# 最新院膳食工作总结报告 膳食工作总结(通用9篇)

来源：网络 作者：独坐青楼 更新时间：2024-07-11

*在经济发展迅速的今天，报告不再是罕见的东西，报告中提到的所有信息应该是准确无误的。报告的格式和要求是什么样的呢？下面我给大家整理了一些优秀的报告范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。院膳食工作总结报告篇一xx年来，膳食科在后勤服务中...*

在经济发展迅速的今天，报告不再是罕见的东西，报告中提到的所有信息应该是准确无误的。报告的格式和要求是什么样的呢？下面我给大家整理了一些优秀的报告范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

**院膳食工作总结报告篇一**

xx年来，膳食科在后勤服务中心领导的正确领导下，积极围绕“对内加强管理，对外提高服务”为工作重点，坚持以食品安全卫生为核心，膳食科全体员工团结一致，开拓进取，努力工作，较圆满完成了对职工的膳食的工作，得到了分行干部职工的好评，现将本年度的工作总结如下：

一、制定膳食科各项规章制度，加强食堂规范化管理。

今年以来，制定了各岗位职责，九个管理规定，三项操作标准。通过制定这些规定,明确了每个员工的具体职责，增强了员工的责任心，调动了员工的工作积极性。管理做到了有章可循，有法可依，走上了规范化、制度化。特别对食品卫生、环境卫生、个人卫生作了具体的规定，在采购、切配、烹饪三环节上杜绝了不合格原材料流入，预防食物中毒，强化食品卫生安全，并对食品进行留样。对员工仪容、仪表、言谈、举止等到行为进行了规范，服务水平、服务态度显著的提升。

二、一年来，员工在工作中勤勤恳恳、任劳任怨，爱岗敬业。

正，工作热情不减。

三、合理制定菜谱，让广大职工吃上新鲜卫生、营养均衡的菜肴。

菜谱的制定既要新鲜卫生，膳食平衡，又要满足不同职工对各种口味的需求。大家齐心协力，精心安排每天的菜谱。每天有肉类、鱼类、豆制品、鸡蛋、菌类、瓜果类、时蔬等品种，既有炒菜、蒸菜，也有烧菜，既有辣的，也有不辣的。每天中餐至少八个品种，每星期的菜品不重复，并推出三个新菜。早餐每天有十三个品种，此外还增加了西红柿、蔬菜和粗粮等品种。这样既丰富了菜肴品种，又做营养卫生。做到让领导放心，让群众满意。

四、努力提高烹饪水平，满足广大职工不断需求的口味需求。

今年以来，膳食科组织厨师进行了培训，对每天的菜肴进行点评。对职工反应色、香、味、形俱佳的菜肴进行总结，对大家有意见的菜肴分析原因，即时改进。通过一年多来的总结，烹调水平有了很大的提高，能满足大家的口味需求，得到了大家的广泛认可。

五、励行节约，减少浪费。

食堂采购原材料有三家供应商，根据三家供应商提供的价格，合理分配原材料采购，让采购的原材料物美价廉，节约采购成本。今年来，膳食科展开了以“节约为荣，浪费为耻”的活动。做到节约一度电，一粒米，一滴水从我做起。制定了剩菜、剩饭进冰箱专人管理制度。对餐厅的空调、照明用电定时专人开关。防止了水、电、食品的浪费。今年以来没有发生食品浪费的现象发生。

六、积极做好分行各处客人的伙食供应工作。

牛牛文库 海量资料分享

今年以来，分行各处室因工作、会议等原因，需要到机关食堂进餐的客人较多，膳食科以积极的热情，良好的服务为七百多人次提供早、中餐供应。充分展示了分行机关的良好的形象，得到了各处室以及客人的赞誉，七、配合维修办做好食堂的改造工程的前期准备工作。

食堂改造以来，膳食科配合维修办做了在食堂的设计、厨房设备的采购招标等工作。较好地完成了厨房改造的前期工作。为食堂的改造工作打了良好的基础。

八、关心员工生活，稳定员工思想，员工工作积极性得到提高。

今年以来，科室每月组织员工进行一次座谈会，倾听员工的想法，解决大家在工作存在的困难，打消员工思想上其它的顾虑，让大家更安心的工作。今年有一位员工因病住院，罗主任及科长及时到医院看望，员工父母非常感动，员工病好后，工作积极性有了很大的提高。广大员工也感受到了科室领导的关心和爱护，大家工作干劲也更足了，凝聚力进一步提升。

膳食科虽然在２００９年的工作取得了一点成绩，但也存在不少缺点和不足，希望在新的一年里，在大家的共同努力下，发扬成绩，克服缺点和不足，为分行机关的后勤保障工作更上一层楼.。

膳食科２０１０工作计划

一、做好新厨房的搬迁工作。组织员工对厨房设备的进行操作培训。

二、进一步规范和完善膳食科的各项规章制定。落实岗位责任制。

牛牛文库 海量资料分享

三、合理制定菜谱。做到花色品种繁多，原材料更加丰富，搭配更合理，烹调方法多样的菜品。

四、进行一次技术比赛，提高员工的技术水平、服务水平。

五、做好膳食科的安全、卫生工作，防止食物中毒的等事故的发生。

六、进一步提升对广大干部职工的服务范围，解决大家的后顾之忧。

牛牛文库 海量资料分享

**院膳食工作总结报告篇二**

本学期，我们有计划的坚持加强了对后勤人员的思想和业务的学习，每月定期召开一次后勤人员工作会议，有《幼托机构卫生保健工作手册》、《中小学、幼儿园公共指导纲要》、《消防安全培训》等，在学习的同时认真对照职责要求，总结和分析工作中的得失，肯定了后勤人员工作上进步和成绩，指出工作中存在的问题，提出改善的意见和方法。通过学习后勤人员的服务意识得到的提高，用她们的话说，工作不分贵贱，后勤岗位虽不起眼，但它直接关系到幼儿园每个孩子的，少了就不行。由于对工作的重要性有了进一步的明确，本学期后勤服务的质量有了新的提高。

幼儿教育在提高幼儿的生存、保护和发展水平方面担负着重大的职责，我们本着保教并重的方针尽最大的努力做好幼儿的保育工作，创设并不断完善卫生、健康、安全的教育环境。

1、安全管理方面，本学期，为加快推进学校安全管理信息化建设步伐，提高校园安全管理水平，全市学校、幼儿园统一安装并使用校园安全管理软件，遵照规定，幼儿园的每日安全工作与每月履职、以及每月的安全工作会议我都不厌其烦地准时上报。同时，本学期还规范了安全教育备课，结合健康活动，每班每月开展的安全教育资料及安全教育月的资料，都在备课本上得到全面详实的体现。老师们不仅仅提高了自己的安全意识，同时重视了对幼儿的教育，提高了幼儿的安全意识。在安全管理全园上下始终将幼儿的生命和健康视为首要。具体做法：由安全小组成员每周一次对大型玩具、电器设备、班级设施及食堂等进行了全面的检查，每次有检查有记录，发现问题做到及时上报及时维修。严格接送制度，要求门卫督促家长记录好无卡幼儿接送登记及晚离园幼儿接送登记，吸收姐妹园的经验，本学期完善了中途幼儿接送登记表。为了避免接送时的拥挤，我们分时间规定了幼儿放学的时间。小班为4：00—4：10，中班为4：10—4：20，大班为4：20—4：30，让幼儿真正做到开开心心来园，安安全全回家。本学期，我们还邀请市消防大队对全体教职员工进行了一次防火宣传讲座，每位教师都把自己深刻的感想记录了下来。并通过自己的言传身教感染幼儿、教育幼儿。

本学期，在安全方面，我还扎实做了以下工作：

1、在期初，分条线、分部门层层签订了安全职责状，签约率100℅。

2、根据市局要求及幼儿园安全教育资料，发放各类安全工作告家长书。

3、组织全体教职工进行了突发事件紧急疏散演练。

4、做好了幼儿暑期的家访工作安排及假期的值班安排。

5、根据片安全检查结果，及时安装应急照明灯。

通过全园教职工的共同努力，本学期无任何意外伤害事故的发生。

2、幼儿健康管理方面，本学期继续由保健老师负责班级老师协作，认真做好每一天晨间检查工作，把好幼儿安全健康入园的第一关，并根据保健要求，本学期重视了对患病儿的全日观察，严格了对药物的管理，于保健老师和班级老师共同填写好全日观察记录和幼儿服药记录。春季尤其在“流感”流行期，进行了加强性消毒工作，对个别患儿做好了隔离。使各班的发病率控制到最低，也使得各班幼儿因病缺勤率降至最低。同时，我园还一向做好新生的入园工作及幼儿的六一体检工作。

3、食堂饮食管理方面，本学期在学校领导的重视下，首先在食堂人员上作了调整，其次我们又根据他们的各自状况作了职责分工，使他们真正起到了各取所长，各投其好的作用。为了保证孩子足够的量，保健老师严格按照幼儿营养标准认真制定好每周，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。本学期与往年同期相比，谷类食品的用量增大了。

4、环境卫生管理方面，我们始终以省示范性幼儿园卫生合格标准为目标，明确园内后勤工作人员各岗位职责，卫生区域的划分也根据各人所长，分工到人，职责到人，坚持每周一次检查，并每次于园领导亲临检查，确保了孩子生活在一个清洁卫生的环境里。

1、做好了食品卫生方面的各类索证工作。

2、做好了各班物品的发放工作，保证教育教学活动正常准时的开展。

3、食堂人员结构作了新的调整和分工，保证食堂工作的正常行转。并及时增添食堂用品。

4、做好了江苏省行政事业单位资产清查工作，并按要求输机存档。

5、后勤工作月报表能按要求按月按时总结汇报。

6、合理添置部分学习用具、厨房生活用品，保证后源充备。

7、做好设备设施的检查与维修工作。

8、做好学校的政府采购工作，有计划地添置设备设施。

9、为顺利举办“家长半日观摩活动”、“超级童星比赛”、“小太阳亲子乐园”“大班汇报演出”“大型同构活动”等活动做好了筹备工作。

10、协助做好了幼儿牛奶、点心的结算工作。

以上总结是幼儿园后勤工作中的一部分，更多的资料和职责将促使我在今后的工作中不断反思和完善，以期盼更多的收获。

**院膳食工作总结报告篇三**

2024就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点2024，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09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。

现将这一年来的工作总结如下：

一 2024工作总结

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12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。

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。

第四、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。

第四、在菜谱的安排方面：

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。

第五、就餐方面，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。

第六、在菜品的采购和管理上：

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。

第七、加强卫生管理，增强忧患意识。

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工作例会，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萌芽状态;我们要求每一位职工必须做到：

(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。

第八、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，食堂每日用液化气、油明火等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，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算： 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。

一直以来来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们的身体素质的基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。一、树立全心全意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样苛护，树立了良好外小员工形象。二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工鉴定了饮食卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到了“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。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。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。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，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。三、积极协助各部门完成工作，为教育教学提供后勤保障。为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的控制了疾病的感染与传播。平时遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。四、不断提高饮食质量，让领导放心。为了真正解决工人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们组织全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察平时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人们的身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，领导通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满意”等。为了宣传食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它部门一样，做出了展板，受到好评。

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505.86元，第二个月又亏损了76.25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。

更多信息请查看工作总结

**院膳食工作总结报告篇四**

首先感谢食品药品监督管理局的领导们，抽出宝贵的时间莅临我校检查指导工作。通过领导们在检查中提出的问题和要求，使我更进一步地认识到了食品安全工作的重要性，尤其是学校食堂的安全工作，更是直接关系到全校上万余名师生的身体健康和生命安全，对于保证学校正常的教学秩序、维护社会的稳定具有十分重要的意义。

按照领导们提出的要求，我有针对性地制定了整改措施和整改计划，并且将责任明确到人、层层抓落实。现所涉及的问题已全部限期整改完毕，此次整改共投入总费用约64万余元。下面我就所做的工作做一总结汇报：

1、按要求改造了初、高中两个食堂的下水道，共增加不锈钢下水道篦子80米。

2、重新铺设了初、高中两个食堂的地面，粉刷了墙壁、屋顶。

3、增加了部分设施、设备。其中：蒸车9台、消毒柜3台、加层蒸汽锅7口、燃气炒灶4台。

4、安装了天燃气、蒸汽管道。

5、增添安装了20个水池。

6、在备餐区和餐具保洁区安装了隔断。

7、安装了紫外线消毒灯。

8、食品网格化电子台帐的投入使用。

9、建立健全了各项规章制度，并且张贴在墙。

10、对员工进行了健康体检、及食品安全知识的培训，并且均做到了持证上岗，共计在职人数143人。

在今后的工作中，我一定会狠抓落实，严格按照《食品安全法》的操作规程和相关法律法规要求员工，规范食堂的各项硬件设施和安全管理工作，从确保食品安全、保障师生身体健康和维护社会稳定的大局出发，高度重视食品安全工作。把我们双语南校膳食中心的各项工作管理好，争取做到让领导放心，让师生、让家长满意、安心。

**院膳食工作总结报告篇五**

时光飞逝，转眼间，一学期又过去了。在这一学期里孩子们要有90天在幼儿园用餐，而幼儿期是身体发育成长的关键时期，孩子能否在幼儿园里健康成长，关键在于幼儿园是不是能够每天为孩子提供合理的膳食。幼儿园的食堂卫生工作关系每一位幼儿，关系到每一户家庭，食品卫生工作又关系到社会的稳定，更关系到幼儿的生命安全。因为幼儿园食堂的安全工作重于泰山。因此，膳食管理是幼儿园卫生保健中重要的一项工作，也是家长最为关注的一件事情。幼儿园只有做好膳食管理工作，才能保证幼儿获得足够的营养，促进幼儿身体健康成长。

我们幼儿园在各级领导的重视和要求下，把幼儿园食堂安全管理放在首要位置，幼儿园的食堂卫生安全工作也在日常检查之中，丝毫不松懈，在旗食药监督局的指导下，我们保证了食品的安全，使幼儿吃的舒心家长也跟着放心。在做好幼儿膳食管理工作上，我园主要从以下几方面着手：

一、制定完善的膳食制度

我园成立了由领导小组、教师代表、保育员代表、家长代表组成的膳管委员，每月进行膳管会会议，对本月膳食情况进行总结与反馈。

定期开展每月一次的膳食委员会，共同探讨膳食管理问题。在膳膳食委员会上，由保健老师向大家介绍食谱制定的依据以及营养搭配合理性，并认真听取了家长的建议和意见。由教师填写每天的膳食反馈表，根据反馈意见及时更改食谱。

二、严格要求确保膳食质量

幼儿园膳食质量的好坏与食堂人员的工作有着密切的关系，抓好膳食质量我园主要做好“三把关”工作。一是把好卫生消毒关：食堂人员每天严格根据食堂卫生消毒操作要求做好各种消毒和记录，重视消毒实效，防止再次污染。二是把好验菜关：保证每天的食品新鲜又保质。三是把好加工烹饪关：在烹调菜肴时要求烧出的食物色香味俱全，能引起幼儿的食欲。由于幼儿咀嚼能力、吞咽功能差、我们要求在加工食物时应对原料进行精加工，如果切丝要切成最细的、切块的要切成最小的，便于幼儿进食。要保证幼儿健康成长，合理的营养是重要的条件，每天从膳食中供给幼儿必须的营养物质，才能满足幼儿的生长发育。我园保健老师在安排食谱的时候根据幼儿消化能力差、吸收能力强、对营养要求高的特点，力求营养搭配合理均衡、品种多样化。

三、注重调查了解幼儿用餐情况

园领导和保健人员还经常深入班级，实地观察幼儿的进餐情况，直接感受幼儿是否喜欢吃自己制作的食物。以及检查幼儿的生活常规和饮食情况，老师也经常教育幼儿要有良好的用餐习惯。下学期我们将准备让食堂工作人员除了按照食谱精心制作幼儿膳食外，还要不定时的在午餐时间进班观察幼儿的进食情况，观察饭菜的数量是否恰当、质量是否保证、幼儿是否喜欢。确保进食量与供给量基本上持平、不存在浪费食物的现象。

四、展示菜谱家园相互沟通

我们将每周的菜谱公布在公示栏，让家长清楚孩子在园的膳食结构。并通过家园的有效沟通，更好的提升幼儿的膳食质量，使幼儿健康成长。

五、班级进餐环节的管理

伙食管理不仅做到从源头上把关，更注重伙食过程的管理。因此，从餐前准备、餐前幼儿活动，进餐管理等各环节对班级三位老师提出了具体的职责、环节要求，做到管理的细化、到位。总而言之，幼儿的食堂卫生安全牵连着千家万户，系着无数父母的心，不可掉以轻心，幼儿园继续本着依法办园的理念严格执行，确保食堂工作卫生安全。

第七幼儿园 2024年11月26日

**院膳食工作总结报告篇六**

本学期，为了更好的服务师生，给师生创造舒适安全的就餐环境，膳食科主要做了以下几项工作：

一、制订并完善了各项管理制度，确保各项工作有章可循。如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、食堂安全卫生制度、食堂原材料采购制度、食堂卫生保洁制度等，分别对餐厅的食品卫生、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。

二、健全内控机制、规范运作程序、确保各项工作健康运行。

1、从源头把好食品质量安全关，对油、面、肉等重点食品实行定点采购，建立和完善了购物台帐，加强保管验收工作，坚持对超市所售食品进行日常检查，坚决杜绝腐烂变质和三无食品进入校园。

2、除采购及验收外，日常工作中还特别注意各种机器和用电的操作安全、食品的生熟分开、无四害、三餐保洁等，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。3、加强食堂内部的成本核算，力争节约增效。为应对副食品价格大幅上涨的压力，食堂内部精打细算，千方百计的控制成本，力争做到物美价廉。

三、加强与学生的沟通、让学生民主参与。我们定期召开班长和生活委员会，向学生通报食堂的经营情况，倾听同学们对食堂工作的意见，及时的改进工作中出现的问题，收到了较好的效果。

通过以上措施，使我校食堂的工作取得了一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。但同时我们的工作中还存在着许多困难和问题：

1、由于对举办大型的活动经验不足，导致了对全县越野赛服务水平不高。

2、由于副食品及原材料价格的\'大幅上涨，食堂经营经营压力较大，导致了员工的思想波动。

今后努力方向：进一步做好成本核算，加强与职工的沟通与交流，保证食品安全，坚决杜绝安全事故的发生，尽力为师生提供优质的服务。

**院膳食工作总结报告篇七**

一、做好新厨房的搬迁工作。组织员工对厨房设备的进行操作培训。

二、进一步规范和完善膳食科的各项规章制定。落实岗位责任制。

三、合理制定菜谱。做到花色品种繁多，原材料更加丰富，搭配更合理，烹调方法多样的菜品。

四、进行一次技术比赛，提高员工的技术水平、服务水平。

五、做好膳食科的安全、卫生工作，防止食物中毒的等事故的发生。

六、进一步提升对广大干部职工的服务范围，解决大家的后顾之忧。

**院膳食工作总结报告篇八**

本年度食堂主要做了以下几点工作：

1、抓好食品加工生产，建立食品安全责任体系。自搬入新校区以来，未发生食品安全事故。

2、开源节流，规范用好每一笔支出。每日所需蔬菜，自去年我校引入“齐鲁蔬菜网”配送，并每天在网上公布当天蔬菜价格，过程公开与结果公开相协调，事务公开与解释说明相统一，使食堂规范化、公开化运行。目前这种模式已在县第一实验小学、天能集团、卡拉扬公司等城区、园区食堂推广运行。

3、加强食堂文化建设，增强服务意识。目前，我校食堂承担着本校和国际学校艺术部师生的饮食保障任务，由于两部作息时间不同，相当于一家人做两家饭，经过对员工团队的培训、磨合，目前我校师生员工服务率在55：1，也就是1名员工保障了55名师生的伙食。

4、与学工处做好“文明就餐”评比工作，定期召开各班生活委员座谈会。

5、加入县食品药品监督局联网监控工程，在县餐饮服务食品安全等级公示量化考评中获“优秀”等级。

6、通过每周五、周三面对教职员工售菜，方便教职员工生活。

7、做好食堂设备维修保养工作，做好货物电梯、锅炉特种设备年检。

8、做好“一卡通”系统管理及维护工作，按月按时做好财务盈亏表。

9、三楼内招及时完成交办的接待任务，保障参加技能大赛集训师生、校啦啦操队伙食工作，保障了学生茶水供应。

10、超额完成本年招生任务。

工作中存在的不足：主要还是主动服务的意识不够，服务的质量也不高。

下一步主要工作：

1、与各系、年青老师多交流，提升服务质量。

2、应在引进人员和培训教育方面狠下功夫，更新技能。

3、对师生食谱营养化。

**院膳食工作总结报告篇九**

本年度食堂主要做了以下几点工作：

1.抓好食品加工生产，建立食品安全责任体系。自搬入新校区以来，未发生食品安全事故。

2.开源节流，规范用好每一笔支出。每日所需蔬菜，自去年我校引入“齐鲁蔬菜网”配送，并每天在网上公布当天蔬菜价格，过程公开与结果公开相协调，事务公开与解释说明相统一，使食堂规范化、公开化运行。目前这种模式已在县第一实验小学、天能集团、卡拉扬公司等城区、园区食堂推广运行。

3.加强食堂文化建设，增强服务意识。目前，我校食堂承担着本校和国际学校艺术部师生的饮食保障任务，由于两部作息时间不同，相当于一家人做两家饭，经过对员工团队的培训、磨合，目前我校师生员工服务率在55：1，也就是1名员工保障了55名师生的伙食。

4.与学工处做好“文明就餐”评比工作，定期召开各班生活委员座谈会。

5.加入县食品药品监督局联网监控工程，在县餐饮服务食品安全等级公示量化考评中获“优秀”等级。

6.通过每周五、周三面对教职员工售菜，方便教职员工生活。

7.做好食堂设备维修保养工作，做好货物电梯、锅炉特种设备年检。

8.做好“一卡通”系统管理及维护工作，按月按时做好财务盈亏表。

9.三楼内招及时完成交办的接待任务，保障参加技能大赛集训师生、校啦啦操队伙食工作，保障了学生茶水供应。

10.超额完成本年招生任务。

工作中存在的不足：主要还是主动服务的意识不够，服务的质量也不高。

下一步主要工作：

1.与各系、年青老师多交流，提升服务质量。

2.应在引进人员和培训教育方面狠下功夫，更新技能。

3.对师生食谱营养化。

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