# 食堂年终述职报告(九篇)

来源：网络 作者：水墨画意 更新时间：2025-05-02

*食堂年终述职报告一尽管，对于整个公司或是食堂来说，我都仅仅只是一名普通的后勤人员，但我也清楚的明白，正是因为我们这些普通人在主厨的指挥下团结一致，一齐努力，这才能给xxx公司的大家带来美味的餐点以及健康，优美的用餐环境。这是些成就，尽管不是...*

**食堂年终述职报告一**

尽管，对于整个公司或是食堂来说，我都仅仅只是一名普通的后勤人员，但我也清楚的明白，正是因为我们这些普通人在主厨的指挥下团结一致，一齐努力，这才能给xxx公司的大家带来美味的餐点以及健康，优美的用餐环境。这是些成就，尽管不是来自于我个人，但却也有我的一份努力。现如今，20xx年也即将过去，我在此对自己在工作中的不足和问题做总结如下：

作为一名的后勤员工，我深知，我们工作的意义，在于团队中每个队员的付出。如果是紧靠我们某一个人，是无论如何也无法服务到这么多的员工的。为此，在今年的工作中，我首先做好自己的定位，并在工作前反思总结自己，并在每月给自己都制定好工作的方向和计划，让自己能从计划和实际的对比中认识到自己的不足，并进一步的在后来改进自己。

此外，我也一直在积极的维护并参与我们的团队生活，对于团队的任务从不含糊，在工作上积极主动的去承担并完成任务。在于同事的协力中，多为同事着想，积极奉献，并根据团队情况来调整自己，积极建设更加优秀的团队！

对我们每个食堂的员工来说，团队的精神是我们的支柱，也是我们的核心动力！xx公司的人员不少，要应对众多员工的餐饮，从准备开始到打扫结束为止，我们团队的所有人都要积极发挥自己的力量，执行好自己在工作中的职责，这样工作才能顺利的完成。

食堂作为员工用餐的地方，可以说与所有员工的健康息息相关。为此，作为食堂的一员，在工作中我严格的遵守食堂规定，确保自己的穿着和个人卫生习惯能严格达到食堂标准。并且对于每次的打扫和整理都会认真仔细的去处理，让工作能在安全、健康的环境下进行，保证员工们能在食堂中吃好，喝好！

回顾这一年，我尽管只是一名普通的员工，但在工作中却也有自己的责任和想法，我会努力负责的完成好自己的工作，并在接下来的工作中继续努力，给xxx公司的员工们带来更舒适的用餐体验！

**食堂年终述职报告二**

时光荏苒，一年的时间转瞬即逝。回首即将过去的20\_\_年，我从一名普通的收费岗位员工成为了\_\_公司后勤管理人员，在这一转化的过程中，有领导的关心与教诲，有同事的支持与帮助，有攻坚克难之后的喜悦与欣慰，也有惆怅彷徨之后的不悔抉择。走上管理岗位，意味着更大的压力、更大的责任，但与此同时也面临更大的机遇。一路走来，无论在哪个岗位，我始终坚持边学习边实践、边实践边总结，不断提升工作执行力以及工作业绩，随时准备着迎接新的更大的挑战。现就个人本年度的工作情况做如下总结：

(一)砥砺进取，在实践中不断适应、学习后勤管理工作

起初，食堂的后勤管理工作对于脱胎一线收费岗位的我来说还十分陌生，面对繁琐细致的食堂管理工作我没有气馁，而是大胆迈开步子，在实践中不断适应、在实践中不断学习。平常工作中，我努力观察其他员工的工作情况，寻找自己在各方面与他人的差距;工作闲暇时，我留心学习其他公司在食堂管理方面的先进经验;并在这些差距、经验中积极探索自身的发展方向。跟其他同事比，我个人欠缺的，就是我需要学习的;与其他公司比，我们在食堂管理上薄弱的就是我需要加强的。在这样有的放矢，不断努力的学习后，我终于基本具备了食堂后勤管理的能力，能够自如应对工作中的各种状况，能够真正承担起这个岗位赋予我的职责。

(二)开拓创新，在实践中不断尝试、创新后勤管理工作

食堂后勤管理涉及面广，如果成本控制不好，将会出现严重的浪费现象和预算超支，为确保全年管理工作稳步开展，我与其他同事在成本方面进行了不断的尝试、创新，对食堂经营成本进行了严格的控制。首先是制定严格规范的采购和监督机制，建立原材料采购计划和审批流程。

自6月份以来每月针对采购的菜品全面的进行市场调查，并和供应商进行核定，杜绝供应商漫天喊价的情况，在日常收货过程中除正常的人员验收外管理员也主动参与实行全面监督，杜绝任何人与供货商产生利益关系。通过严格把控原材料采购和流程审批，今年在原材料的采购与去年同期比节约10%。其次是合理利用原材料，尽最大努力做到物尽其用，做到粗料细作，把边角料的再利用再提升，在菜品的安排和质量上都做好控制工作，努力将低成本的菜做成高档次的菜品，并教导员工在工作中学会控制与节约成本。第三是根据经营情况合理设置库存量的上下限，严格控制采购物资的库存量，对库存物品专人负责，以避免原材料变质造成的损失。

(三)忠诚执着，在实践中不断总结、提升后勤管理工作

首先，公司食堂的品质质量和服务规范，决定了接待的水平和能力，今年严抓质量，规范服务，餐饮业务接待能力显著提高。20\_\_年餐饮接待工作不但做好了各类培训人员就餐、运动会人员就餐外，还做好了各级领导及外单位参观学习人员来访的各类型重要就餐接待工作，全年临时就餐接待115次，共计 4100人次。此外，建立信息收集制度,积极沟通，稳步提升食堂质量。为稳步提升食堂的质量，按照公司建立的电话回访及实地回访制度，通过回访工作的开展，食堂管理质量效果显著。最后，不断做好食堂安全防范工作，创建安全文明的就餐环境，规范食堂内部安全防控。安全生产工作常抓不懈，5月底完成公司食堂安装视频监控系统，形成人防、技防相结合的管控模式，提高了食堂治安防控能力，保障食堂财产安全及

食堂内部管理工作的有序开展。年内先后四次开展食堂“灭四害”工作，在后厨工作各区域、公共就餐区域等安装紫光灯消毒、灭蚊灯，并协助南宁公司路产部组织食堂全体员工进行了一次消防演练，使得全体餐饮工作人员提高了安全防范意识。通过这一些措施，从采购到制作再到就餐，食品安全得到了有效保证。

雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。应该看到过去一年自己在食堂后勤管理工作方面取得成绩的同时，工作现实中仍然存在一些亟待解决的问题：如随着食堂餐饮业务的不断加大，食堂现有的管理制度比不是很完善，食品安全的操作流程不能满足现有需要，制度的缺陷容易造成较大的安全隐患。

以上是我对于本年工作的简单回顾，再次感谢在迷茫时领导的关心与教诲，在孤独无助时同时的支持与帮助，祝愿新的一年饭堂后勤管理工作再上新的更高台阶，祝愿公司各方面经营管理工作再现新的更大突破。

**食堂年终述职报告三**

食堂已经成立一年之久了，在上级正确领导下，确保员工吃上安全，放心的工作餐。现将本年度工作总结向各位领导汇报，如下：

鼓励全体员工相互学习，互相促进，全体职工自觉维护公司利益和食堂利益形成一种规范的规章制度。。

1.由人事部直接领导管理和高管参与监督管理。

2.做到分工明确，任务责任到个人。

3.根据市场行情变化，对采购物品进行更变，是成本降低到最小。

4.统一卫生健康检查，对有传染病的人员严禁进食堂工作。

5.制约食堂内部人员对食品随意吃的行为。

1.固定专业厨师主厨，红，白案分开操作，各自主持当日的工作安排

2.实行清洁卫生值日制度，每天安排一个对食堂内所有的卫生区进行监督负责。

3.严格劳动纪律，严禁在食堂内，吸烟，喝酒，打架，斗殴的事件发生。

4.统一服装。统一挂工牌上班工作。

5.高度重视安全，一年中，没有发生任何大小事故。

1.进一步提高管理水平和业务能力，尽量不造成工作失误，损坏食堂的利益事件发生。

2.加强成本核算进一步压缩采购开支。

3.教育全体员工要主要节约增收。

1.进一步搞好食堂管理，认真听取上级领导对食堂的意见。

2.加强员工的业务培训，成为有技术，懂服务的好员工。

3.加大清洁卫生和食品安全的管理力度。

4.发挥管理的特权，鼓励员工多动脑筋多想办法。齐心协力把食堂办好。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，当我们在新的一年里认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，为绿欣餐饮贡献一份力。

**食堂年终述职报告四**

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

xx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的xx广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从xx粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，x元价格菜的占比达x%。落实xx级、xx级大学生补贴xx人，共计xx元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

**食堂年终述职报告五**

光阴似箭，日月如梭。弹指一挥间20xx年已经退出历史舞台。一年来，xxx区域食堂在公司领导正确指导下，在食堂x经理和全体员工的共同努力下，食堂全面地完成了公司下达的各项任务指标，创造了良好的经济效益和社会效益。下面我将从以下几个方面对20xx年的工作做简要的回顾和总结。

在这一年中我认真学习，做好每周的会议笔记；听好张经理的指导方针。张经理给我们指明了方向，分析了团餐行业的特性，使我意识到团餐行业的伟大具有很强的挑战性。为了不给集团的发展添麻烦，迫使自己在平时的工作中要不断学习，积累经验，不断成长；成为公司的合格人才。

食品安全卫生活动，针对本次活动食堂张经理制定了安全检查小组，以班组为单位。我负责的红制定了四条方案：

（一）针对高三学子的高考专门指派了一个厨师对他们进行特殊跟踪服务为高三学生的高考提供了良好的后勤保障。

（二）加强物资的管理，由班长全权负责领料，回库，当天没有用完的物资在下班之前必须回库房、进冰箱锁好，防止物资丢失无漏洞。

（三）保证食品的绝对安全消除安全隐患，我每天在开餐以前对生产出来的食品进行质量跟踪调查，做好北师大食堂制定的（每日必查的几个关键环节详情表）确保食品安全万无一失。四：强化安全意识，要求值班人员每天要对二楼炒菜间的过道门和大厅楼梯口的大门进行开餐以外的全封闭式管理，防止陌生人进入操作间使破坏。

虽然过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是食堂张经理带领我们共同努力的结果，我的工作能力，管理水平，与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

1）业务知识结构不够全面，制约管理水平有待提升。

2）对员工的培训抓的不够，整体水平提高不快，要增加对员工的培训力度，制定科学合理培训计划和考核措施，使员工的能力都要有很大的提高，为公司培养更多的优秀人才，在今后的工作中，本人要向各领导努力学习管理技巧，来提高自己的管理和处理各种问题的能力，打好扎实的业务基础，把食堂管理的更好。根据公司的发展形势，不断提高自己的交际能力和口才，在公司快速发展需要的时候，能完成公司交给每一个任务，在关键的时候能顶上去，不给公司的发展拖后腿。

1）和公司保持高度一致，坚决围绕公司的指示开展各项工作，（）认真贯彻公司各种思想，做好上传下达；

2）根据学生的喜爱口味增加卤菜和称菜窗口

3）严格把关物资验收和采购渠道，降低物资成本，提高经济效益；

4）认真钻研经营业务，推陈出新，吸引更多学生进餐，提高营业额；

5）稳定员工队伍，做好员工培训工作，为公司的发展培养更多的优秀人才；

6）根据公司的文件精神，结合食堂的实际情况，认真科学合理的制定班组核算计划和实施方案，最大的提升员工工作的积极性，降低营运成本，提高经济效益和利润。

20xx的工作已过去，本人希望在20xx年的工作中坚持贯彻公司的各项指示精神，集思广益、多动脑经给公司创造更好的经济及社会效益，为公司的发展壮大做出更大的贡献。

**食堂年终述职报告六**

“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：

1、机构设置及人员管理

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、抓文明礼貌的落实：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求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

（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

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，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。

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。

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\*\*\*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》和卫生制度，形成制度，对照评比。

（三）严格检测与监督，创名牌效应。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、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、控制进货渠道，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。

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。

**食堂年终述职报告七**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好地促进教育教学工作。特制定本工作计划。

1、后勤。行政。工会的食堂工作管理人员要在思想。工作中进一步学习和贯彻落实市。县卫生局。教育局的有关食品卫生安全知识，进一步提高认识，高度重视学校食品卫生工作，管好食堂和小卖部等各项服务性工作。

2、制定和健全食堂。小卖部规章制度，对于违反规章制度的人或事除给予一定的思想教育外，还要进行经济上的处罚。

3、本学期计划召开四个类型会议，对食堂。小卖部的卫生安全知识进行宣传教育。

第一，请防疫站的同志来我校作防疫保健知识讲座；

第二，组织全校学生学习我国的《食品卫生法》；

第三，组织召开食堂领导和工作人员学习《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度；

第四，召开学生生活委员会，收集学生的反馈意见，及时找出解决措施。

4、制定采购单，做好采购记录，把好质量关。

5、定点采购，双方签定采购合同，以保证食品。原料的质量。

6、由学生会设立卫生监督小组，定期对食堂。小卖部进行督促检查。

7、辞退屡教不改的工作人员。

8、坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立即纠正或处理。

9、坚持每月召开一次食堂工作人员会议，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。

xx年初，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在奥运之年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：

(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

1、从xx年4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xx年4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xx年4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、xx年4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、xx年4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，xx年8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。

**食堂年终述职报告八**

根据市食品药品监督管理局和市教育局的文件要求，县食药监局和县教体局联合组织了三个核查组，于9月10日至15日对辖区内45所中职、中小学食堂及4所幼儿园食堂在开展“护校行动”中下达的整改通知的整改情况进行了全面核查，现将开展现场核查情况予以通报。望全县所有学校认真落实食品安全主体责任，食堂整改到位的发扬成绩，再接再厉，未落实到位的，要按本通报的要求限期整改到位，确保学校师生的饮食安全。

主要表现在：

1.领导重视。大部分学校都明确了校长是学校食品安全第一责任人，配备了专(兼)职食堂管理人员，定期对学校食堂的食品安全进行排查和监督，有效地促进了食堂食品安全责任的落实。

2.硬件设施有了改观。部分学校利用实施的“春苗计划”，对学校食堂添置了消毒保洁柜，防尘、防蝇、防鼠“三防”设施，对食堂的硬件设施进行了改造，学校食堂环境卫生大为改观。

3.经营许可持证率大为提高。大部分学校食堂办理了《餐饮服务许可证》，从业人员持健康证上岗，积极配合县食药监局开展的餐饮服务食品安全监督量化分级动态管理的评定，并将《餐饮服务许可证》和量化分级等级公示牌张贴上墙，接受监督。

4.各项管理制度健全落实。大部分学校都建立了食品采购验收制度、餐具消毒保洁制度，从业人员健康管理制度和食品留样制度等一系列规章制度，并在食品安全管理员的监督下予以落实。

5.食品安全宣传教育有突破。大部分学校通过各种形式开展了食品安全知识的宣传教育活动，提高了学校师生食品安全意识和自我防范能力。通过全面核查，全县48所中小学和幼儿园食堂在食品安全方面做得好且成绩突出的有天佑中学、县幼儿园、赋春中学、江湾中学、许村中学、秋口小学。

(一)食品安全意识仍有待加强。从此次核查情况来看，自开展“护校行动”以来，仍有个别学校行动缓慢，未采取任何措施。少数学校对食品安全问题重视不够，经费投入不足，疏于管理，卫生状况差，仍有部分从业人员未按规定体检，学校食堂无证经营现象仍然存在。截至日前，我县仍有小学、学校、中心幼儿园、学校等4所学校未申请办理《餐饮服务许可证》，中云小学的《餐饮服务许可证》已于20xx年8月31日到期。

(二)部分学校食堂硬件设施有待改善。部分学校食堂，特别是农村学校食堂的硬件设施亟待改善，一些学校食堂面积较小、功能间不全，场所设备陈旧老化，部分学校基本卫生设施不全或设施设备运转不正常。如秋口中学、太白中学食堂房子陈旧;清华中心幼儿园加工场所紧靠厕所卫生状况差;镇头中学缺乏必要的消毒设备，操作间过小，卫生条件差;梅林小学食堂内仍养鸡、猪等禽畜。

(三)部分学校的食品采购、加工和贮存过程不规范。大部分的学校食堂未按要求对购进的米面油等大宗食品开展索证索票和建立进货验收台帐，食品原材料台账登记不够完整;部分食品库房无通风设施、无货架，食品未按要求分类存放，乱堆放的情况普遍存在;学校食堂冷藏的食品未按要求生熟分开;加工饭菜也未按要求留样或留样不规范。

**食堂年终述职报告九**

时间过得真快，茫茫碌碌中一年已经过去了，在领导的正确领导下，在全体后勤及食堂工作人员的共同努力下，顺利完成了工厂后勤食堂工作。回顾起来，事多且繁杂。依据主要岗位是食堂管理和大厨一职，即负责工厂食堂一切生活所需：蔬菜、食品采购、保管和食堂管理工作，然而，工厂其他后勤事务也占去了工作人员部分时间和精力，现对20xx年工作总结如下：

1、 后勤工作：如：菜色安排、临时存放物品、施工监督、发放购买物品等等；协助领导管理工作和处理后勤食堂事务。

2、食堂工作

1）组织管理食堂大小事务：搬家期间食堂的正常运行。

2）对食堂工作人员进行分工，组合搭配，明确各自的岗位职责，协调做好食堂工作。

3）制定每周菜谱按菜谱做好饭菜，尽量让员工吃饱吃好

4）常在食堂要求并监督指导怎样节约用煤、用气、用水、用电，使用煤、用气、用水、把用煤、用气、用水、用电量，尽量控制到合理程度。

5）食堂采购物品严格按照规定：定点对比购物，购物做到物美价廉。所购物品中，食用物品，须在食堂称秤、收物、出具发票签字后做帐；

6）定期检查食堂机器运转情况，定期加油维护并清洗。

7）经常提醒并告食堂工作人员安全合理操作机器设备，严防发生安全事故和损坏机器的事故。做到了一学期食堂无安全的事故发生。

8）每天督促检查食堂、打饭厅食堂卫生。挤时间加固食堂内餐桌螺栓，冲洗洗手盆下水，以消除食堂内洗手盆下水臭气。

9）认真做好食堂安全、消毒、卫生工作。做到了对食堂所使用的餐具每天消毒，食堂工作间、打饭窗口、食堂天天消毒，并对食堂库房食堂周边死角定期用药灭鼠和卫生大扫除。

10）食堂账目做到日清月结。即当天的帐当天开票签字，

11）食堂管理工作。主要是维持和督促维持食堂秩序，严禁浪费，维持好员工打饭秩序和打扫食堂卫生的负责人，做好食堂卫生。打饭确保按先来后到的顺序排队打饭，确保食堂卫生干净整洁。

1．安排搬家期间工厂送饭的工作，每日至少是来回往返大兴和亦庄三次，保证了搬家期间员工吃饭。

2．进入新工厂，对食堂的设备更新与建设。

3．根据食堂工作人员工作表现及时整顿，使食堂工作人中员工作开展有序有节，食堂人员工作积极肯干，消极怠工的没了，说二话的少了。饭菜质量提高了，吃炒菜馒头时，达到了两个菜一汤。

4．努力挖掘食堂工作人中员潜力，炒菜原料精心搭配，做出了可口的饭菜，员工和家长对工厂饭菜满意率达85%以上。

5．食堂采购物品严格按照厂区规定：定点购物，购物的时候做到货比三家，尽量的压低价格购到物美价廉的商品。

6．继续让员工“吃多少，打多少”的好做法。为工厂食堂节约了大量的原料。食堂员工用餐时，乱扔和倒剩饭剩菜的现象还较严重，需要加强管理。

7．应继续的加强学习、及时的总结经验教训，努力的提高食堂后勤工作人员和食堂管理人员以及食堂人员思想素质和业务能力，做出更加可口的饭菜。

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，食堂工作人员也是正在加大努力逐步的形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业做出努力。

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！