跟踪验证的闭环管理逐步实施广大员工的宝贵意见，有效整改宾馆、食堂管理中存在的问题；依每月的后勤服务回访为契机，及时了解后勤服务承诺的履行状况和广大员工的服务需求，不断完善宾馆、食堂的菜肴质量，为每周制定菜谱带给依据，而且不断创新菜品，不仅仅满足广大员工的就餐口味，而且提高了食品原材料采购的计划性和采购速度，不断提高后勤管理水平和服务质量，用我们主动、热情、周到的服务换来广大员工的满意，12年月度综合满意度平均到达95。3%。

>三、完善物资采购验收流程，有效控制成本，确保饮食安全

1、透过组织生活委员和财务人员对蔬菜、肉类及鲜活类原材料进行市场询价、定价的方式，有效掌控食品原材料的市场行情；同时，以降耗为核心、拓宽采购渠道为目的，先后于今年3月份、6月份、9月份对调味品、大米、烟酒等较大宗的食品原材料重新组织生活委员和财务人员进行了市场调查，选取质优价廉的供应商与之签订采购合同，另增加了大米和蔬菜供应商，构成竞争，保障食品原材料采购的及时性和采购质量，有效的控制了食品原材料的采购成本；

2、采购物品无论大小都做到了手续齐全、程序清晰，然后采购执行采购员申报、主管审核、部门领导批准的程序，采购以从紧控制、够用为度的原则；食品验收严格执行财务人员、厨师、采购员共同现场验收确认，财务人员、采购员负责对数量进行验收，厨师负责对质量进行验收，严格按照《员工食堂物资供应管理暂行规定》的验收标准进行验收，确保各类食品的质量和广大员工的饮食安全。

>四、完善硬件配置，提高后勤服务档次

经过前期紧张、有序的准备，3月28日新食堂搬迁投入使用，根据公司要求，结合食堂实际，组织生活委员对新食堂厨具等进行了询价、采购，有效改善了食堂硬件设施；同时，然后7月份、10月份对宾馆大厅沙发和会议室椅子皮革进行了翻新及包厢餐具等配置，从硬件上改善了宾馆整体档次，提升了公司对外形象，提高了后勤服务质量。

>五、制定包厢标准菜谱，提高接待质量

为使包厢用餐接待标准化，提高接待质量，9月份组织厨师进行研讨，制定了包厢标准菜谱，规定了操作程序，明确了装盘形式、指明了菜肴的质量标准，有效的提高了宾馆包厢用餐接待质量。

>六、加强班组人员管理，克服人员不足，完成公司各项接待工作

xx年宾馆、食堂人员的流动较大，在人员不足及新进人员岗位技能较差的状况下，然后及时有效的对班组人员的岗位进行调整，合理分配工作任务，较好的完成了公司交给的各类大型接待活动及窑系统检修期间的后勤保障服务工作；大型接待18项，如:xx年区域年终总结会、泰国sc水泥公司和川崎节能公司接待、质量体系审核组、广西区域600装载机专业培训、区域电气、区域财务、区域矿山卡特发动机专业培训、内控工作组、广西区域xx年中期和年终检查、元宵节、端午节、中秋节以及公司各项日常会务接待等；大型窑系统检修4次，打包工作餐10709份，然后及时有效的保障了检修现场工作人员的饭菜保供工作；在完成公司交给的工作任务的同时，不断提高后勤服务人员的实际操作水平，促使宾馆、食堂管理迈向标准化、制度化、程序化管理，不断提高服务质量。

>七、加强班组人员安全意识的宣贯

安全工作零事故坚持每日安全检查记录，及时发现安全隐患，杜绝不安全因素，然后同时，透过每一天早会和每周安全例会，及时向班组人员传达公司各项安全要求，时刻向员工灌输安全工作职责重大的思想意识，提醒员工做好安全防范工作，xx年各项安全工作零事故。存在不足:

1、培训方式单一，培训的主要资料放在了理论知识培训方面，弱化了实践培训，培训考试验证流于形式，不能充分利用每周培训的平台；

2、人员思想引导不到位，xx年宾馆、食堂人员流失较大，员工素质整体水平不高，然后服务质量和服务意识不能得到很好的提高；

3、宾馆用餐接待管理不到位，包厢标准菜谱制定滞后，日常用餐接待质量不高。20xx年工作思路:

1、加强规范化管理，完善管理制度

完善宾馆、食堂各项管理制度、考核制度，梳理各岗位工作流程，规范工作程序及标准，实行主管、班长二级检查制度，每一天对公共区域的卫生和食品加工过程等进行督查，透过检查，及时发现问题，提高各岗位工作质量。

2、加强培训，强化员工队伍素质

加强岗位间的技能培训，着力培养多面手，以有效应对和解决可能出现的岗位人员临时短缺而产生的应急状况，同时，采取“请进来，走出去”的方法，加大培训效果，强化员工技能，不断提高服务水平。

3、细化服务措施，提高满意度

实行季度“技能大比武”，相互之间切磋和交流，不断提高员工的业务技能和综合服务水平，增强员工之间的技能交流，构成比、学、赶、帮的良好氛围；利用每周班组例会，相互研讨交流“我为员工/宾客做了什么，有何收获和体会”，使员工之间取长补短，共同提高，同时，将一周内发生在身边的服务案例进行剖析，从广大员工/宾客的角度审视我们的服务，以便找出服务中存在的问题根源，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，提高宾馆、食堂的服务满意度。

4、加大人员思想引导，提高优质服务

引导班组人员树立“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”及“生活服务无小事”的意识，使职工食堂真正成为“职工之家”，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，然后从而自觉地投入到各项服务工作中去，从而到达凝心聚力，提高优质服务的目的。

5、巩固6s推行成果，强化基础管理

梳理xx年6s推行工作，查找推行过程中存在的不合理现象，进行针对性整改，逐步建立干净整洁的就餐环境，有条不紊的工作秩序，让各岗人员在紧张的工作状态下按时按量、高效率、高标准的完成任务，强化基础管理，全面体现高素质企业形象。

6、加强食堂成本管控，制定食堂标准菜谱

以降低采购成本，节省支出，提高管理效率，提升员工满意度为目的，制定食堂标准菜谱，并定期进行菜谱调查，以员工为向导，透过调查、分析、反馈等方法，定期改善，加强菜肴质量，降低食堂成本，稳定服务质量。

以上是我个人20xx年年度工作总结，俗话说:“点点滴滴，造就不凡”，在以后的工作中，我将继续发扬优点，改正不足，不断积累经验，与宾馆、食堂全体员工团结一致、开拓进取，为公司的发展做出最大的贡献。

**小学午餐工作总结范文13**

作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。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的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。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，保证了职工的工作正常运转。

第二、先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第三、把住食品进货也非常重要。100多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，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。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

**小学午餐工作总结范文14**

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。

**小学午餐工作总结范文15**

为认真贯彻落实《\_办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》国办发【20xx】54号文件和《雷山县农村义务教育学生营养改善计划》的相关文件精神，以及雷山县教育局关于“学生营养改善计划”的工作会议精神，我校高度重视，认真落实相关工作，确保“学生营养改善计划”能够安全、平稳实施真正做到提高学生营养水平，突出学校办学的强体与育人的双重功能，促进少年儿童身心健康成长。现将我校本学期实施“学生营养改善计划”工作情况汇报如下：

>一、加强组织领导。

为做好学生营养餐的管理工作我校建立健全了学生营养餐工作领导机构及监督机制，邀请黄里村委会领导参与学校管理此项工作并成立了以村副主任侯泽军为监督组长、校长文健负责具体工作以及其他教职工、家长代表、学生代表全力配合的领导体制，高度重视这项工作，明确职责，细化分工合作，齐抓共管，共同监督接受广大学生及家长的监督。

>二、完善各项工作制度。

1、落实学生食品采购人员、库房管理人员和加工人员职责，把各个环节的安全监管责任分解落实到人。

2、建立《卫生管理制度》、《资金管理制度》、《食品采购制度》、《食品验收储存制度》、《食品加工制度》、等十二项管理制度并将这些制度粘贴在食堂及储物间的显眼处。健全了营养餐食品入库、出库、留样和学生食用三类台账，规范了营养餐操作、加工、和采购流程。

3、我校因基建而食堂搬迁后没有专用库房和储藏室外，都配备了冷藏、保鲜、清洗、消毒、加工等设备，每周对食品的管理制度落实情况、食品卫生监管情况和学生的用餐情况开展自查，并对存在的问题做到了及时整改。

>三、具体实施情况：

（一）、实施对象、内容。我校义务教育阶段在校学生人数为210人。自20xx年春季入学开始，补助标准为每生每天3元，学生家长自筹1元，全年以200天计，以在校就餐的形式进行直补，由学生食堂为供餐地点，每天各班主任及科任教师带队，由食堂工作人员按时分发给每名学生饭菜，为学生免费提供就餐服务，各项工作规范有序。

（二）、实施方式

1、供餐时间为星期一至星期五的每日中午。

2、食堂管理人员必须每天公布学生食谱，每周周一至周五食物尽量做到少重复、讲究科学搭配。

3、保证学生每餐所吃东西必须价值4元的等值食品。

（三）经实施“学生营养改善计划工程”所需资金，由中央财政直拨资金解决，每天每生补助经费3元。

（四）配备设施，严格管理，安全操作，组织营养餐工作领导小组检查学校食堂的硬件设施建设情况。

结合本校实际情况综合考虑，向上级教育主管部门申请，学校自费购置了切肉机、切菜机、燃气灶等炊具及厨房用品，加强学校食堂的硬件设施建设，培训从业人员按规程操作，确保各类设施的安全状况良好，对存在的问题做到了及时整改。

（五）严格落实各项监督机制。

1、加强食品卫生安全管理

①、严格执行国家的《食品卫生法》、落实各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录、有突出事件的应急措施，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

②、做好采购及验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，我们将经营点的食品进货进行定点采购，与供菜人员签定购菜协议，对采购的食品索取三证，《营业执照》、《卫生许可证》、《健康证》，复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由学校领导负责验收签字。

③、建全各类安全卫生制度以及进、出货检查、验收、登记、签字制度，定期了解市场原料价格和进行菜单核算。

④、烹制工具、炊具不消毒不用，食堂管理人员经常对这环节进行监督管理，定时向监督小组汇报。

⑤、烹制人员统一着装，持《上岗、健康》证才能上岗。

⑥、厨房卫生由食堂工作人员每天打扫并进行消毒，按规定做好食品留样及记录。

2、经费公开合理安排，每月月末必须在《公示栏》上公布营养餐经费支出情况、收费标准、成本利润控制、饭菜质量，接受师生、家长和社会的监督。

（六）保证伙食质量，坚持以人为本，为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。不因价格上涨而影响伙食质量。保证饭菜的数量和质量，坚决做到每日两炒一汤的要求，满足学生身体健康成长的需要。

（七）严格实行责任追究制。营养餐工作领导小组必须把好食品质量关，凡因采购不符合国家卫生安全和质量标准的食品而造成食源性疾病，要追究采购员的责任，因管理不善或工作失职，造成集体卫生事件或造成严重后果的，层层追究相应的责任人的责任。

（八）所存在的困难及改善措施：

（a）、存在的困难

1、学校离市场较远，且每天采购一次食品的采买方面存在一定的困难。

2、我校因搞基建，食堂和餐厅已被拆除，学生只能在教室用餐，不符合卫生要求。

3、由于学校场地受限、资金缺乏导致不能给学生提供一个良好舒适的就餐环境，学生用餐环境简陋，并且还存在一定的用餐安全隐患。

4、学校食堂自来水自学校搞修建后，加上一些村民对学校工作的不理解而导致有时停水状态。灶台打制不合格而不能正常使用。

5、因食堂及食品储藏室混为一体，食堂钥匙管理混乱，在食堂物品、炊具、设备的防盗工作方面存在较大困难。

（b）、改善措施

1、克服困难最大程度争取上级部门的支持，不断完善食堂硬件设施，并优化学生用餐场地，全力为学生提供一个良好舒适的用餐环境。

2、组织我校营养餐工作领导小组检查学校现使用的水井、水池、自来水管道等供水设施正常与否，发现问题，及时处理。

3、对学校现使用的水池要求村两委进行每月至少一次认真清洗，每周均投放消毒药品进行消毒，并留有相应记录。

4、加强对青少年营养膳食、合理搭配知识等方面的宣传教育，培养学生养成不挑食、不偏食的良好习惯。

5、预防学生用餐时发生安全问题，教师全程陪同学生用餐，并加大安全宣传教育。

6、明确责任，层层分工。各位教师各司其职，减轻学校管理压力。

7、优化食品储存环境，加强管理，落实到人。

8、在学校内部对教师及食堂工作人员进行“营养餐工程”业务培训，提高业务素质。

以上就是我校本学期实施“学生营养改善计划”的工作情况，在工作运行中有成功的地方，但也存在的许多问题，我校将在今后的工作中不断探索，总结经验，将成功经验推行下去，对存在的问题进行整改，使我校的“学生营养改善计划”工作步入健康和谐发展的轨道上来。

**小学午餐工作总结范文16**

遵照县卫生监督局、教育局、教办有关学校卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范学校食品卫生管理工作，从师生的健康安全出发，以维护学校正常教育教学秩序和社会稳定，解决师生及家长的后顾之忧，使学生有一个健康的体魄。具体做以下几个方面的工作。

>一、树立全心全意为师生服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

一学期来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，学生吃的欢心，教师工作安心，家长放心。食堂工作人员形成一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把外小的学生都当成自己的孩子一样呵护，树立良好外小员工形象。

>二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”

为确保学生的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定系列安全计划，并与全体员工鉴定饮食卫生安全责任书，成立饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免多次送货老板的乱报价，为学校节约许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让学生吃好、吃饱，但又不浪费。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，因此，一学期来，食堂工作无一例不安全隐患发生，教育教学社会秩序稳定。

>三、不断提高饮食质量，让领导、家长、教师放心。

为真正解决师生及家长的后顾之忧，确保师生吃得放心、开心、舒心，根据一年多来的实践经验和观察平时学生的喜好，对菜谱进行创新，从而对午餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及家长的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下功夫。通过一学期来的努力工作，食堂工作真正做到服务育人，后勤工作为教育教学服务，让领导、家长、教师放心，学生满意。

总之，学校食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把学校看成是自己的家，把学生当成自己的孩子，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从学生身体发育要出发，不断研究和改进学生就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护学生，注意工作方法和技巧，做到让学生高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

**小学午餐工作总结范文17**

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。

第一，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。

第二，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。

第三，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。

第四，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%。

第五，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。

**小学午餐工作总结范文18**

为认真贯彻落实《\*\*\*\*关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》(\*+【20xx】54号文件)和\*\*、省、市、县农村义务教育学生营养改善计划会议文件精神，自开展学生营养餐工程以来，我校非常重视学生营养餐管理工作。现将前期工作总结如下：

>一、加强\*\*\*\*

我校始终把营养餐放在学校工作的重点，学校成立了营养餐工作管理\*\*小组，并由专人负责营养餐工作，全体教师为成员的学校\*\*成员实施营养餐\*\*小组，制定了切实可行的方案，对实施营养餐工作认真准备，周密安排，精心布置，为学生营养餐改善奠定了坚实的基础。

>二、具体实施情况

1.我校在校学生人数为330人，在实施营养餐过程中供餐方式为学校食堂供餐，由各班\*\*教师\*\*分发营养餐，自9月3日起，我校实施营养餐开展得规范有序。本学期我校共享受营养餐学生共330每天上报每天出库管理，及时进行收集信息（做好食品验收、分发统计，学生饮食用情况统计，学生饮食用情况汇总），做好留样，确保安全，实行每周一统计，半月统计，每月统计，学期汇总统计及时处理出现的问题，做到万无一失

2.校食堂建立健全食品安全管理\*\*，规范食品采购、储存、加工、留样等环节的管理，落实食品安全保障措施，每\*\*排专人负责，轮流对食品安全工作的\*\*，做好相关记录。

3.建立食堂安全事故应急处理，设立食堂安全\*\*举报电话等。

>三、认真学习加强宣传

自学区召开营养餐专题会议后我校立即召开了全校教师大会认真学习县局会议精神就学生营养餐工作做了认真部署对学生发放了致家长一封信、营养餐明白卡、还通过\*\*下讲话和板报等形式切实让学生和家长知道这一惠民工程的重要意义。

>四、\*\*重视亲自参与。

学校成立了学生营养餐工作\*\*小组组长韩辽\* 副组长雷兴奎 成员各班班\*\*以切实做好学生营养餐管理工作确保学生营养餐按时、足额、准确发放。

>五、存在的主要困难和问题

1食堂设施也有待完善。没有规范合理的用餐场所，只能在教室时就餐；

2.生用餐时，教师都\*\*学生就餐；

>六、认真\*\*，及时发放营养餐。

回顾前期的学生营养餐工作，虽然取得一定成绩，但是也还存在不足，比如说我校规模大，学生多，工作量大给班\*\*工作带来了一定的麻烦。

**小学午餐工作总结范文19**

一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

一、持证上岗、消除安全隐患。

我校是一个近五仟人的大校园，作为一个大集体的大食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。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的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。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，保证了食堂工作的正常运转。

二、强化软件管理。

学期开学，食堂管理人员和员工一起学习《\_食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。本学期，先后制定了十项规章制度(索证制度等)并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图(上墙)和食物中毒防治预案，从制度上保障校园食堂的安全和规范。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，办好校园的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

校园非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。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)，采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠;对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

三、规范操作，落实到位。

本学期校园制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、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。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。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。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。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工作的转变.

四、加大硬件投入

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，校园今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

五、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。校园进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模最大、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专人验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，分管校长、后勤主任不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学年进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须

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！