# 实验小学食堂工作总结(推荐10篇)

来源：网络 作者：烟雨蒙蒙 更新时间：2025-05-08

*实验小学食堂工作总结120xx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\*\*的正确\*\*下，同事们的\*\*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...*

**实验小学食堂工作总结1**

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\*\*的正确\*\*下，同事们的\*\*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\*。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\*\*，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\*\*各岗位人员对环境卫生进行互查，编制检查\*\*，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\*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\*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\*\*，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\*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\*均到达95。3%。

>三、完善物资采购验收流程，有效\*\*成本，确保饮食安全

1、透过\*\*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\*\*生活委员和财务人员进行了市场\*\*，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\*\*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\*\*批准的程序，采购以从紧\*\*、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，\*\*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\*\*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\*，促使宾馆、食堂管理迈向标准化、\*\*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\*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\*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\*\*

完善宾馆、食堂各项管理\*\*、考核\*\*，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\*\*，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\*。

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\*，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\*\*，以员工为向导，透过\*\*、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。

**实验小学食堂工作总结2**

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学校，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，从制度上保障学校食堂的安全和规范。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，办好学校的集体食堂。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。

学校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

本学期学校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，学校今年暑假共投入近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。学校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、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的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的`工作服、工作帽。由于学校各级领导对食堂工作的高度重视和常抓不懈，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。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和\_门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制食堂零利润，不篡学生一分钱。

六、存在问题

随着人民的生活水平提高，给我们的极少部学生养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象；

2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

**实验小学食堂工作总结3**

>一、基本情况：

xx职工食堂、招待所两个单位共有\*\*员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司\*委、沙运司以及生活公司的\*\*下，在各兄弟单位\*\*和职工同志们的大力\*\*下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入xxx元，固定成本xxx元，变动成本xxx元，利润为xxx元。

>二、今年以来的主要工作情况：

xx职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在xx，担负着较为繁忙的各级\*\*、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身\*\*员工的住宿、生活等项工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司\*\*的信任和\*\*，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大\*\*和员工。

因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司\*委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大\*\*员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和\*\*员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家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。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了\*\*和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与\*\*员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司\*\*和广大\*\*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了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。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\*\*职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和\*\*职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在\*\*\*\*的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从\*\*的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司\*\*的信赖和大家的好评。

我们还把沙运司内部单身\*\*员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身\*\*员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水\*，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

**实验小学食堂工作总结4**

本学期我们工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导及老师的信任，从本学期开始我司继续负责学校食堂餐饮方面的工作，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年我公司膳食部的各项工作继续坚持\_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，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。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，在后勤处李杰主任和张秀华老师的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我公司密切配合后勤，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。在常规工作方面，全体人员方向明确\_服务、规范、高效、一流\_这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针;我公司全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导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教育教学，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。从每周二开始，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。

1、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、对卫生严格制度化管理，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、在对员工的日常管理中，我们制度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;

4、开学初由于人员变动，发现有些洗消员工思想有些波动，洗消质量有所下滑，影响到食堂管理其他方面。所以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领导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领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，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。

**实验小学食堂工作总结5**

“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，自我校食堂创建以来，我们更加努力地探索食堂的新路子。多年来，我们基本形成了一套自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我从以下几方面作简要回顾：

>一、抓机构建立，促\*\*落实

1、机构设置及人员管理建立建全各项规章\*\*的\*\*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\*\*，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\*\*，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班\*\*做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周\*\*入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

>二、食堂管理的具体做法

（一）严格管理\*\*，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\*\*，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤\*\*：

不随意更改作息时间

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，情节严重解，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：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，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

>三、存在问题

随着国民经济的发展，人民的生活水\*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\*\*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。

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召开xxx生活会，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盟芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、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。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、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。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、认真执行《食品卫生法》和卫生\*\*，形成\*\*，对照评比。

>四、严格检测与\*\*，创名牌效应。

食堂管理既要有一套完善的管理\*\*，更要有过硬的检测与\*\*机制，才能确保\*\*的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

1、\*\*进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。1000多人用餐需要每周去凌家塘采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我校行政亲自去采购，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，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。在此期间我食堂用餐师生无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

2、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。

3、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。

4、对库存食品进行盘点交接，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即时改进。如卫生情况：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，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

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\*\*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\*\*的\*\*与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**实验小学食堂工作总结6**

x中食堂在上级\*\*的关心与\*\*、学校行政的正确\*\*、食堂员工共同努力，按照食堂的管理理念、经营理念和全体员工的共同承诺开展各方面的工作，圆满地完成了食堂的各项工作任务，起到了为教学服务、为学生生活服务的功能，同时也实现了服务育人的功能，创建了良好的校内育人\*台。上半年按原定工作计划主要开展了以下九个方面工作：

>一、突出食堂\_二保二提高\_工作目标的管理，为师生提供满意服务

新的学年开始，食堂膳食科根据学校食堂的特点，提出了\_二保二提高\_食堂基本工作目标，即保证食品安全，保障食品供应、按时供应；提高服务态度，提高服务质量的基本工作目标。食堂全体人员紧密围绕这个基本工作目标展开各项工作，保证师生有饭吃、吃的满意、吃的放心，今年上学期期中问卷\*\*情况显示学生就餐满意率有了明显的提高，学生投诉率明显下降，学生意见明显减少，上级职能部门和各级\*\*到食堂检查工作时，对食堂各方面工作都予满意的评价和充分的肯定。保障了学校良好的教育秩序和生活秩序，为学校各方面工作顺利展开提供了强有力的保障。

>二、加强职工业务知识和安全卫生知识的培训与学习，提高从业人员的综合素质和能力

为了加强食堂从业人员各方面知识的培训和学习，x月份我们请卫生\*\*中心和市教育局的有关\*\*到学校给食堂所有从业人员进行安全卫生知识的讲座与培训；要求全体员工利用工作之余学习《xxxxxx》、《xxxxxxx》；在x月份\*\*食堂全体员工进行\_安全卫生知识考试\_，合格率达100%，优等率达x%。x月份\*\*食堂从业人员进行操作技能大比赛，评出了食堂从业人员中的操作能手。x月份派遣特种设备管理人员和操作人员外出学习，实现了从管理到操作的所有人员人人持证上岗。通过培训、学习、考试、业务技能技术比赛、会议学习等活动，\*\*提高了从业人员的业务操作技能和技术的水\*，进一步增强了全员食品安全卫生意识，使\_安全\_二字在全员的大脑中烙\*\*深刻的烙印，使食堂向规范化管理迈进了一大步。

>三、不断加大对食堂的经营成本管理，突出xx市x中食堂公益性、服务型的特点

食堂把成本核算管理放在日常管理工作中的重要位置，严格按照上级文件的规定，把利润率\*\*在规定的范围内，坚持做到了月旬核算和一月核算的管理办法：即各班组在每月的上、中、下旬中各抽一天的经营收支情况进行当日核算和每月由膳食科对各食堂当月的经营情况进行成本核算，再由学校财务室对整个食堂集中进行成本核算，使食堂的经营成本情况了如指掌，并从各方面成本核算的结果来调整食堂管理经营的尺度，在搞好成本核算的同时，要求全员从各自的手头节约，不准在学生口中节约，创建节约型食堂，为学生节约每一分钱，确实做到了让利于学生，服务于学生。

>四、切实加强安全管理，做到安全警钟长鸣

民以食为天，食品安全大于天，食堂在对全体人员进行安全卫生知识教育培训的同时，在日常管理工作中也突出了加强食品安全卫生管理的这个重心，在食品安全管理上严把\_四关\_，即：采购、验收、加工制作、出售前检验这四关，对大宗物资招标采购必须有检验报告和产品合格证，在蔬菜的采购管理上，绝对禁止购买腐烂变质食品、病蔬菜、问题蔬菜和\_三无\_食品，所有物质购进后由专职验收员检验合格后方能入库或加工制作，对入库物资经常性地进行检查，并由专职取样留存人员对所售出食品取样留存，并低温留存24小时进行观察。在搞好食品安全管理的同时，加强食堂环境卫生的管理，配有专职安全卫生员白天打扫食堂周边卫生，夜间进行安全巡逻，食堂内各卫生区划片到人，分片管理，对食堂的环境卫生进行经常性的、不定期的检查，并在食堂《日常安全卫生检查记录》和《食堂工作日志》中进行认真记录，发现有卫生问题及时整改，杜绝了食堂卫生死角的存在。

加强设备安全运行管理，使其发挥最大值的工作效率，对各种设备制定了完整的操作管理规定和\*\*，对各食堂所有设备指定有专人负责进行不定期检查，对各种设备指定有具体操作人员进行操作，维修与保养，各种设备运行有记录，本学期一直没因设备故障导致影响食堂工作的情况发生。在加强食品安全管理、环境卫生管理和设备安全管理的同时，注重食堂员工的人身安全管理，在每次的工作例会，\*时的工作检查过程中强调并要求从业人员在认真搞好工作的同时，注意个人人身安全防护，杜绝了各类人身安全事故的发生。由于加强了食堂各方面的安全管理，实现了安全管理、安全服务的工作目标。

>五、加强物质采购管理，杜绝跑、帽、滴、漏现象的存在

为了加强和规范食堂物资采购的管理，今年食堂大宗物质全部实行公开询价招标采购的办法：首先是粘贴询价招标\*\*，对所有参标单位和送标样品公开进行评分定等，公布中标结果，签订供货协议，价格实行月申报\*\*等办法，规范了大宗物资的采购管理，杜绝了暗箱操作，维护了学校、学生的根本利益。在蔬菜采购管理上做到了严把\_四关\_，即质量关、价格关、验收入库关、财务审批关，食堂设有专门的物资采购小组在市场上购买当日所需物资，采购实行共同挑选、共同过称点数、协管员付款，双向记帐，双方对帐签字，验收员过称、点数、验质入库登记、签字的多向\*\*的管理办法，杜绝了食堂在物资采购工作上的跑、帽、滴、漏现象的存在。

>六、严格劳动纪律管理，杜绝消极待工现象的存在

加强食堂工作管理的首要任务是加强对从业人员的劳动纪律管理，食堂根据有x余从业人员不同的工作特点，制定了严格的劳动纪律和考勤管理\*\*，各班组有专职的考勤记工员，负责全班组的劳动纪律考勤管理，对迟到、早退的进行严厉的经济处罚，在工作中有消极待工的也进行严厉的经济处罚。严格操作程序和加工流程管理，上岗服务形象的管理，为了加强对食堂从业人员的劳动纪律管理，食堂今年也随之出台了新的工资发放管理办法，以配合食堂的劳动纪律管理。对工作不认真的同志实行个别谈话，会议批评等方法进行帮助和教育，对全体从业人员实行工作末位淘汰的管理办法，增强全员的竞争意识和工作岗位紧迫感意识。

>七、坚持月工作总结和月工作研讨会议\*\*，使食堂的管理和服务工作有不断更新和提高

食堂的管理和服务要通过不断的总结和研讨才能得到不断的改进和提高，为了实现这一目标，食堂坚持执行月工作总结会\*\*，对上一月各食堂工作情况，经营管理中存在的问题，服务学生的满意度等方面的情况进行总结和\*\*，对职工工作情况进行表扬和批评；布置下一月的工作任务和工作目标，提出具体的改进工作措施，使全体员工明白食堂和自己的工作情况和急待克服改进的问题，学生所反馈应加以解决的问题，明确基本工作任务，明白自己本月应做的工作。坚持不定期的食堂业务工作研讨会\*\*，根据各食堂经营情况不同的特点，\*时各食堂管理工作中出现的漏洞，学生对和各食堂服务态度的反馈，找各食堂主要岗位负责人进行坐谈、研讨、总结经验教训，摸索改进办法，使食堂的管理和服务工作得到不断的改进和提高。

>八、加大宣传力度，树立食堂良好的社会形象和议论导向

**实验小学食堂工作总结7**

XX年即将结束，审视自己在物业部一年来的工作，总结一年的得失，感触良多。一年来，我热衷于本职工作，严格要求自己，摆正自己的工作位置，时刻保持“谦虚”、“谨慎”、“律己”的态度。在\*\*的关心、栽培和同事们的帮助\*\*下，始终勤奋学习、积极进取，努力提高自我，始终勤奋工作，认真完成任务，履行好岗位职责。作为一名安保员，但在我心中，数据产业园区就是我的家园，\*\*就是我的家长,同事就是我的兄弟姐妹，园区的事就是我自己的事，我要精心守卫我的家园，使它在安全的环境中茁壮成长。我明白作为一个家庭成员，一名安保员“守卫园区、守卫我家”的责任重大。

安保是一项特殊的、并具有很大危险性的工作，可我没有因此而胆怯、畏惧。记得有位名人曾经说过“我们不是在为老板打工，更不是单纯为了赚钱，我是在为自己的梦想打工，为自己的远大前途打工。我们只能在业绩中提升自己。”因此，我们必须秉承严肃认真的工作态度，干好日常看似\*淡的工作，要想得到，做得全。坚决完成上级\*\*交给我们的每一项任务，做到让\*\*放心。

在部门薛炜\*\*的`带领下，我们圆满地完成了今年的工作任务，得到了企业、租户的满意，同时也得到了\*\*的认可。我们今年的工作是比较繁琐的一年，有企业、租户的装修施工，进出的人员多且复杂，加上因当前安保队员不足的影响而愈加加剧了当前治安形式的严峻，这都对我们的工作增加了压力，在这种情况下我们加强了对进出人员、施工人员的监管和登记，加强巡查大楼的力度，把事故彻底消灭在萌芽状态下，确保了数据产业园区的安全。

在工作之余，在部门的部署下，我们进行了保安员体能训练，内容包括，队列训练，军体拳等。坚持完成预期目标，保质保量地完成训练计划，我刚开始时也和队员一样有怨言，觉得成天训练这个没什么必要，但最终我明白要想有整体过硬的业务本领和强壮的体能素质，没有刻苦训练关键时刻怎么能发挥出我们“养兵千日、用兵一时”的作用呢？所以我们一直坚持。

在现有的硬件设施(\*\*、消防设施、ck报警器)我们应加强管理。我们可以通过\*\*录像显示观察到各个楼道电梯环境、状况。发现在楼道电梯有不良行为、抽烟等我们的安保员及时出现制止。在\*\*室值班的安保员严格遵守\*\*室\*\*，记录消防设施、ck报警器实时数据。保持各部位设施的整洁

作为安保员还是一名义务的消防员，今年在部门\*\*的几次消防安全培训和发生火灾时的应急处理方案中，能认真地学习记录，掌握消防知识，结合园区应有的消防设备、设施，定期\*\*人员进行设备的巡查和维护工作，以“预防为主、防消结合”的方针，确保企业、租户的生命财产和安全。

在工作生活当中本人在一年的总结如下：

1、坚决服从\*\*、认真领会并执行数据产业园区管理策略和指示精神，并贯彻落实到岗位实际工作当中始终把维护园区利益放在第一位。

2、认真对待并坚决完成部门交给的各项工作任务，积极协助主管做好队伍的日常工作，并为队伍的建设出谋划策。

3、工作中不怕吃苦受累，勇挑重担，主动找事干，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，积极适应各种艰苦环境，在繁重的工作中磨练自己的意志，增长自己的才干；并勇于发现和纠正自己工作中的缺点、错误，不断调整自己的思维方式和工作方法，分阶段提出较高的学习和工作目标，不断追求更大的进步。

4、加强学习，勇于实践，不断积累，勇于开拓。在理论学习的同时注意讲究学习方法，端正学习态度，提高学习效率，努力培养自己扎实的理论功底、正确的思想观点、踏实的工作作风、周密的\*\*能力、机智的分析能力、果敢的处事能力、广泛的社交能力;并虚心好学，不断地向部门主管请教取经，吸取他们的成功经验，不断鞭策自己使自己有学习的方向和目标。

5、坚持“预防为主、防消结合”的消防方针，完善消防设备巡查及保养措施，并加强消防知识的培训，提高防火意识，掌握消防设备的操作方法，确保安全。

以上是我在物业部一年时间做得好的方面，纵观一年时间的工作，客观自我剖析，自己也存在以下不足之处，恳请\*\*的指正与批评，以待在今后的工作中进一步加强和改正。

1、工作当中有松懈。

2、工作经验和相关管理知识仍需进一步学习，积累。

20xx年即将过去，我们将满怀热情地迎来20xx年，新的一年意味着新的机遇和新的挑战。“今朝花开胜往昔，料得明日花更红”，我坚信在数据产业园区\*\*的英明决策下数据产业园区的明天会更好，作为公司的一份子，在明年的工作当中我将一如既往，全心全意的为园区的不断发展壮大贡献自己的一份微薄之力。

**实验小学食堂工作总结8**

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。

**实验小学食堂工作总结9**

>一、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；对不符合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确；尤其是在炎热的夏季，对食品的质量更要谨慎，绝不出现任何纰漏。

3.每学期召开几次民主生活会，会后对学生提出的问题都会及时解决并落实到位。

4每周安排两次红烧肉，一次炸大虾，一次红烧鸡块.，一次汆肉丸子.，一次红烧排骨.，两次宫保鸡丁，对有的菜品还要经过粗菜细作，使学生吃的津津有味。

5、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，和职工融合在一起，职工情绪稳定，工作认真，本学期光明食堂职工没有一例打架斗殴的现象，没有辞退工作的现象发生。

6、开学初由于工作人员有些变动，工作环境也有了很大变动，故食堂对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，通过全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的

先进理念指导下，在学校主管领导的带领下，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。

>二、存在问题。

1、职工的思想水平，服务意识有待于提高。

2、职工的技术操作须进一步规范。

3、食堂卫生达不到标准。

4、征求家长、学生意见少达不到他们的要求。

>三、下学期打算。

1、利用校会、周会不断加强职工的思想素质方面的学习,从细节抓起,提高广大职工的服务意识。

2、同兄弟单位学习，走出去，请进来不断提高技术操作水平，使饭菜味美可口。

3、制定出切实可行的卫生量化标准，对量化积分一周一出示，并作为期末工作成绩与奖金挂钩。

4、利用家长会，学生民主生活会，广泛征求意见，使学生的衣食住行达到满意。

5、严格按照校委会的要求，有条不紊的做好后勤工作，与校委会在工作上保持绝对一致。

**实验小学食堂工作总结10**

树立“服务育人”的宗旨 规范学校食堂安全卫生管理。我们xxxx小学现有 743 人，分 16 个教学班，在岗教师 45 人，厨房聘用职工 2 人。学生在校早餐人 数在 130 人左右，在校中餐人数在 400 人左右。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，炊事员 2 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。为确保万无一失，我们进行了全方位、全 过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格 10 多校，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，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%。 第五，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。

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！