# 小学食堂老师工作总结(精选3篇)

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2025-03-19

*小学食堂老师工作总结1>一、领导重视，认识到位1、建立领导小组学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，后勤负责人、政教处、团委、学生会干部为成员的管理领导小组，重点抓食堂规范化的...*

**小学食堂老师工作总结1**

>一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组

学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，后勤负责人、政教处、团委、学生会干部为成员的管理领导小组，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，层层落实责任。

2、食堂工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、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，为全校师生提供一流的服务，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，赢得了社会的认可。

>二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

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“三关”：第一关是把好进货，我们食堂主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去殘留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

1、严格用工制度

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。

2、加强培训，提高从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训，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，每个月食堂从业人员人自主学习三小时以上。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。

3、提高意识，精心打造优质服务品牌

学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，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。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

>四、设备现代，争创示范

我校食堂使用面积150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区和精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。

我校食堂建设和管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量和服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

**小学食堂老师工作总结2**

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。

**小学食堂老师工作总结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 部门的正确领导与监督下，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制度，以制度制约人 制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，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 制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉， 而且一切行为都要受到这些制度的约 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洗净、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，市卫生监督局每次抽 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，家长的依赖和各级领导的肯定。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监督与指导，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！