# 最新分管厂部食堂工作总结 工厂食堂工作总结(八篇)

来源：网络 作者：心如止水 更新时间：2024-06-30

*分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结一安全工作是幼儿园工作的重中之重。本学期，在园领导的重视下，在保健教师的辛勤工作下，努力做到了卫生防疫体制健全，管理有序。通过业务学习、讨论、检查、评比等多种形式，强调保育工作与食堂工作的规范操作。其次严...*

**分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结一**

安全工作是幼儿园工作的重中之重。本学期，在园领导的重视下，在保健教师的辛勤工作下，努力做到了卫生防疫体制健全，管理有序。通过业务学习、讨论、检查、评比等多种形式，强调保育工作与食堂工作的规范操作。其次严把晨检关、卫生消毒关，发现问题及时处理，切实落实防病工作，做到了一学期内无安全事故发生。顺利地通过了xx市妇幼保健院的检查，领取了妇幼保健合格证书，同时被评为xx市儿童保健工作先进单位，保健教师也荣获了“先进个人”的殊荣。

“xx市a级食堂”是我园本学期的创建目标之一，我们认真对照《xx市学校食堂卫生达标建设活动a级食堂评分表》和《关于开展放心消费食堂创建活动的通知》精神，利用暑期，在校领导的关心下，在市、区卫生监督所的指导下，按照要求对整体布局进行了较大的调整。安装了监控系统、给粗加工间、食品操作间、配餐间更换了天花，完善了抽排油烟系统，添制了保洁设备，完善了各种硬件设施，整体环境焕然一新。同时坚持以服务师生为宗旨，努力提高后勤人员素质，提高服务质量，提高管理水平。在全体后勤人员的共同努力下，xx年12月我园食堂顺利地被评为“xx市a级食堂”。新区管委会仲xx主任也亲临我园就食品安全卫生工作进行了专项检查。仲主任对我园的食堂管理工作非常满意，勉励我园继续努力，把食堂办成教师满意、家长放心、幼儿开心的食堂。

（一）加强领导班子队伍建设。

俗话说：“火车跑得快，全靠头来带”。要打造一支师德高尚、业务精良的师资队伍，领导的表率起着不可忽视的作用。我们要求园领导在工作之余，加强自身的业务学习，不断地用新的知识和新的信息充实自己，提高自己的专业理论水平。其次采用推门听课的方式，经常深入班级听活动，指导教师开展区域游戏，了解教师的教学情况。同时采用面对面、一对一指导的方式，指导教师改进教学方式，提高课堂教学质量。本学期，魏妍园长在区园长听评课活动中获一等奖。

（二）根据幼儿园师资队伍建设规划，加强教师师资队伍培训。

1、加强理论学习，夯实教师的理论基础。本学期我们利用教研会议和教研活动，带领教师深入学习、理解《纲要》及相关的幼教理论，转变教师观念，加强师德建设，鼓励教师利用业余时间每月读一篇幼教文章，并作摘记、写简短的读后感，为教师搭建了学习、交流的平台，努力提高教师的理论水平。

2、本学期，继续要求每位教师每月积极撰写观察记录、教养笔记各两篇，每节活动课后都有教学反思、一周一次大反思，并进行交流，教育论文每学期至少写一篇，青年教师每周抄一篇优秀教案，每月进行一课三研活动，每月练习一首简单曲子，全园上下形成了浓郁的学习氛围，苦练教学基本功。

3、我们还积极组织教师参加园内外的各项学习、培训活动，努力提高教师教育理论水平，明确学习的目的性，并且要求教师学以致用，把所学理论与自己教学实践相结合。

4、本学期我园继续以市级课题《农村幼儿良好生活习惯的指导研究》为抓手，在提高教师的教科研水平的同时努力促进儿童良好行为习惯的养成。同时继续以“快乐识字、分享阅读”为幼儿园的特色进行打造，并努力改革教学组织形式，使之生活化、游戏化。

1、开学初结合“xx市绿色幼儿园”的创建，以“绿色、环保、美观、实用”为主题，开展了创设良好育人环境的评比。利用废旧物品将楼梯、走廊、教室布置得内容丰富、五彩缤纷、琳琅满目，并且定期更换，成为了环境教育的好阵地。同时在一日生活和各种教育活动中渗透环保教育以及开展适合幼儿特点的环境教育的专题活动。全园总动员开展“变废为宝”自制玩具评比。每个班还设立了可回收与不可回收垃圾箱，让幼儿学会分类投放垃圾。通过各种活动，我们不仅让孩子学会在认知中辨析，同时也在日常生活中逐渐养成了良好的生活卫生习惯，逐步提高了幼儿的环保意识，帮助他们慢慢积累保护环境的经验，懂得了保护环境要从小事做起，从我做起。xx年11月我园被评为“xx市绿色幼儿园”。

2、结合幼儿园教育的特点，我园要求各班在布置主题墙时注重幼儿和家长的参与，把主题墙作为特色教育和主题活动的外显窗口，通过教师的启发和引导，将墙饰变为展示幼儿自己意愿的园地。园内每月根据主题从幼儿、家长参与率、美观、实用等方面进行评比。

3、游戏是幼儿的基本活动，是对幼儿进行全面发展教育的重要形式。区域活动是开放性的教育活动，是幼儿按自己的意愿进行的一种带有学习性质的游戏，也是对幼儿进行个别化教育的最佳手段。我园的游戏水平一直比较薄弱，本学期我园主抓区域游戏，要求各班依据本园实际和我镇的乡土资源，开辟游戏区角，及时地捕捉孩子感兴趣的事，把幼儿生活中熟悉的事物迁移到游戏中，并在游戏区中结合教育主题投放各种动手操作材料，给予孩子充分的操作探索机会，使游戏区角成为幼儿开展自主学习的主阵地。在经历了日常检查、指导，专题讨论，教师精心准备等环节后，开展了园内的区域游戏评比。但评比中我们发现孩子的游戏水平低下，亟待提高。于是我们又组织教师去丹阳实验幼儿园进行了专项的参观学习，请教师与专家之间面对面的交流、指导。下学期，我园将继续主抓区域游戏，培养教师的指导能力与幼儿的游戏水平。

**分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结二**

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。

20xx年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，下半年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己半年来还是有了一定的进步，在管理能力，协调能力及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

1、我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2、有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

3、自己的理论水平还不太高，中餐业务知识服务技能不精。

1、能够协助领导做好餐厅的日常工作。

3、合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

4、配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。

5、做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

6、以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。

7、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步。

8、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作

由于20xx年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

故20xx年的工作计划如下：

1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。

2、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

5、对厨房出品卫生和质量要严格把关。

6、加强节能的检查，平时多跟服务员讲解提高节能的意识。

**分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结三**

时间过得很快，不知不觉半年已过去了，在这餐饮行业竞争激烈的环境下，在酒店高层领导和部门经理的正确带领下，我们围绕着部门下达的经营指标“384万必保指标和480万力争指标”任务去奋斗。

1、关注员工的思想动态，稳定员工的思想以保持良好的工作状态，去为宾客提供优质的服务，发现不足之处及时改正，并加以改进，关注每个员工的思想动态，定期的找员工谈心交流和做思想工作，深入了解他们的近期工作及生活情况，从中发现问题并解决。

2、加强员工的开口服务意识“沟通”是通往心的桥梁，拉近与客人之间的距离增进与客人之间的的沟通，并与此同时了解客人的喜好。

3、仪容仪表、 礼貌礼节要求每天例会反复对员工进行检查与灌输思想，，特别是微笑服务，让员工意识到，微笑服务的重要性。

4、为确保给客人营造一个干净，舒适的用餐环境，将一楼宴会厅的卫生分区域划分责任到人。

5、提高员工的积极性，和激发员工的潜在服务水平，制定了奖罚制度，和服务标兵的评比，以此来调动并鼓励员工积极上进的主动意识和热情的服务。

6、将餐具和布草责任到人并定期消毒和进行盘点，以确保餐具的不流失和损坏为下一当酒席做好充分的准备工作。

2 将一楼宴会提升到多功能行的，在没有大型宴席时推出vip接待，大型会议、高规格的分餐制、自助餐等接待、开拓经营,发展增收渠道,扩大营业收入。

3 提升员工的开口意识和推销意识，增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。 并要求员工付之行动。

4 对“徽州美食节”的接待工作做好准备，并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点，才能更好的去推销给客人。

5 在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人，对客的熟悉并与客人交流，提升营销能力。不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

6 将零点餐厅，在原来的基础上打造出一个使宾客用餐，更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。

7 因餐饮服务行业人员流动量较大，所以导致我们酒店服务人员缺少新员工较多，新员工作为餐厅的重要部分，能否尽快的融入团队，调整好心态将直接影响整个团队及服务质量，根据每个员工的不同性格特点及入职情况进行交谈 ，目的是调整好员工的心态正视工作，认识餐饮行业的特点使员工在心理做好充分的思想准备，加快的融入集体当中来。 对新员工上岗前的仪容仪表，礼貌礼节，服务流程，技能的强化培训，让他们深刻的意识到，是代表着酒店的形象，严格遵守四星级酒店操作的规范性。

8 前台也是检验员，把控好每一道菜肴的质量品质、出菜速度和出菜顺序。

7月： 主打徽州美食节“徽菜走进丹阳创有机蔬菜品牌”

8月、9月： 推出状元宴、谢师宴、金秋月饼礼盒的推销。

10月： 黄金周主打高档婚宴接待。

11月： “大闸蟹”和螃蟹礼篮的推销、vip接待、会议等、

12月：推出团拜宴、婚宴等、

总之在加入到新世纪国际大酒店餐饮部的将近两年的时间，让我学到了很多，也成熟了很多，在这个充满欢声笑语，酸甜苦辣的大家庭里，正是锻炼一个人的大舞台，我也会努力用心的带领着我的团队去工作区奋斗、在以后的工作中也会不断的改变不足之处，不断的提升自身素质，并积极主动的配合、执行酒店领导和部门下达的各项任务。

**分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结四**

坚持每天每餐巡查到位，食品安全卫生验收到堂，资料记录全，复查信度高。

坚持每餐必评，每周公布，每月小结，每期考核。让问题及时暴露，让改进得到落实;坚信民食天下为大，食安工作为先。让食堂成为师生欢乐的天堂，情感交融的地方。让大家真切感受我们的生活由我们创造，我们的饮食由我们评定。师生满意，食堂成功。

附：本期餐评314次，评为a级餐314，无b级、无c餐;优秀率100%，满意率100%。

1、强化工人素质，提升服务档次。重点是早餐面食花样、中菜质量的提升;整体协作进一步优化。

2、封闭操作更规范，配料调控使用较合理。严明操作纪律，做好节约增效，扩大学期考核档次。

3、管理组成员深入到位，督岗及时，让师生更放心、更满意。

**分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结五**

20××就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20××，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和谐餐厅的荣誉，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××年进入xx和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

1人事维护

10年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有××人，老员工稳定率为54。5%，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，终于控制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

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，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

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，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

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。

我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，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，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

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。

（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。

（3）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。

（3）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。

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，以方便干部职工就餐。

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干部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》，把依法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。在领导直接关怀和指导下，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，由于本人水平有限，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，规划好工作计划等等。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、物品的损耗加以控制，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。

**分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结六**

一是创新经营，突出“创收、赢利”这一主题

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜5000余份，金额达8万余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并出台了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席103场次1314桌，金额达456177元，平均347元/桌。

④借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于10月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊肉等一批特色菜肴及优质原材料，受到了广大顾客的一致好评。

⑥针对餐饮前台服务员基础工作欠扎实，厨部菜肴质量欠稳定的实际，结合餐饮包房和散台生意回升的现状，为了进一步提升“两个质量”，稳定消费客源，强化餐饮全员客人意识，改变服务观念，积极落实《怀化大酒店诚信经营管理条例》中的各项举措，为宾客提供高效、优质、快捷的服务，部门于每周三、周六召开前台、后厨协调会，理清了上菜慢等存在的部分投诉，同时拟定并实施了《餐饮冬季暖经营举措方案》。

三是积极沟通，把握了客源市场这一关键

其次部门分楼层和分前后台定期召开楼面会，对每周工作进行讲评与总结，并根据个人在一周内的工作表现、推销能力及有无投诉等情况进行奖惩，并利用后厨每月推新菜之机，组织部分表现较好、推销能力较强的员工参加新菜的品尝和评议，此举不仅起到的现场培训的效果，而且增强了员工的自信心和荣誉感，总之通过以上举措的实施，较好的稳定了员工队伍，为部门经营创收打下了良好的基础。

五是狠抓班子建设，形成了争抓落实这一氛围

为强化部门骨干的责任意识，转变骨干的工作观念，形成争先恐后抓落实的工作氛围，部门成立由领班以上骨干担任组员的质检小组，每周轮流协同质检对部门各区域进行质量检查，并对每次检查最差或问题最多的区域责任人实施处罚或责令其限期整改，并在部门部委会上进行通报批评，同时对每次检查表现较好的区域责任人进行奖励；其次部门还每月对领班以上骨干进行工作讲评，实施奖优罚劣并对下一步工作提出要求，为提高骨干整体驾驭能力和管理水平，部门专门对领班层骨干实施了一次专业培训，不仅了解了骨干在实施管理中存在的问题及薄弱环节，同时也强化了骨干的学习意识和危机意识。

四是在二楼大厅的经营思路上坚持低起点、多实惠的大众消费经营思路，狠抓出品及快捷服务的保障，力争散台上座率较前三季度有较大幅度的上升； 总之，我坚信，在公司及酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，第四季度的工作任务一定能完成，公司及酒店领导提出的“发展餐饮”这一目标一定能够实现！

**分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结七**

按照要求，我校从学校食堂组织制度建设、量化评级与公示、食品环境、从业人员健康管理、索证索票管理、清洗消毒、加工制作管理制度、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了自查自纠。

在学校食堂用餐的学生有300人左右，学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全作为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

1、组织制度建设建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制；有食品安全管理机构并配备专职食堂食品安全管理人员；落实了食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任，定期检查食品安全工作并有记录。开校初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

2、许可情况有餐饮服务许可证，实际经营项目与餐饮服务许可范围相符，不存在超范围经营问题。

3、食堂环境环境定期清洁，并保持良好，具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫的防护措施，具有足够的通风、排烟设施。

4、从业人员健康管理建立了从业人员健康管理制度，从业人员都取得健康合格证明且都在有效期内，当从事加工直接食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，都能及时调整其工作岗位。

5、落实索证索票制度采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台账；库存食品在保质期内，原料贮存符合相关要求，不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，严格落实索证索票制度。

6、清洗消毒食堂配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要，有餐饮具专用保洁设施，消毒池不与其他水池混用，消毒人员掌握基本消毒知识，餐饮具消毒效果符合相关要求。

7、食品加工制作管理贮存食品原料的场所、设备设施保持清洁；不存在存放有毒、有害物品及个人生活物品情况；运输食品原料的工具与设备设施保持清洁；不使用超过保质期限、腐败变质等影响食品安全的食品；原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，不存在交叉污染；四季豆、豆浆等食品烧熟煮透；具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样；存放时间超过2小时的食品食用前经充分加热。

8、使用食品添加剂情况食品添加剂使用符合国家有关规定，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求。

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

一要看好食品色泽。

二要嗅一嗅食品气味。

三要看清生产日期和保质期。

一不喝生水。

二不买过期食品。

三不吃发霉变质食物。

搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防，促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

我们将继续以对广大学生生命安全和健康成长高度负责的态度，进一步提高对学校食品卫生安全工作重要性的认识，不断提高对学校食品卫生安全工作的政治意识，大局意识、法律意识和责任意识，确保学生饮食卫生安全。

**分管厂部食堂工作总结工厂食堂工作总结八**

1、产值及成本管控。

针对公司业务的扩张以及公司业务复杂化，原有生产部的核算方式已失去准确性及合理性，在xxxx年底在公司总经理的直接指导下生产部对核算方式、考核制度及标准都做了调整。xxxx年开始对生产部的考核制度做调整使之更加有效、更加切合实际。xxxx年度1月份-10月份中央厨房生产总值为元。xxxx年1月份-10月份中央厨房总过程费用占比为（全年指标是37%），相较xxxx年度的减低了4个百分点。由此可见，xxxx年生产部在整体的成本上的管控起得了一定的成绩。

2、为提高员工的劳动技能素质和发掘个人劳动潜能，进一步增强员工的凝聚力和相互协作的团队精神。生产部先后于1月份开展了年度车间员工技能比赛、4月份举办了公司厨师晋级考试、10月份举办了公司厨师晋级考试。不管在比赛现场还是厨师晋级考试现场气氛始终紧张激烈，每个参与者都充分发挥了自己的岗位技能，表现出了拼命苦干的韧劲，充分展示了车间员工的高超技能和良好精神风貌。比赛中洋溢的那份激情，那份热劲，让人回味。它将散布在车间的每一个角落，激励我们每一个人。通过竞赛提高员工素质、提高岗位技能，通过竞赛激发一线员工的潜能，通过竞赛逐步建立起具有高素质高技能敬业爱岗的卓越的员工队伍，促使夏商营养餐员工整体素质迈上一个新台阶。

3、生产部人力资源的整合，合理交叉，充分利用。

（1）、整体改革之前。面对公司整体业务板块规模的变化，通过各车间的次日工作安排表，生产部针对各个车间生产任务的变动及时对人员进行合理调整，较大地节省了人力资源。对于美食制作部1月份的年糕专案、6月份粽子专案、8月份的月饼专案，在短时间内需要大量人力以满足生产需求，生产部中央厨房在完成自身生产任务的前提下，最大限度地抽调各车间人员支援美食制作部的生产、市场部的产品配送，较大程度地节省了人力。

（2）、10月份以后伴随着公司整体改革，生产部首当其冲地简化流程，取消原有的流转部门、分装车间和素切配车间合并、洗消车间与炊饭车间合并、荤切配、半成品与热调理车间合并。按照各车间的工作特性，合并使员工的岗位交叉，实现一人多岗并在11月份中旬实现生产部第一阶段15人的分流。

5、新品研发方面。中央厨房系统菜库，包括主荤、次荤、素菜、小菜、汤品、小全荤等所有品项在内的单品个数从xxxx年11月份的761个增加至xxxx年11月份的1157个，更新率达到52%完成年度非财务指标的20%更新率。

1、安全生产方面。

在过去的一年里，生产部门将安全生产纳入日常的管理工作之中。要求各车间每日班会必须谈到安全生产内容并做好记录，做到随时对各车间员工进行安全知识的教育，并监督检查及时消除各车间存在的安全隐患，保证了生产车间的有序运行。但我们的工作还做的不够，导致全年共发生了4起员工人身安全事故。这就要求我们在今后的工作中，更加全面细致地做好安全生产相关预防工作及行为规范准则。为此我们做出了一些措施：各车间所有使用工器具（特别是刀器具）由专人管理上班时需要领用进行登记，使用完毕马上回收并锁在指定位置；各车间按照区域或生产设备划分专门的责任人每日上下班前对生产设备进行检查；生产部内部要求各车间对可能存在的安全隐患进行每周排查；要求综合部与工程部对一些有可能会造成人身伤害或设备模具损害隐患进行定期排查。

2、员工技术技能方面。

人员流动性高、员工技术技能培训不到位、操作流程不规范等等一系列的原因均导致生产部的员工技术技能一直很难得到有效的提高，特别是在10月份改革后，车间整合，人员的串岗，员工的技术技能低下表现的更加的明细。为此，我们也做了定期的车间员工技能竞赛、老员工1对1带新员工等措施，但这还不够。在今后的工作中，我们将建立一套有效的员工培训机制；随着公司生产流程的简化重新规范标准操作流程；加大车间员工技能竞赛力度。改变员工串岗的心态，不管到什么位置都要有主人翁意识；不管什么样的工作任务都应尽最大的努力完成。

1、中央厨房灵活性。面对市场的多元性，要求我们的市场部相关人员做好并且准确地预估客户消费情况。同时，中央厨房也要有一个较为良好的应对措施，及时满足市场需求。研发部重点开发一些在不影响菜品质量的前提下可做库存的菜品/半成品以提高操作灵活性，满足市场变化。

2、核心产品打造。固化现有的良好产品，不断改良工艺，提高产品质量最终形成公司的品牌产品，凝聚文化。由市场部配合做客调并最终形成实际数据分析报告，财务部与研发部整理产品利润率分析，最后由研发部整理公司良好产品目录。

4、整合整体生产部人力资源，充分利用。将美食制作部真正地纳入生产部，加大生产部内部各车间人员交叉力度，以最低的人力成本创造最大的利润。

5、人员培训架构的建立及培养员工主人翁意识。针对现今生产部员工技术技能较差，员工培训架构的建立将作为我们xxxx年的主要工作。在工作中不断通过规范化操作培养员工责任心，使员工逐步建立主人翁意识。

xxxx年，生产部将以最饱满的热情对待每一天，团结协作，克服存在不足之处，提高工作质量，抓好安全生产，为企业的发展尽我们最大的努力！

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！