# 员工食堂餐厅工作总结(80篇)

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2025-05-17

*员工食堂餐厅工作总结1时间总是很快的过去，转眼间本学期又快结束了。幼儿园的后勤工作本来就是一件繁杂的服务性工作，幼儿园安全又是工作的重中之重，事情杂而散，可谓是^v^剪不断，理还乱^v^。本学期后勤安全工作继续围绕幼儿园的中心工作，对照府谷...*

**员工食堂餐厅工作总结1**

时间总是很快的过去，转眼间本学期又快结束了。幼儿园的后勤工作本来就是一件繁杂的服务性工作，幼儿园安全又是工作的重中之重，事情杂而散，可谓是^v^剪不断，理还乱^v^。本学期后勤安全工作继续围绕幼儿园的中心工作，对照府谷县教育局及有关部门的要求、安全的标准，全体工作人员以团结、协作、友好的精神，认真完成了各项工作。我将本学期的后勤工作汇报如下

一、膳食管理

1、本学期进一步加强了工作管理的细化，从饮食安全、饮食卫生、饭菜质量、餐具消毒、食品卫生检测等方面进行比较科学的管理。做到及时整改薄弱环节，努力做到安全无死角。

2、时常与食堂人员进行谈话，充分发挥她们工作的主动性、积极性、合作性。

3、为了保证孩子足够的营养量，每周提前制定好食谱，并且要求两周饭菜不重复，尽量做到配餐营养科学化、饭菜合理多样化，增加了幼儿的进食量。

按照教育局及有关部门的要求，结合本园的实际，严格操作规程，精工细做，确保幼儿午餐吃到热菜热饭，让幼儿吃饱、吃好，使家长放心。自从国庆假期起来后，幼儿的午点为了避免温度太低都提前放到厨房，牛奶必须在开水中泡热后再饮食。

4、搞好食堂的卫生工作、消毒工作，生熟分开，坚决避免交叉污染。并制定有食品中毒应急预案。

5、通过家长半日活动的开展，让家长了解并品尝幼儿饭菜，提出建议或意见，虚心接受，努力提高烹饪技能保证饭菜质量。

6、严把食品采购关，签订食品定点采购安全协议，对自己的要求是不零买、不乱买、不买过期、不买霉变、不买廉价的食品。

7、库房保持整洁、干燥、通风；食品摆放分类、离墙、离地并且做到买新顶旧。

8、坚持勤俭节约，杜绝浪费，每天坚持饭菜尽量做到色佳味美，数量合理；坚决不让幼儿吃到剩饭剩菜，确保食品安全。

二、配合教育教学

1、以“后勤服务前前勤，后勤保障前勤”的工作思路，做好服务育人教育工作，积极有效地配合学校搞好教学工作和各项活动。

2、根据教育、教学的需求，及时购买教育、教学用品，确保教学工作正常进行。

3、协同班级工作人员共同培养幼儿良好的生活、进餐习惯。

三、物品维修

1、认真做好幼儿园的维修工作。

2、节约放到工作的首位，修旧利废，把节约每一分钱当作大事来做；坚持合理开支的原则。

3、对需要修理的物品、场地、设备，简单的自己动手解决，太专业的再请专业人士修理；在确保幼儿教师的安全前提下，尽量节约费用开支。

4、努力号召全园师幼齐抓共管，爱护公物；节水节电，把浪费现象压到最低限度。

四、不足及整改

1．幼儿伙食的烹饪质量和水\*还需进一步的提高。

2．加强环境卫生的检查力度。

总之，工作在规范化、标准化、创新性上还存在不足。在此恳请领导和同志们提出批评意见，我将虚心接受，并在今后的学习工作中加以改正。

**员工食堂餐厅工作总结2**

一期时间匆匆而过，现将班级管理中的三点做法，两点打算与大家分享。

三点做法是：

1、班级大事民主决议。

放手给孩子们权利，让他们知道自己也是班级的重要成员。我们班的一些重要决策要由班级民主投票，2/3通过方可实行。我班的量化考核细则的修订必须,美德少年的推举均由学生决策。

2、专项承包责任制。

正像魏书生老师所说：“事事有人管，人人有事管。”根据我班的情况，我将事情分成两类：

第一类是责任到人。

小到笤帚的摆放，大到矛盾的调解，都有人干。摆笤帚王佳乐，班费王宇彤，档案王冰心，图书王佳琦，花草陈雅楠，足球李翔，调节周世豪。我班的图书管理员王佳琦本期工作尤为出色，图书管理井井有条，记录清楚。

第二类就是班级成员轮流值。

我班每天一个值日生，这个值日生主要负责几项工作：1、教室日志、流动日记的记录。2、讲桌、黑板、班班通的清洁。3、习惯养成的监督、记录。并且按组从一号同学开始，这样有了好的开头，这项工作我班一直做的很好。

3、竞争机制

我班的小组竞争极大地调动了学生的积极性，在报刊征订、捐款中进行了竞争尝试，小组中有人收钱，有人记录名单，有人负责把钱卷好，真的是不到两分钟就可以收齐，大大节省了时间。此外，为了学生大课间活动中积极主动，我也将小组竞争运用其中。比如跳绳活动，根据同学的不同水\*，我们班由小组给组内成员设定目标，并进行公示，单摇双摇完成目标者除个人加分外，小组另加一分。班内成员分成四组，五分钟八字跳必须均跳够350个，跳够者加分，不够者十倍加跳，结果只有刚开始时有两组受罚，接下来跳绳中故意不跟节奏、相互埋怨的事情大大减少，再加上两周一次的八字绳比赛，孩子们既锻炼了身体，又提高了水\*。我班的高琦龙刚开始时八字跳一个也进不去，现在不再拖大家后腿，有了很大的进步。劳动时责任到组，甚至责任到人，这样人人各行其职，再大的劳动任务也能如期解决。

两点打算：

一、大力倡议“书香班级建设”，激发学生的读书热情，开展多种多样的读书活动。

二、加强学生的书写指导，采用观看视频，教师示范，学生展示等多种方法提高学生的书写质量。

**员工食堂餐厅工作总结3**

为认真贯彻落实《^v^食品卫生法》，进一步加强学校食堂卫生管 理，依据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、结合我校食堂实际情况，使全体师生有一个清洁、舒适的工作环境，保证就餐任务的顺利进行，特制定食堂工作计划如下：

一、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水\*和服务质量。

三、严格执行食品卫生法，伙房工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故。

四、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购，以防食物中毒。

五、搞好学校食堂卫生，食具要做到每天消毒，生熟分开。预防传染病的发生。

六、食品要洗净、饭不夹生，尽量做到现吃现做，隔夜饭菜必须蒸开后再吃。

七、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，冬季做好保温工作。

九、各种物资食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，本照少采、勤采，注重价格成本核算。

十、正确处理伙房人员之间的工作关系，要相互支持、友好相处、协同工作。

十二、采购伙房需用物资(餐具、炊具)及其它物资，必须由总务主任批准后方可采购。动用大的资金应由校长批准。

十三、伙房人员要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

十四、对各种要下锅的所有食品，包括：面食类、油盐类、调料类、蔬菜类、肉食类等要认真做好成本核算，以保证食堂经济的正常运转。

十五、个人方面要注意：上班时间要穿戴好工作服，对于分给个人的卫生区，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁。对食堂大的卫生清理任务周五由班长负责安排全面清理，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

十六、以改变服务方式，提高服务意识为突破口，把改善食堂饮食，强化饭菜质量为重点，抓真抓实。

十七、新学期开始，食堂职工要善于研究食堂饭菜质量，着重做好住宿生的饮食工作，注意科学营养搭配，定标准、定质量，使同学们吃的满意，家长放心。

新一年的工作已经开始，做为食堂全体职工要以新的姿态接受新的挑战，为了落实食堂工作的全面开展，我们有信心遵守好学校各项规章制度，做到上班不迟到、不早退，爱护公共设施，注意节约，把各项工作落到实处，为总务处整体形象做出应有的努力

**员工食堂餐厅工作总结4**

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。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。20xx年我校就以高标准通过了无锡市“A”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂（一楼）、二食堂（二楼）两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

>二、完善制度，措施到位

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从20\_年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全责任状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》，《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《^v^食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》等内容，做到制度健全，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，还针对部门不同岗位的要求，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。

>三、食堂管理形式

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕元、时令蔬菜元—元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

>四、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，色拉油和调料、大米在食油公司采购，\*时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位提供。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，由总务处验收，切实把握好进货验收关。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地提供，肉类为宜兴瑞德公司提供，从而杜绝非准入食品进校园。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，总务处不定期检查。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，每学期进行一次健康检查，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。

>五、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，\*时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

**员工食堂餐厅工作总结5**

吃在我们的生活中占据很大一部分，尤其是吃的质量好我们对于生活的满意程度上升，对待工作也会更加的认真。忙忙碌碌又是半年，在这个半年我们食堂又有了一些变化，从员工的感受出发，让我们的服务变得更加的优质。作为食堂的一员，将这半年来的一些改变和自身的工作情况做一个简单的总结。

食堂最重要的就是食品安全，因此在上半年中我们着重抓的就是这点，在整个上半年我们以原材料的采购为重点，为各位员工提供了健康饮食。同时在制作食物的过程注重卫生，每位食堂的员工都穿上了正式的服装，尽量保证了我们的专业性，让员工对我们的服务感到放心和安心。

>一、工作情况

从改进工作制度以来，我就积极响应领导的指挥，坚决改变自己的行为，并且拜托同事提醒我在哪方面没有做好，将自身的坏习惯一一改进，在这半年里有了很大的进步。因为看到公司对于我们工作的看重，我转变一直以来拖拉敷衍的思想，积极表现自己，改善自己的工作态度，在上半年取得了不错的成效。

>二、学习情况

因为有了新的制度，还有新的管理方式，我要学习的地方就变多了，尤其是在卫生方面的管理更加的严格，我们之前的处理方法就要摒弃，学习的新的规矩和整理卫生的方式。

因为对自己有了更高的要求，我不仅学习了关于食堂的内容，还有其他的内容，让自己能够拥有最好的面貌去迎接接下来的挑战。

>三、问题情况

当然因为操之过急，我还有很多的不足之处需要改善，在学习上面使用的时间过多，我在处理事情上面的速度还有所欠缺，因此总要浪费很多的时间。

在别人叫我这方面我的反应还有一点迟钝，办理事务的速度慢，工作的效率就上不去，因此就拖慢了工作进度。

因为我是一个慢性子，很多时候思维就反应不过来，就会发生一些常见的错误，虽然有同事在旁边提醒，但是这样的情况还是要靠自己努力改变，不让错误一直发生下去。

上半年的工作已经结束，通过认真地反思和总结经验教训，我对如何开展下半年的工作有了一个明确的思路，围绕自己的缺点制定合适的工作计划，让我能够下半年有更多程度的进步。

**员工食堂餐厅工作总结6**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好的就餐环境。巩固食堂工作效率，有序开展各项工作。全面提升学校食堂影响力，极大的去激发我校食堂员工发展意识，曾强员工“做好本职工作、全方位服务师生的信心和决心”。特制定本工作计划。

>一、工作思路

1、增强勤俭节约的意识。不安全操作和浪费是极大的没有责任；勤俭节约是中华民族优良传统美德，引导员工自觉养成这种良好的行为习惯。

2、强化员工的集体荣誉感，发扬团队精神，人人都有“校荣我荣”的感觉。每半个月对员工定期进行职业道德和职业技能培训。通过培训、进行考核、对一些不合格的员工在培训，在考核，使其在各自岗位上发挥最大程度的才智和技能，使食堂队伍不断得以优化，从而提高食堂队伍的整体素质。

>二、员工培训

一、本学年计划对食堂员工卫生、服务知识进行培训。由于食堂人员的文化知识水\*，操作技能参差不一，食堂培训的内容也有所不同。

1、主要是通过口头语言的形式向他（她）们传授各种技能。

2、围绕一个问题展开讨论，提出自己的看法和建议，归纳总结。

3、通过示范操作分步骤讲明操作要领。

4、对操作的全过程进行总结，找出问题，提出改进方法。

二、召开食堂全体工作会议，组织员工学习我国《食品卫生法》；和《学校食堂卫生工作条例》，食堂各种卫生、安全规章制度。提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度。与员工鉴定食品卫生安全目标责任书。

1、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立场即纠正或处理。每周召开一次食堂工作人员会议，总结经验，取长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保证师生的饮食安全。

2、制定每周工作计划、每月考勤、视师生就餐人数合理安排人员。提高学生节约意识。组织有关人员研究每周营养菜谱。

3、全力搞好就餐工作，合理搭配营养餐，使每位学生经历更加充沛的投入到学习当中。

>三、抓文明礼貌落实

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任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有生活老师和食堂工作人员入餐厅巡视，定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

>四、严把适量关

对“三无”食品。检查发现有供应商原材料已过期，且没有检验合格证；还有副食食品无厂名厂址、无出厂日期，无保质期，一律不允许进入食堂。

培养员工主人翁意识，提高食堂整体素质：

1、提高主人翁的自觉性和加强员工民主管理重要性的认识，让员工参加民主管理，发挥员工的智慧和创造力，有重大决策时广泛听取员工的意见，让员工的开言路，集思广益，帮助管理者决策，而当决策一旦定案，管理者就要组织员工实施方案，这样员工才会以主人翁的姿态发挥干劲，智慧和创造力，大大增强食堂的生机和活力。

2、要善于激发员工参与意识，关心每位员工的痛痒，开展一些有意义娱乐活动和公益活动，生活上关心他们的.喜怒哀乐和冷暖，人格上尊重他们，甚至称呼可心切一点让员工们感觉到自己是学校的一份子，从学校能找到家的感觉，同时，创造让他们体现自我价值的机会，从而使员工感觉到大家庭的温暖和做主人的乐趣，从而产生强烈的归属感，才能增加学校的凝聚力。

**员工食堂餐厅工作总结7**

尊敬的学校领导；

您好！

关于我辞职的这个想法，早在上个学期我就有了，的确是因为家里有情况，让我不得不辞职了，我个人是非常喜欢在学校的这份工作的，在食堂工作这么多年，看着一届又一届的学生毕业，一届又一届的新生到来，那种感觉真的.让我感到非常惬意，但是很无奈，因为我家里有事，急需人手，我只能回家帮忙，所以我也只能告别我的这份工作了。

去年不是因为天气的原因，很多养殖业的人都亏本了吗？这件事还上新闻了，去年可以说简直就是个大旱年，下雨的次数一只手都数的过来，我们家也是搞养殖的，都是由我的父母在搞，还好因为以往每年都挣了不少钱，我们家成功的度过了那一次的危机，今年就想着能把钱给赚回来，上半年的时候，也就是上个学期，他们就说让我回来帮他们的忙，反正我在学校也赚不到什么钱，一个月工资就那么点，但是我拒绝了，因为我说我不想放弃这份工作，让他们去招工人帮他们干活，但是几个月过去了，他们才招到一个人，也的确，没多少人愿意去养殖厂干活，又脏又累，所以他们就没办法每天从早忙到晚，我可以深刻的感受到他们每天有多累，我好歹也是他们的女儿，他们现在需要我了，我怎么能不回去帮忙，我是真的不想看他们年纪这么大了，还这么的辛苦，他们把我养这么大已经是非常的操劳辛苦了，我就尽我所能帮他们吧，等到他们招到足够的人生了，我再出来找工作，我的心里就是这么打算的，所以我第一步就是要先辞职，我辞职的原因就是因为这些，您应该可以理解我的心情吧。

我在学校工作两年半了，我是打心眼里喜欢这份工作，给他们弄饭吃，听他们叫我阿姨，跟我聊天，我这心里可开心了，在这里工作我都觉得自己年轻了好几岁，我的工作情况你去问食堂的负责人，他对我肯定是有印象的，因为我工作态度好，他多次表扬过我，我这心里都记着呢，所以说我来学校工作这么久，可没给学校带来一件麻烦事啊，这段工作经历对我来说是美好的，可能我以后再找工作，也会找这方面的吧，可能到时候您这里食堂还有职位空缺，我就来了也说不定的。

谢谢您给了我这么一次工作的机会，也谢谢您这两年半以来的关照，我会一直铭记在心的，如果有可能，我真的不想真正的跟学校说再见，希望学校食堂能发展的更好。

敬礼！

辞职人：xx

20xx年x月x日

**员工食堂餐厅工作总结8**

为了做好幼儿园食品安全和食堂规范管理等工作，近日，xx镇卫生监督所对本镇所有幼儿园的食堂开展了专项检查。

这次检查内容主要是幼儿园食堂食品加工场所的卫生条件、食品从业人员的健康证、幼儿园自购食品的来源和质量、食堂进货索票索证记录制度、食品安全进校园台帐记录情况以及幼儿饭菜质量等等。

一、肯定方面

从检查情况看，随着各幼儿园对食品卫生安全工作重要性认识的加强，食堂食品卫生状况有所好转。主要表现在：

一、各幼儿园食品卫生安全意识增强。各幼儿园食品卫生管理机构健全，园长做为第一责任人，比较重视食品卫生安全工作。专（兼）职食品卫生管理人员能履行职责，措施基本落实到位。

二、各幼儿园食堂卫生许可证、从业人员健康证齐全。

三、大部分幼儿园都建立健全了各项卫生制度，并建立购销台帐。

四、学校食品原料采购、贮存、加工基本符合卫生要求。

二、存在问题

各幼儿园食堂安全有待进一步提高，依然存在一定卫生安全隐患。比如：

一、幼儿园普遍存在食堂面积不足、房屋简陋、卫生设施缺乏，功能布局无法按食品原料贮存—粗加工间—烹调间—备餐以及餐饮用具清洗消毒、保洁等分间或分区布置。

二、食品原料贮存、粗加工、烹调、备餐混为一间，存在交叉污染隐患。

三、有的幼儿园食品原料采购没有实行定点，食品原料采购未索证，餐饮具消毒不彻底。

四、存在食堂食品安全台帐记录不够全面，食品留样不规范的现象，幼儿的饭菜质量有待改善。

三、相关措施

针对检查中发现的问题，对各幼儿园下达了幼儿园食堂食品安全专项整治检查表，对发现的问题督促整改，到时再复查。

幼儿园食堂食品安全整治工作是一项系统工程，涉及面广，工作难度大，我们将继续与相关部门密切协作，针对存在的一些薄弱环节，查漏补缺、夯实基础，不断加强对幼儿园食品安全监管工作，确保幼儿园师生饮食安全。

**员工食堂餐厅工作总结9**

为了提高管理技能，提升管理水\*，从以往的工作中吸取教训，避免以后工作失误，对半年来的工作进行如下总结：

一、 小餐厅管理

在领导的大力支持下，对小餐厅人员进行改制变动，由以前的6人减少为现在的4人，在承包工资不变的情况下，提高个人工资，提高其服务积极性。在人员管理方面采取分区责任制，个人对自己的责任区负责，做到“个人任务先完成，团结协作共出力”。较之于以前小餐厅的服务质量有了较大的提高，小餐厅环境有了显著地改善。小餐厅工作人员对于小餐厅的工作认同感、责任心有了很大的提升。

二、 小餐厅采购

在小餐厅食材采购方面，改变以前“送菜制”，采取“自主选购，批发为主”，改变以前采购成本高的缺点。同时增加菜品种类，提高菜品质量，机关小餐厅就餐人员由以往不足40%到现在为90%以上，就餐人员对于小餐厅的满意程度由以往的30%到现在的80%。小餐厅基本上每月都处于盈余状态，节约了管理处总体开支。

三、小餐厅接待

在小餐厅接待方面，首先，注重接待小餐厅的卫生，营造一个良好的就餐环境;其次，增加菜品的种类花样;最后，注重对小餐厅工作人员的接待培训，提升其小餐厅接待礼节，小餐厅接待也得到了领导的认可。

四、采购公示、账目明细

实行验菜制，每天对于采购的食材，验菜负责人进行价格、

重量、品质检验，并及时录入小餐厅采购公示，做到“三天一公示”。在管理处水果采购与小餐厅采购方面，做到“一月一上报，一月一公示”，账目明细，单据俱全。

五、管理处烟酒使用、仓库管理

管理机关使用烟酒情况，实行“申请——批准——发放”制度，根据申请得到的批准情况，发现烟酒，对于发现有疑意的，及时向领导请示，做到不乱发、不错发。及时做好烟酒入库登记，并妥善保存。月月底对管理处烟酒使用情况进行盘点，妥善保存烟酒申请单，进行进出库核对，并录入管理处烟酒使用情况公示。仓库管理方面严格做到出入库及时登记，注意库房的清洁打扫，妥善保存仓库存物，月底进行盘点，制作出仓库库存明细表。在管理的同时，做到严于律己，不监守自盗。

六、合作社运营

在领导的支持和关怀下，合作开始运营，各项相关制度开始建立。在不断探索中，合作社建立起三种运营模式：1、超市销售模式2、定购代购模式3、办公用品申请领用模式。

1、超市运营模式：主要出售小食品和日常生活用品，方便员工，同时在销售时秉承“低利润，重服务”，给员工带来实实在在的实惠。销售商品价格普遍比外界商店销售价格低10%以上。

2、定购代购模式：通过将机关科室收费所用品采购纳入合作社，合作社进行低价大批量采购，再以低价格出售给机关科室收费所。这样既可以减少机关科室收费所开支，也是将管理处整体成本节约了。

3、办公用品申请领用模式：合作社根据管理处办公生活用品使用情况，统一批发采购，各机关科室根据自身需要在填写申请单得到领导批准后，可直接来合作社领取。这样可以做到采购价格低，节约成本，适当保有库存量，保障机关办公用品使用。

七、养殖场运营

在得到处领导批准后，办公室领导大力关怀支持下，管理处养殖场开始运营。养殖场采取“自出资金，自主消费”模式，在取得良好的效应后进一步扩大规模，并将土鸡、鸡蛋作为员工的福利发放，并作为食堂采购基地。目前已经养殖公鸡6只，母鸡44只，雁鹅2只。每天有专人进行三次加水加食，及时拾取鸡蛋，并时刻注意禽畜的健康状况;并准备相关治疗药品，做好养殖场的管理和运营。

**员工食堂餐厅工作总结10**

工作给我们带来了很多的欢乐，也收获了更多的知识，获取了更加丰富的经验，在XX年的上半年里，在领导及各部门的关心与帮助下圆满结束了我们本学期的工作。

每种职业都担负着一种特定的责任和义务，作为我们这种行业更要具有强烈的责任感，我们时时告诫自己，食品安全，是保障学生和教职工的健康安全,为保护师生员工的健康安全，维护学校和社会的稳定，在主任的指导和班长的带领下，我们了解了食品卫生安全工作的重要意义和重大责任，树立起以“健康第一”的思想，坚持“预防为主”的方针，把食品卫生安全工作抓紧抓实。有效的防止了食物中毒，从根本上杜绝了安全事故的发生，确保操作安全和食品卫生安全。

每周一下午三点是我们例会学习的时间，在主任们的督促和带领下，我们认真学习食品卫生知识、消防安全知识，以及时事政治，并定期对全体员工进行法律法规、工作规范的培训，6月份还重点学习了XX年6月1日新颁布的主席令《^v^食品安全法》，还进行了食品安全知识竞赛。大家积极认真的学习专业知识，努力提高思想素质和业务素质，树立正确的人生观和职业观，建设一支优秀的食堂队伍，给我们的工作打下了扎实的基础。

我们食堂员工精神面貌好，以“让学生健康，教职工满意”为宗旨。大家心系所有师生员工，有强烈的责任感和使命感，具有严谨的工作作风，高度重视并切实做好食品卫生安全工作，确保了我校师生员工的身心健康和生命安全。严格实施各种规章制度，我们制定了员工岗位责任制，对食品卫生、环境卫生、个人卫生、原材料的采购、验收、保管、加工、食品的留样、餐具的消毒以及货物的进出登记、台帐的管理等等，做到职责明确，责任到人。

我们的工作时间长，量大，责任重，环境差。为了能保证正常开餐，面点师傅们晚上两三点就起床做包点，特别是吃包子，他们经常十二点不到就开始工作。我们的保管员和班长也是每天早上五点多钟就要到校收货，六点钟我们的员工们就已经在食堂里歌舞升天了。特别是现在天气热，气温高，我们的制作间就如烘干房，一进食堂就汗流浃背，大师傅们每餐都要站在熊熊的大火旁工作那么久，自己都能闻到汗的气味，一天下来，大家饭也吃不下，还经常有中暑的现象。可怜的解切师傅们身上流着咸咸的汗，手上滴着甜甜的血。洗碗师傅们也够为难的，水不热碗就洗不干净，在热气冲天的洗碗房里，她们还要穿着雨鞋、系着皮兜、带着手套工作。一餐下来，衣服不见干沙，连头发都是湿漉漉的。员工们除了干好自己的本职工作，学校领导下达的临时任务也是从不推辞，还有学校的执勤工作和维修工作大家也是尽力尽责。特别是每周五的中午，我们的师傅们刚从烤炉上下来，衣服都还在滴水，就又要冒着烈日去疏导交通，直到校车平安开走，员工们才可安心下班。可见我们的师傅们是多么的敬业。

主任经常利用休息时间组织员工大会小会，大家汇聚精髓，集思广益。确保主、副食齐全，品种花样多，为了食品的推陈出新，主任每期都组织面点师傅、厨师们外出学习。并千方百计控制成本，利用蔬菜的边角余料自制家常菜，做到了真正的节约。每当节气来临，我们都会制作关于节气的菜肴和食品，使大家有一种过节的气氛，也有一种似校如家的温馨感觉。我们食堂员工是最棒的，是一个和睦的大家庭，虽然我们的工作很累，但是我们的生活充满了欢乐和笑声。

总结过去的上半年工作，尽管有较大的进步和成绩，但在某些方面还存在着不足，我们深知，我们的这种工作是永无止境的，虽然不能说是最好，但我们一定会要求更好，我们会继续提高自己，完善自己，丰富自己。这有待于在以后的工作过程中加以改进！我们有一颗不断上进、积极进取的心，为学校食堂工作做出应有的贡献。

**员工食堂餐厅工作总结11**

20xx年，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。具体工作总结如下：

依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新：

1、从20xx年x月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位责任书人手一份）明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从20xx年x月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从20xx年x月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4、20xx年x月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5、20xx年x月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，20xx年x月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

**员工食堂餐厅工作总结12**

时光飞逝，忙忙碌碌中转眼又过了一年。回顾过去20xx年的每一天，我作为一名食堂班长，深感肩负的责任重大。因为整个食堂的工作质量，直接会关系到企业全体职工的身体健康，影响到金光餐饮的品牌声誉。所以，为了总结经验，20xx年能把食堂工作带上新台阶，现就20xx年的工作情况总结如下：

一、工作态度

20xx年，我们坚持“后勤生活服务无小事” “做好员工服务是我们的本分”的理念教育，使大家从思想上认识到了本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都尽心尽力地做好各自本职工作，热情服务，受到了菱星公司领导员工的高度肯定和称赞。

二、服务质量

食堂工作经常与职工打交道，是企业体现福利待遇水\*的重要窗口。今年以来，我们没有辜负双方公司的期望，加强管理，提升服务态度。为大家提供优质服务同时，实施规范化管理。严格保证供餐时间。一年以来，从未因为供餐时间问题出现投诉。

三、饭菜种类

我们今年按照领导要求，在饭菜质量上多下功夫。根据多年来的经验，现在，对一日四餐供应，进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，每顿面食都花样翻新，新品种不断。并且保证每顿肉菜和副菜都有五、六种可选的荤素搭配。还制定了每周的食谱和菜谱予以公布，便于大家了解和监督。

四、卫生情况

我们本着认真负责的精神，认真搞好食品安全和环境卫生工作。食堂工作，最根本要求就是要对职工的生命健康安全负责。因此，我们一直认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品、餐具、环境等的安全卫生管理作为头等大事，并做到责任到人，常抓不懈。食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。餐具消毒中，落实到人。

五、人员协调

今年以来，管理协调好食堂工作人员的关系，使大家形成了向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。大家在业务上相互学习，取长补短。在工作

中团结协作，、任劳任怨、不攀比。在生活上互相关心，热情帮助。营造了良好的工作环境。

六、存在的不足和下一步工作计划

存在的不足：在今年的物料使用上，比如调味品方面还存在有浪费现象。在20xx年工作中要加以重视和改善。同时，完善库存记录，及时发现问题，及时整改。

紧紧围绕公司的20xx年各项工作目标，把做好本职服务工作与公司发展大局紧密结合起来，以优质服务赢得客户满意，从而促进公司业务的发展壮大。

20xx年，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和期望还有一定距离。20xx年，我们将不断改进，以一个爱岗敬业、务实合作的团队，共同为金光餐饮的事业发展而不断奉献。

——员工食堂管理工作计划3篇

**员工食堂餐厅工作总结13**

xx年已经过去了，回首xx年的工作，有硕果累累的喜悦，有与同事协同攻关的艰辛，也有遇到困难和挫折时的惆怅，时光过得飞快，不知不觉中，充满希望的xx年就伴随着新年伊始到来。

在这一年来按照领导的安排，我主要负责后勤服务和饭堂管理工作，本着吃苦耐劳、甘于奉献的做事原则，在工作中从不计较个人得失，树立爱行如家，爱岗敬业的良好作风，充分发挥主观能动性，较好地完成了领导交办的各项工作任务。现对这一年来的工作总结如下：

一、饭堂工作

对于一名饭堂负责人来说，清晰准确的饭堂账目及成本的合理控制是关键，因此把住食品进货关便成了重中之重。

为了妥善完成这项任务，严守财务纪律，每次采购时都要求饭堂2人以上验收签字，及时上帐，保证了经费的专款专用，在节约的基础上为大家采购到新鲜的原料。

其次是食品卫生、环境卫生问题。作为一个集体饭堂，严格落实食品卫生安全，关系到每一位员工的身体健康。首先，饭堂工作人员每年都要定期进行体检。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，切实做好饭堂的食品卫生、环境卫生和个人卫生。餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房进行一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令及时整改。要求全体工作人员认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证员工正常就餐。

在此，对于饭堂工作人员一年来不辞辛苦，发挥团队精神，大力配合我的工作，确保全年无食品安全事故发生，表示深深的感谢!

二、装修改造工作

三、水电等维修工作

**员工食堂餐厅工作总结14**

我们学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，我们学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。我们学校食堂采购的大米、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\*。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，我们学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。

**员工食堂餐厅工作总结15**

为了加强安全生产的管理，杜绝安全隐患，日常食堂管理工作中必须注意如下安全事项：

一、加强防范火灾事故的发生：

1、指定专人检查安全，检查中要求认真尽责，切忌走过场。

2、指定专人点火，非专人严禁点火。

3、不用炉灶时必须先关闭煤气阀，切闭鼓风机电源开关，最后切断总气源开关。

4、使用炉灶时，先开总气阀开关，再开鼓风机，后再微开炉灶天然气开关同时点火，最后慢慢开启炉灶鼓风机开关并调至合适风量，使用部分炉灶时，只开启使用部分的天然气开关和风机开关，其它的则保持完好的关闭状态。

5、炉灶使用中现场必须有人看管，严禁在无人看管时使用炉灶。

6、点火程序：点火前检查炉堂内有无煤气，有天然气时不能点火，天然气管路有无漏气、开关是否正常，有漏气或开关不正常时须立即报告主管，以便及时修理更换，严禁自行处理或置之不理。

7、蒸饭使用炉灶时，先开总气源开关，再开鼓风机开关，后引燃火种再将火枪伸至炉堂，同时微开蒸饭柜煤气开关，点燃炉堂后即刻开启风机开关调到合适风量（火苗为青色），关好炉堂门，放好点火枪。

8、炒炉先开总气源开关再开鼓风机，后将燃烧的纸屑置于炉膛内，同时微开天然气开关，点燃炉膛后即刻开启风机开关并调到合适风量（火苗为蓝色）。

9、点火后设备开关失效的处理：先立即关总气阀，再关炉灶气源开关加风机开关，再切断鼓风机电源，上报主管检修。

**员工食堂餐厅工作总结16**

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年末，转眼间我接管食堂已经三个月了。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，现我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职工身体健康的大事。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。切实做好我台食堂的食品卫生、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、八月算是我正式接管食堂。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。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，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，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

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。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、把住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、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，五天一结帐、十天一报销，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。如：第一个月就亏损了元，第二个月又亏损了元。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。

**员工食堂餐厅工作总结17**

忙碌的一个学期过去了，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xxx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、消除隐患

作为一个集体食堂，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，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xxx和工作人员一起学习《^v^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指派工作的转变。

>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，学校在今年暑期对餐厅的屋面进行了维修，改善了师生的就餐环境。还腾出原体育室并安装了空调作为教师餐厅，改善了教师的就餐环境;由于柴源紧张今年十月份又投入万元添置了。

**员工食堂餐厅工作总结18**

本学期总务处膳食管理的各项工作坚持陈杰校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。尽最大努力解除师生的后顾之忧，完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。就以下几点作简单小结：

学校的食堂由校长担任第一责任人，总务主任胡向阳分管并全面负责，杨剑老师专职具体抓日常工作，成立了膳食管理委员会，委员会由工会、教代会的部分代表及学生代表参加，直接对校长提出伙食的标准、质量进行评价。学校食堂各项工作分工到人，明确职责，每月一次会议、一次考核。

二、完善制度，措施到位

我们每月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。制定了《学校食品安全卫生管理制度》、《食堂卫生检查制度》、《食堂工作人员职责》、《食堂安全责任状》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》，《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《^v^食品卫生法》、《学校食品卫生条例》等内容，做到制度健全，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，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。

三、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，食用油和大米在有较高知名度的粮油公司采购，调料定点采购，\*时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位提供。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，由专职管理人员验收，切实把握好进货验收关。从而杜绝非准入食品进校园。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，要有留样设备，留样设备正常运转，并且安规定留样。学校不定期检查。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，每学期进行一次健康检查，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。

四、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食堂卫生管理，菜的品种要勤换，节水节电还有潜力可挖。在今后的工作中，我们要用更加细致的作风，把学校的食堂工作干得更好，让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全。

**员工食堂餐厅工作总结19**

一、职责分工及工作任务完成情况

一是食堂账目清晰准确、成本控制合理。把住食品进货关非常重要。支队食堂和中队食堂合并后用餐人数增加，需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我能够严把食品采购关，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，切实保证每位职工的身体健康。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，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

二是食品卫生、环境卫生干净整洁。

作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全，是关系到每一位职工身体健康的大事。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。切实做好中队食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，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。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，保证了职工的工作正常运转。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购，食堂内的工作人员着装统一，对出每日产生的垃圾杂物日产日清随时打扫。

三是设备管理规范、保证安全。

食堂是消防安全的重点部位。因此，对于食堂每日用液化气、油、明火等都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，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，我相信在我的督导下，食堂全体人员必将逐步形成一个爱岗、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。

**员工食堂餐厅工作总结20**

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂职员，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和职员提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。

现将一年来的具体工作总结如下：

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和职员都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合职员实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，职员整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保职员的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个职员都必须对各自的卫生区负责，对操作间进行每两天消毒一次

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、职员素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己和帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体职员的不懈努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

最后祝：地雅所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

**员工食堂餐厅工作总结21**

>20XX年食堂的主要工作；

第一；XX年食堂共有16人担负着公司一日三餐的就餐工作其中早餐130人左右，中餐700人左右，晚餐200人左右，其中五月至九月间还有夜餐10人左右的就餐工作与食堂的卫生和餐厅的环境卫生等各项工作。我们的任务就是让所有的工作人员吃饱，吃好，吃的安全吃的健康，在这一年里我们认真总结几年的工作经验并认真听取领导及员工的合理化建议及时改进不足，充分利用我所掌握的膳食营养知识并结合公司成本要求尽力在饮食的荤素搭配合理，粗细兼顾在保证供应的情况下尽力安排花样。在炎炎的夏日每天都为员工及车间准备了绿豆汤及酸梅汤给职工降温，在寒冷的冬季我们为员工准备了热粥及热汤豆浆等为职工御寒。在秋冬季我们为员工制作烤白薯来增加花样，还在八月十五为员工做月饼来供应员工购买。

第二；卫生方面，卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我一直严格按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，一直坚持手下清发现卫生隐患及时消灭，并在八月份举行了一次消防演练使每位操作人员都会用消防器材来保障安全，今年还组织两次灭鼠工作。来保障所有的安全。

第三；成本控制，由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难我们一直坚持例行节约减少浪费认真对待每一笔开支今年的成本为；一月成本为xx元，二月成本为xx元，三月成本为xx元，四月成本为xx元，五月成本为xx元，六月成本为xx元，七月成本为xx元，八月成本为xx元，九月成本为xx元，十月成本为xx元，十月成本为xx元，十一月成本为xx元，全年月均成本为xx元。

第四问题与不足；由于食堂员工每个人的认识和个人的素质差异，有的员工在服务上还不尽人意，有的师傅的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我及组长的管理还都有不到位的地方，有的师傅在卫生保持上还不到位，手下工作不整洁操作还不到位，有时菜品搭配还不够合理特别是11月30日的菜品搭配与操作都有问题是我铭记在心在今后的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐员工多提宝贵的意见，发现不足我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的职工服好务。

>XX年的工作计划，执行方案与费用控制；

第一；争取在每个季度举行一次食堂员工技术及操作安全交流工作总结会，及时解决发现的问题及安全教育使每位操作人员知道所有的机械设备的操作规程，在每季度的中后期一定完成并做记录。在一年中举行两次消防演练其中半年一次使厨师都会用消防器材来保障食堂的安全。

第二；一定要坚持每周一次的卫生清理工作，两个月一次的全面大扫除对食堂的所有的设备保养及维护工作并做记录，

第三；在六月份一定要完成厨师的体检工作使厨师都持健康证上岗来消灭传染病的传播。

第四；对原料的采购，验收入库出库及保管一定严格把关对不合格的原料坚决拒收对收入的原料做好登记做到账务相符。

第五；参照XX年度的月均成本为xx元在现有的的基础上城本不能超出5%的费用支出

>XX年需要公司解决的问题

由于办公楼食堂在地下室原有的地沟及吊顶地面的地砖都严重的老化及损坏也请领导安排合理的时间对地下室食堂进行一次全面的修理及整改。其次就是最好把办公楼食堂外的小院加上封顶。

XX即将过去XX马上到来我们一定要更近一步认识做好服务工作的重要性和必要性，加强服务坚持以人为本，我们的思想要在深化在提高发挥每个人的才智千方百计创造条件更近一步办好食堂让全体职工吃上更安全更可口的饭菜做出我的贡献，要加强人与人的协作，组与组的配合为以后的工作打下坚实的基础一定要把工作提高到新的阶段，一定要有新的高度要以优质的服务来争取民心，要以满意的服务来赢得民心，不断促进各项工作上台阶，上水平力争领导和员工都满意，积极负责，认真搞好饮食的安全与卫生工作加强学习努力提高每位厨师的厨技争取做出更适合大众认可的色香味行意养的每一餐。以开拓进取精益求精良好的职业道德认真做好本职。来做好后勤保障。

**员工食堂餐厅工作总结22**

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对我校一年来的食堂管理工作作如下总结：

一、领导重视，全力保障

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全，把它作为一件大事来抓。校长，分管校长，主任，分管主任和食堂管理员层层签定责任状并对食堂硬件建设给予积极支持。校长多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的关键环节。20\_\_年食堂把创建食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，\_\_县卫生监督所将对我校食堂进行评估验收。

二、强化软件管理

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《^v^食品卫生法》，在每位工作人员的思想上提高认识。一年多来，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7种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

自创办食堂以来，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。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)，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，力求工作做细和万无一失。

成立了伙委会，生活部检查团并在学生会，卫生室的带领下对食堂全面工作进行检查和抽查，结果量化公布上墙。食堂办公室据此进行奖惩并实行末位淘汰制。

三、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，就餐人数由2200多人上升到2600多人。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色;从食堂门面、教工餐厅、厨房间及售饭间都进行了装修和整修，彻底地改变了食堂的面貌。对操作间吊顶，整修了食堂内部设施并增添了防蝇防鼠设施和紫外线消毒灯，对食堂进行了整体粉刷并增添了不锈钢操作台。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道，保证下水道畅通。调整了4间操作和消毒房并改造和更新了售饭系统，大大提高了售饭效率。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

四、坚持服务育人，尊重师生

在食堂工作中，我们坚持“服务育人，管理育人”的宗旨，做好两个服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

**员工食堂餐厅工作总结23**

我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化。下面就一年来食堂管理工作总结如下：

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，学校工会\*、后勤负责人、学生家长委员会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，以让学生吃得营养、吃的健康、吃的安全为宗旨，是学校食堂管理工作的重中之重。我校有近700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，加强食堂膳食管理

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《^v^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《省庄二中学校食堂食品安全责任制度》、《省庄二中食堂卫生检查制度》、《省庄二中食堂卫生检查制度》、《省庄二中食物中毒应急处理制度》、《省庄二中食品卫生安全管理制度》以及《省庄二中餐厅管理员岗位职责》等一系列规章制度，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，每天由管理员、厨师长、仓库保管员负责验货，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。建立了三人签字制度及购物索证、索票制度。

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，立即严厉处理。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，采用物理消毒，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，并进行了阶段性考核，成绩不合格者不准上岗。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\*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，餐厅管理员负责管理模式，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、及时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。编制好一周的菜谱，菜谱要求搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，一周菜谱不重样。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。

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\*，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。

**员工食堂餐厅工作总结24**

一、为了提高食堂工作人员的素质，增强安全责任意识，保证全校师生的安全，特制订本安全责任书。

二、认真学习食堂的各项管理制度，履行好各自的工作职责。

三、讲究个人卫生和公共卫生，上班要穿整洁工作衣帽，男不准留长发，女不准留披肩发，做到勤剪指甲、勤换衣。如出现发热、咳嗽、腹痛、腹泻等病要暂停食堂工作及时进行治疗。病愈后持医院证明方可上班。

四、随时对地面、用具进行清洗和消毒，要切实做好防鼠、防尘、防蝇、防潮等工作。

五、杜绝非食堂工作人员随便进出食堂操作间，严禁农药、灭鼠药进入食堂。

六、食堂工作人员时刻注意隔顿(夜)食品必须在确认没有变质的情况下，经高温处理后，方可继续使用，在无保鲜的情况下，不得使用隔夜食品。

七、采购人员在采购过程中，严禁向无卫生许可证的单位和个人订购食品，严禁采购无生产企业、无生产厂址、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料，所购肉类要有动物检疫合格证明。

八、严格按规范操作炊事用具，经常检查各自管理的机械设备，定期保养、发现损坏及时上报，各类设备应符合安全要求。

九、食堂工作人员有责任和义务管理食堂的每一个细节是否符合卫生要求，对进出库物品的质量进行检查，把好安全关。

十、不得出现安全事

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！