# 最新后勤食堂工作总结报告(通用12篇)

来源：网络 作者：落花成痕 更新时间：2024-06-10

*报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面是小编帮大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家...*

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面是小编帮大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

**后勤食堂工作总结报告篇一**

“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，食堂后勤工作总结。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

（1）伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，学校领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

（2）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，工作总结《食堂后勤工作总结》。

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。

**后勤食堂工作总结报告篇二**

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

1、食品分类存放，排列整齐。

2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。

3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

1、通风透光良好，给、排水方便合理。

2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。

3、粘贴有白色瓷砖墙裙。

4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。

5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。

6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

1、有专人负责洗涤，消毒餐具。

2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证

2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露

3、讲究卫生，不得留长指甲，不得戴戒指

4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物

1、室内水池加盖上锁

2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰

3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除

4、排污沟保持通畅

存在问题是：由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

**后勤食堂工作总结报告篇三**

20xx年六月十三日 20xx年，是现场后勤食堂正式运行以来的第四个年头，是对现场后勤食堂来说，尤为关键的一年。1月1日，南京集散中心正式接手邮件生产，原南京邮航转运站100人整建制划入南京集散中心，而随着集散中心自身的不断发展，现场后勤的压力也随之增加。但在集散中心领导的指示下，现场后勤工作依然有条不紊的进行，现将20xx年上半年现场后勤的工作总结如下：

并且现场后勤所有餐厅都已全部使用，保障了各部门就餐人员的合理就餐。

（二）、年初，根据集散中心关于《安全隐患整改》的通知，对现场后勤食堂在食品安全、夜间安全、行车安全等诸多方面存在的安全隐患进行了整改，组织了相关人员学习消防器材的使用，严格遵守了日常器材的操作流程，增加了夜间巡视，加强了夜间值班力度，并积极配合安保部对现场后勤食堂进行了安全检查等等。以上措施均收到了良好的效果，使员工认识到了安全生产的必要性，保障了现场后勤食堂各项工作的安全进行。

（三）、现场后勤食堂各项规章制度已日趋完善。现场后勤食堂根据实际情况，对现场后勤制度原有制度进行了修改，并参照集散中心各项制度及要求，制定了符合现场后勤食堂实际情况的新制度。如《夜间值班人员管理制度》等。在2月份，现场后勤食堂参考施工单位，结合现场后勤食堂的规章制度，制定了详尽的《现场后勤食堂应急预案》，填补了现场后勤食堂在安全制度方面上的不足。

（四）、做好迎接上级领导视察，接待用餐等工作。在20xx年上半年，现场后勤食堂以积极的精神状态，饱满的工作热情接待各级领导的视察，大小用餐共三十余次，迎来送往，圆满的完成了现场后勤食堂的工作任务。

（五）、认真完成了节假日期间的各部门就餐任务。通过

合理的人员调配，做到节假日期间每日都有专人负责，无缺岗，无迟到，无早退。同时，现场后勤食堂以防火，防盗为重点，对节假日值班人员重点督促，完成了节假日期间人员和物资的安全保卫。

（六）、落实各项会议指示。20xx年以来，集散中心大小会议无数，现场后勤食堂相关人员在参会时，仔细听取领导会议指示，深入研究会议精神，会议后认真学习并传达会议内容，深入了解集散中心建设情况和相关知识，并积极响应领导会议号召，落实各项工作内容。

(七)、全面丰富了膳食品种。今年年初，现场后勤食堂就膳食品种进行了专项整顿，在原有菜色品种的情况下全面推陈出新。截止年中，食堂菜色品种已经花样繁多。如现场后勤食堂原有早餐品种，已由原来单一的馒头、鸡蛋变成如今包子、花卷等花样丰富，营养更加均衡的早餐搭配。半年多以来，现场后勤食堂这一举措，获得了前来就餐员工的一致好评。

（八）、继续做好驾押人员的服务工作。自20xx年8月16日驾押人员入住以来，现场后勤食堂员工以“细致入微”为宗旨，在吃、住、行各方面充分保证15个地市局驾押人员的服务工作，截止目前为止，现场后勤食堂没有收到过任何一名驾押人员的投诉，现场后勤食堂的服务得到了入住驾押员的一致好评。

（九）、4月18日，现场后勤食堂在集散中心领导指示下，正式投入使用智能卡系统等相关设备，并开始实行刷卡就餐制度。截止6月14日，现场后勤食堂已经累计办理饭卡278张。没有出现饭卡丢失情况。刷卡制度实行2个月以来，现场后勤食堂工作人员结合食堂大量实际情况，不断就制度做出着调整，争取早日做到制度的万无一失。

随着工艺设备的安装，未来到我现场后勤食堂就餐员工将在现有基础上继续增长，仅来我食堂就餐的监理单位就已由20xx年上半年的4家增长至12家，各部门就餐总人数较20xx年上半年增长8500多人次。面对庞大的就餐人数，现场后勤食堂倍感压力，人手不足的情况已经凸显。

（一）、认真总结上半年的工作，对管理制度的执行和责任的落实状况进行分析，找出存在的不足和隐患，制定下半年的管理措施和工作目标，进一步推进安保管理工作。

（二）、做好夏季的防暑降温工作，保证菜品的保鲜、保质。结合夏季和雨季的特点，对员工进行安全教育，做好防雷，防漏电工作。

（三）、及时了解人员情况，做好就餐人员不断增加的准备。

（四）、细致入微，继续做好各市局驾押员的服务工作。

（五）、智能卡系统使用期间要及时发现就餐系统的不足，并根据实际情况，及时作出改正。

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，共同为我中心的建设和发展而做出奉献。

现场后勤食堂

二〇一一年六月十三日

**后勤食堂工作总结报告篇四**

时间过得真快，茫茫碌碌中一个学年已经过去了，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，所以作为学校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，保证了职工的工作正常运转。

第二、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。

第三、把住食品进货也非常重要。70多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、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，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

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，共同为教育事业的发展而默默奉献。

**后勤食堂工作总结报告篇五**

“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。

学校食堂关系到学校的稳定和开展，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平安，把它作为一件大事来抓。校长,分管校长，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。校长屡次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的开展目标，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，为我校创立标准化食堂建设奠定了良好的根底，也是我们做好工作的关键环节。

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，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平安和标准。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作标准的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此根底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、标准化、制度化和严格管理上下功夫。力求把根底管理工作做扎实，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。

学校成立了伙委会，生活部检查团，并在学生会、卫生室的带着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。

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、设备状况已经与开展要求不相适应。学校多方筹集资金，开源节流，屡次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天缺乏。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。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。

在食堂工作中，我们坚持“效劳育人，管理育人〞的宗旨，做好两个效劳工作，效劳学校的根本任务和根本性质不能变。

食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的效劳热情。

总务处组织食堂人员召开了学生膳食工作民主座谈会，了解学生的想法和愿望。同时改变单一的座谈会形式，广泛开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的留言。认真组织厨师、工会、后勤相关人员制定菜谱，定期在公告栏和网上公布。

学生伙食费160元/月，全校80多人就餐，伙食费按月收取，及时公布。开支透明，实行集体采购，手续齐全，票据集体审核，彻底杜绝不合理开支，不标准票据。每月生活费收入全部用于学生生活，学校还贴补水电费、维修费。

我们将以饱满的工作热情，健康、卫生、绿色、环保的思想理念，投入到未来的工作中，为学生健康、快乐、幸福的成长奉献出我们的爱。为学校未来的辉煌作出我们的奉献。

**后勤食堂工作总结报告篇六**

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。

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20xx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《中华人民共和国食品卫生法》、《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。

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1.5元、时令蔬菜0.5元—1.0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2.5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

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，平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。

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，平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。

**后勤食堂工作总结报告篇七**

我校一直比较重视学校食堂卫生以及早餐质量的管理工作，成立了学校卫生工作管理，校长亲自担任组长，成员由学校行政、后勤的有关人员组成。同时，我们还制订了详细的学校卫生管理制度，并定期深入到食堂进行检查落实。我们还申请了《食品卫生许可证》，并按时进行年审。在具体的食堂管理中，我们采取了以下的一些措施：

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

1、食品分类存放，排列整齐。

2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。

3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

1、通风透光良好，给、排水方便合理。

2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。

3、粘贴有白色瓷砖墙裙。

4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。

5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。

6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

1、有专人负责洗涤，消毒餐具。

2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

1、食堂从业人员都经过健康检查，并取得健康证。

2、上班都要求穿戴工作衣帽，头发不得外露。

3、讲究卫生，不得留长指甲，

4、不能随地吐痰，不乱丢废弃物。

1、室内水池加盖上锁。

2、环境卫生保持清洁，无卫生死角，无积灰。

3、高有垃圾桶并加盖，能及时清除。

4、排污沟保持通畅

存在问题是：由于我校场地有限，房屋残旧，待村委拨款到位后，立即动工改建。

**后勤食堂工作总结报告篇八**

刚刚过去的上半年对学校后勤工作的发展而言是有得有失的，虽然自身的做法不算平庸却也存在着不少值得传承与反思的地方，再加上校领导对后勤工作的完成比较重视自然不能存在着停滞不前的状况，因此为了积累这方面的经验还是应该对完成的上半年学校后勤工作加以总结。

由于上半年校园活动比较多的缘故导致我也在后勤工作中花费了不少心思，从简单的教材添置到活动设施的健全都是需要认真对待的，可以说在寒假尚未结束的时候我便已经为了新学期后勤工作的展开而准备着，从寒假的结束到暑假的即将到来意味着这个上半年的确已经过去了，但是由于准备充分的缘故导致我的工作效率比以往进步了很多，主要是后勤部门制度的健全以及对以往所犯错误的改善让我成长了很多，尤其是在物资采购方面得到了校领导的支持从而取得了更大的进展，再加上我在采购的同时也会根据学校的状况习惯性地多添置部分物资，这种做法也让我在后勤工作中避免了不少需要临时添置新物资的麻烦事情。

通过对校园设施的维护展开较好地履行了检修方面的职能，作为学校后勤自然不能在工作中仅仅满足于些许物资采购的`完成，除此之外各类教学设施都要定期进行维护才行，尤其是教室内的饮水设备以及电灯需要重点进行维护，主要是为了防止设备的损坏导致教师的正常授课受到严重的影响，对此我能利用闲暇时间主动展开相应的维护并保障了正常使用，即便是举办校运会的时候也能对场地进行布置从而参与到活动的组织工作中。

参与到校园食堂的管理中从而为师生的用餐提供不错的服务，虽然仅仅是简单的调查与监管却也要认真对待才能防止意外状况的发生，尤其是食材的新鲜与安全关系到用餐的学生是否会受到影响，因此我会参与到食堂管理工作并将相应的情况反馈给校领导，这样的话学校食堂也能根据自己收集的信息改善这方面的服务，至少为了让师生们感到满意做好食堂管理工作是不可或缺的，另外对于食堂的打扫与消毒工作也要认真对待并安排好相应的人手完成。

看似较好地完成了上半年的后勤工作却也要时常进行反思才行，毕竟其中存在着不少自己做得不到位的地方需要在以后的工作中进行改善，因此我会较好地遵从校领导的指导并对下半年的后勤工作进行规划，相信有着经验的积累能较好地通过努力完成下半年的学校后勤工作。

**后勤食堂工作总结报告篇九**

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。

二、食堂管理的具体做法：

(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。

三、存在问题

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。

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。

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。

三、存在问题

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。

**后勤食堂工作总结报告篇十**

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长明确提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，加强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。以下为今年的工作总结。

依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的不错习惯，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，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能说，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。

通过这一个学期的工作，在主任的\'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密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断健全自我，不断总结经验，不断提升自身素质，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。

食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提升自我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并明确提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

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；我食堂组织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中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到不错的综合效益；通过每周的例会，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；通过这一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。

从每周一开始，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升，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。

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，不断健全自我，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。

文档为doc格式

**后勤食堂工作总结报告篇十一**

>食堂后勤工作总结2

完小现有988人在校生，分19个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工7人。学生在校早餐人数在630人左右，在校就中餐人数在900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2人，员工6人。员工的招聘、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，我们强调突出“八个一点”，既对师生热情一点，态度诚恳一点，语言亲切一点，服务主动一点，饭菜质量更好一点，花样更多一点，效率更高一点，卫生更强一点。让每个职工认识到食堂就好比是自己的餐馆，师生就是自己的客人。广泛提倡“微笑服务”、“文明报务”，力争使师生满意率达到100%。让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、建全学校食堂安全卫生管理机制，形成管理和监督网络

学校领导历来都把食堂作为学校的一个重要窗口，定期召开食堂工作专题会议。为切实加强对食堂的管理，成立了以学校校长吴炳辉为组长的食品安全卫生领导小组;以分管副校长田景祥为副组长、以工会、总务、教务、后勤食管为组员的食堂管理委员会;指派德才兼备的后勤管理能手专管食堂;成立了以学校党支部书记为组长，有关教师为组员的食堂物价监督领导小组;任命欧贤旺为食堂卫生专职和财会员;制定了食物中毒及食患疾病突发事件应急预案;成立了以学校校长为组长，分管校长为副组长的食品中毒突发事件应急领导小组。定期检查工作，发现食品安全卫生及消防安全隐患，督促及时整改;定期反馈师生们对食堂工作的意见。使食堂饭菜质量、安全卫生工作始终置于全校师生的管理和监督之下。

三、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。

四、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。保留此标记对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期以及出售人的健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事食管把关。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。粗加工间做到原料上货架，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。

第三，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，并由食品卫生监管员进行检查，有无变质变味食物，有无未煮熟食物。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。食堂每天对个人的卫生状况评分检查，并记入当天的量化管理日志中，作为本人评先、晋级的原始依据。

严格的管理有效的保证了食堂工作的优质、高效运转，优化了食堂生产销售流程，使食品卫生安全保险系数长期保持在最佳状态。我们自创办以来未出一例因饮食引起的不良反应。多次受到上级主管部门的表彰和全校师生的好评。

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。

**后勤食堂工作总结报告篇十二**

办好学校食堂是做好学校教育和教学工作的重要保证，是学校卫生、安全工作的重要一局部，加强学校食堂工作的管理，确保饭菜质量，稳定价格水平，切实保障学校师生的健康、安全，更好的为师生生活效劳。为提高学校的声誉作出奉献。本学期，我们着重从以下几个方面做了一些工作。现总结如下：

食品卫生、安全生产工作，一直是食堂工作的重中之重。在工作中，我们坚持“五个到位〞。

1、安全责任到位，食堂安全、食品安全、员工安全作为相关责任人的重要考核指标。

2、管理制度到位，严禁无qs标志的五类食品原料及外购半成品流入学生食堂，特别是注重食品安全卫生链各个环节的过程控制，严格各项食品卫生消毒措施，与供给商签好相关的购置协议，并收集证件。

3、检查考核到位，层层检查，记录、台帐齐备，特别是每天的采购验收、餐具消毒、食品留样等记录，要详细、清楚，学期结束收集归档。

4、安全整改到位，针对检查出来的安全隐患，进行一系列的安全整改工作。

5、是教育培训到位，安全教育是各食堂例会的重要内容，逢会必讲，定期召开安全工作专题会议。

学校食堂工作的本质属性是其公益性和教育性，这是学校餐饮企业必须遵循的教育规律。管理育人、效劳育人长期以来一直是学校后勤工作的根本宗旨，在新的时代条件下，环境育人也越来越受到高度重视，成为后勤教育属性的要素之一。为此，我们在实践中把“育人〞工作制度化、具体化、标准化，不断丰富高校食堂文化的内涵，提升食堂文化品位。

1、认真抓职工思想工作。本学期开学，由杨校长主持举行一次全体职工会议，主要精神是强化职工的责任意识、安全意识、效劳意识，增强职工的主人翁意识和奉献意识。员工的效劳和饭菜质量、份量、价格等均可能影响他们的身心健康与今后开展。随着社会的进步和生活水平的提高，要让近千师生对所有饭菜和效劳都满意是不可能的，但我们可以持续改良，争取做得更好。我们采取多种方式、多种措施，下大力气分阶段分层次进行思想教育与改造，灌输先进的效劳理念，经常进行常规工作的.总结，以提高员工的思想认识和效劳水平，使他们逐步适应学校环境，能够视学生为自己的子女、做到亲情化效劳，以热心的效劳让学生感受温暖，以贴心的饭菜让学生获得充足的营养，用细心的关心让学生健康成长，从而到达“效劳育人〞目的。学期中，定期每月一次工作小结会议，总结成绩，分析失误或寻找缺乏，不断提高工作效益。

2、强化人员岗位责任制度。食堂工作，安全卫生是第一重要的，为此，我们每学期都制定了严格的安全责任制度，落实到人，明确到岗，同时配备每天专门的检查人员，对具体工作进行巡查，对照落实考核，一学期来，我们做到了安全卫生无过失。

3、建立“效劳育人〞工作长效机制。效劳育人工作要深入人心，变为每一位员工的自觉行动，不仅要加强舆论宣传、思想教育，营造“育人〞气氛，而且要加强制度建设，如制定“食堂工作人员须知〞等一些工作标准，建立和完善“育人〞工作的长效机制。

如何让学生做到饭前先洗手，同桌的同学互相帮助，不能争抢，有情况告诉带桌老师，吃饭时不争吵，不讲话，不乱走动，不挑食，不厌食，什么菜都要吃，“一饭一菜当思来之不易〞，不要浪费，要保持自己站的地方、自己的桌面清洁，每天的有值日生值日，吃完饭，自觉把自己的快餐盘、汤碗、调羹、汤盆放到指定的框里，要做到小心轻放。通过评比活动，使学生能养成文明的用餐习惯。

我们每周的菜单都在网上公示，接受家长的监督。

学校食堂工作关系到学校的正常教学秩序，做好它需要大家齐心协力，为更好地管理好学校的食堂，我们在今后的工作中要更加将工作细化，管理标准化，为办出一流的学校食堂努力!

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn