# 职工食堂工作总结(汇总11篇)

来源：网络 作者：心如止水 更新时间：2024-07-29

*总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文...*

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

**职工食堂工作总结篇一**

沙运司库尔勒基地职工食堂、招待所两个单位共有干部员工10人,担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下,在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下,我们紧密围绕沙运司的整体工作大局,精心搞好了各项生活服务工作。截至目前,职工食堂、招待所收入元,固定成本元,变动成本元,利润为元。

沙运司库尔勒基地职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在库尔勒基地担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等项工作。作为沙运司的一个\"窗口\"单位,这两个单位工作质量的好坏,直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。

因此,我们坚持做好以下几个方面的工作:

。今年以来,沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下,我们的工作节奏和各项治理、生活服务工作假如不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势,必将愧对沙运司领导的信任和支持,也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此,我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党专业好文档为您倾心整理,谢谢使用委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观,坚持以人为本,关心职工生活,为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好,使职工食堂、招待所真正成为\"职工之家\"和干部员工满足的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局,密切联系本单位的实际,坚持对员工进行\"生活服务无小事\"、\"做好各项接待和为员工服务是我们的本分\"等项教育,使大家从思想上熟悉到了做好本职工作的重要性,从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来,职工食堂、招待所的所有工作人员,都能以沙运司的大局为重,尽心尽力地做好各自的本职工作,受到了领导和员工的称赞。

职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道,涉及大家的吃喝住等一些具体问题,被人们认为是\"出力不讨好\"的工作。在这种情况下,我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔,而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来,我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望,领导以身作则,加强各方面的治理,并不断为大家创造良好的服务条件,为逐步走向规范化治理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项治理的同时,还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念,采取了多种服务方式,尽量为干部职工提供便利条件,使大家一回到招待所就如同回到\"家\"的感觉。

招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂,但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的自身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务,直接涉及到沙运司的对外形象。因此,我们在有关部门的配合下,坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以专业好文档为您倾心整理,谢谢使用来,招待所和职工食堂人手较少,工作量较大。为了不影响正常工作运转,凡有大中型接待任务,我们内部的员工都能够服从领导的安排,不分行业,不讲条件,全力以赴搞好接待工作。今年以来,食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次,但每一次接待任务都能够圆满地完成,受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。

目前,沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙,尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工,休假或者因公出差回到库尔勒基地就餐和住宿,作为后勤生活服务单位,能够设身处地的为他们着想,使他们库尔勒基地能够吃的满足,住得舒心,则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平,招待所及时为大家换发被褥、床单,并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲,环境干净整洁,使大家在招待所能够住得舒心。就餐方面,我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上,而是严格按照沙运司领导的要求,在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在,职工食堂以自助餐的形式一日三餐供给,每顿的主食都在六个品种以上,副食也在四个以上,并每顿都配有肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作,职工食堂的治理、服务和炊事员同志心往一处想,劲往一处使,全心全意地为干部职工提供满足和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱,予以公布,便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色,就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活,职工食堂还在紧张繁忙的工作之外,为干部职工家属供给馒头、花卷和一些卤制品,深受广大干部职工的赞扬。专业好文档为您倾心整理,谢谢使用当然,今年以来,我们虽然作出了一些工作成绩,但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下,我们的工作步伐迈得还不够大。这些,都有待于今后不断得到改进。

:一是要进一步熟悉做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观,坚持以人为本,关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题,说到底,实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此,我们在思想熟悉上要再深化、再提高,并将思想熟悉转化为具体行动,千方百计,创造好的条件,更进一步办好职工食堂、招待所,以方便干部职工就餐和住宿,为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。二是要不断强化治理,切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、出\"两为\"方针、实现三个转变、达到四个满足率。围绕一个中心,就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标,把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来,以优质服务稳定民心,以满足服务赢得民心,从而达到凝心聚力,促进发展的目的。突出\"两为\"方针,就是要努力为干部职工服务,为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力,真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变,就是要实现思想模式、治理方式和工作作风的转变,把干部职工满足不满足作为检验我们各项治理工作的标准,不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满足率,就是通过我们的努力,使职专业好文档为您倾心整理,谢谢使用工食堂、招待所两个方面的服务满足率有较大提高,实现生活服务的`社会效益和经济收入达到\"双赢\"的实际效果。三是积极负责,认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪,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治理和各项生活综合服务治理工作作为头等大事,列入重要的治理日程,并做到责任到人,抓紧抓实,抓出成效。

**职工食堂工作总结篇二**

一、本人的工作态度今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、工作的服务质量职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

三、关于饭菜种类就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

四、关于卫生状况我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，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。

五、人员协调协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，达到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

**职工食堂工作总结篇三**

本人能积极参加政治学习，遵守园内纪律，团结同事，态度端正，勤奋刻苦；在教育教学中同《纲要》的方针政策保持一致。在自己本职岗位上敬业爱岗，无私奉献，认真学习，为人师表，不计较个人得失，努力提高自己的文化素质和专业水平，积极参加园内组织的优质课评选活动。

我听过这样一句话：“教育如果没有情感就好像是池塘没有水一样”是的，没有水就不能叫池塘。我爱孩子，所以我会用心先读懂孩子，不管是在生活还是在学习中做他们的好朋友。

1．业务水平

在教学中，我采用灵活多变的教育方法进行教学，构建一个安全、愉快、宽松的环境，让幼儿在教师，集体面前想表现、敢表现、喜欢表现。例如我班10月成功举办的“故事比赛”，在有些孩子来讲就是很大的挑战，幼儿的语言表达更加生动富有感情。新教材规定要重视幼儿的个别差异，因为幼儿能力参差不齐，我根据每个幼儿的个别差异进行因材施教，抓住幼儿的兴趣点，寓教于乐。发现教育孩子不能用固定的方式，在教学中我注意不强求幼儿都同步发展，而是根据他们的心理和生理特点进行施教，给他们留有充分的发展空间，使他们的个性得到全面的发展。在环境创设上不再只是老师单方面的努力和孩子简单意义上的参与，比如我们最新开业的小叮当超市就是孩子们一起努力办起来的，由此我们生成了“逛超市”主题活动，分为幼儿商品由来，设计装饰装修，准备开业，逛超市，为你服务等活动，孩子们在轻松的环境中熟练了手指速算，懂得了超市的细节工作和相关社会知识等。本学年，我根据主题进展设计一些与主体相关的区域活动材料，并根据进展情况有目的的进行调整，让孩子学会做观察记录。注重孩子的全面发展，让幼儿有广泛的爱好，今年5月底我们所带的\'舞蹈班在路南艺术节比赛中荣获两个一等奖，为海港幼儿园增色不少。今年我又主动挑起了排练元旦节目的重担。

2、卫生保健

在生活中，我们严格执行园里的一切消毒制度，认真的写消毒记录和交接班记录，让幼儿生活在一个整洁舒适的环境中。我班利用消毒柜，消毒灯，熏醋很好，所以班级出勤率一直很高。我们三位老师一起培养孩子的自我保护意识，避免了安全事故的发生，培养幼儿良好的生活、卫生习惯，重点引导几个挑食的孩子逐渐改变不良习惯。

3、家园联系

家园联系是促进幼儿健康和谐发展的有效手段，它就像车的两个轮子，必须同时转动才能平衡前进，缺一不可。我们通过及时填写家园联系册让家长真正了解幼儿在园的表现、了解幼儿园。通过“家园互联网”栏目向家长介绍幼儿教育的新信息、新动态。另外。我们定期举办家长开放日，家长会，并搜集一些育儿经验进行交流，互相学习。家长的肯定给我信心为以后的工作更添一把劲！

4、业务学习

终身学习已成为一种时尚的观念，作为一名教师应把更多的经历投入学习。在业余时间，我常翻阅一些幼教杂志及各种刊物，利用网络查找幼教新信息，尝试新方法、吸收新思想、新经验、新理论、不断的充实自己，为己所用。有外出学习的机会我都会如饥似渴的摘录值得我学习的方面，在公开活动中认真钻研，并向经验丰富的老教师虚心学习，活动后及时进行总结，反思。

1）理念进一步化为实践，提高自己的专业水平。

2）注重对孩子能力的培养，提高自身教育的能力。

3）提高自己的创新水平和教科研水平。

4）在活动区材料制作、整理方面的水平有待于提高。

在这一年里，我虽然取得了一些成绩，但是还存在着一些不足，就是在日常生活中需要我们再耐心一些、再细致一些、想的再周到一些。努力提高写作水平和课件制作水平，这也是我们今后工作中需要改进的。

**职工食堂工作总结篇四**

本文目录

职工食堂工作总结

职工食堂工作总结

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过 去的每一天，我作为一名食堂工作人员，深感到责任的重大，工作压 力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的 身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年 来的工作情况总结如下：

今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗 目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实 事的重要方面切实抓紧抓好， 使职工食堂真正成为干部职工满意的场 所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务 无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大 家从思想上认识到了做好本职工作的重要性， 从而自觉地投身到各项 服务工作中去。今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力 地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

职工食堂的工作经常与干部职工打交道， 涉及大家的吃喝等一些 具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们 没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔， 而是尽心 尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工 的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件， 为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的 基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态 度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务 理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化 的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上 多下功夫。现在，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品 种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。 为了做好这项工作， 职工食堂的管理、 服务和炊事员同志心往一处想， 劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食 堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活 服务工作千头万绪， 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。

协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务， 事务和服务都包含 着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不 盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作， 内求团结向上。 对外协调， 主要讲究相互配合、 求同存异， 避免冲突， 营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部， 干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务 职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，达 到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出 发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问 题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不 要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

第一，要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。 加强生活服务工作是我们公司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本， 关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干 部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点 问题。因此，我们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，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

第二，要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们 要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满 意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生 活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。 突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力， 真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式 和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工 作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就 是通过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活 服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

当然，今年以来 ，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领 导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快 速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于 今后不断得到改进。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工 作人员也正在不断努力，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。

职工食堂工作总结（2） |

返回目录

xx年职工食堂工作总结

一、基本情况：

职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入x元，固定成本x元，变动成本x元，利润为x元。

二、今年以来的主要工作情况：

职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在，担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等项工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

三、今后的工作打算：

一是要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们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、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，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。

**职工食堂工作总结篇五**

我司员工食堂自八月份成立以来，我在公司领导和主管领导的正确领导下，在各部门的大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂的筹备工作和有序开展，确保了食堂的规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，安全管理、完成任务等方面做了超多的工作，具体表此刻：

完成的主要工作：

(一)、围绕大局，提高认识。八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识心为前提，就是做好猪场员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使猪场的正常工作得到了有序的开展，为猪场的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展的大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。个性是我能够紧跟猪场工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自已的本职工作，很好的完成了工作任务。

(二)、加强管理，规范运作。员工食堂的工作经常与干部员)、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种状况下，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家的认可而，而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来，我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部员工的期望，以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

(三)、团结协作，优质服务。员工食堂的工作任务零碎而繁)、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作的重点，个性是刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质的服务。深受场区员工称颂。

(四)、抓好卫生、干净整洁。加强食堂卫生管理是饮食工作)、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生的重要工作环节，涉及到每名就餐员工的健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具的洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

(五)、计划采购、保证质量。主、副食品的采购涉及到菜品)、计划采购、保证质量。

计划采购的质量与口感，也关系到广大员工的身心健康，做为一名炊事人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使猪场员工的伙食费到达合理化标准。

(六)、加强管理、安全防范。食堂安全工作也是主要环节，加强管理、安全防范。加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的安全也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我做为一名炊事人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为猪场工作的有序开展和广大员工的生活保障奠定良好的基础。

(七)、完成的其它工作任务。在完成饮食保障的基础上，猪完成的其它工作任务。场筹备时期内，利用个人休息时间，相继在环境卫生治理方面，和猪场员工一齐，对卫生区和场区杂草进行整治，连续工作数日，并对场区的石子、砖块、垃圾进行清理，完成光纤的改线、挖填工作，经过一段时期的辛苦劳动，使场区生活环境有了一个日新月异、焕然一新的新景观。在工作上，做到保质保量，服从、服务于全局观念，以猪场规范化建设为己任，无怨无悔，认真对待每一项工作任务，都能圆满的完成任务。

**职工食堂工作总结篇六**

课堂和食堂是幼儿园治理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的\"十七大\"精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤人员素质，提高服务质量，提高治理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满足、家长放心、幼儿开心的食堂。

回顾食堂治理工作，我们主要做了以下几方面的工作

1、加强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》，由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效促进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生治理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作治理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。

4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，及时调查了解食堂治理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

1、加强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。同时工作人员还接受了县卫生局的岗位培训，取得了上岗证。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到\"一用一消毒\"，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注重用气安全。

5、加强了食堂财产治理。每学期开学时，各人或各班领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

总之，我们本着思想到位、治理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

**职工食堂工作总结篇七**

一学期来,我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

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。

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。凡因而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、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。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%(节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支)，以确保师生的伙食。

三、存在问题

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怪养的坏习惯，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。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。

但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。

**职工食堂工作总结篇八**

职工食堂管理是企业管理工作的重要组成部分,在企业的发展建设过程中发挥着至关重要的作用,如何提高企业职工食堂管理水平是企业发展的当务之急。今天本站小编给大家整理了职工食堂

年终工作总结

，希望对大家有所帮助。

一、严格落实目标

责任书

，努力完成各项工作任务。

201x年上半年，职工食堂将厂部下达的目标责任书层层分解， 下达到人，并以此作为考核员工业绩的依据。有了目标，就有了前进的方向，201x年上半年，职工食堂取得如下成绩：

1、 根据职工食堂初步统计，201x年上半年累计共接待一线职工、外协人员就餐五万多人次，平均每天三餐共接待近四百人次就餐。

2、成功筹办年饭及春节值班人员的就餐。根据厂领导的要求， 一年一度的年饭由职工食堂筹办，接到任务后，职工食堂在服务生产 一线职工的同时，立即组织人员，安排菜谱，组织货源，准备场地及 所需用具，细致的值班人员安排、辛勤的努力没有白费，201x年大年二十九年饭及春节期间的伙食赢得了厂领导及就餐职工的一致好 评。

3、紧跟生产一线，为生产一线的顺利生产提供坚实的后勤保障。

201x年上半年，根据生产进度安排，职工食堂和生产科取得紧密联 系，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线职工、外协技改人员、消防人员等人员的饮食服务。

二、强化服务意识，提高服务质量。

近几年来，全免费工作餐已逐渐深入人心，就餐人数日益增长。

为了提高职工食堂的服务质量，职工食堂从以下几个方面入手：

1、搞好环境卫生，给就餐职工提供一个优良的就餐环境。201x年上半年，职工食堂将卫生区域责任到人，分片包干，坚持做到餐前 1 餐中有保洁，日日大清洗，周周大扫除。

2、 规范文明服务。

职工食堂多次组织员工开会学习，并制定 《职 工食堂员工行为规范》 ，对所有员工的衣着、个人卫生、工作行为、 文明用语等方面作了统一的规范，对于违反规范者，发现一例，处理 一例，绝不手软。

3、合理安排菜肴，变换饭菜花色品种。根据不同的季节、不同 的班次，职工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐 餐味不同。对于大夜班，职工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤 等等不同的花色品种;对于来自全国各地的外协技改人员，我们详细 咨询其口味，并适当在菜谱、口味上作出了相应的调整，满足了不同 就餐者的需求。

三、强化管理，健全和落实了职工食堂各项管理制度，真正做到 有章必循，违规必究。具体表现在以下几个方面：

1、加强全免费工作餐管理。针对全免费工作餐，职工食堂制定 和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。在日常的工作 中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度、通知或温馨 提示的形式，积极与生产科及广大干部职工取得沟通，有效地维护了 全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

2、物品物料进货管理。在上半年市场物资价格飞涨的情况下， 职工食堂管理人员深入市场调研调查，货比三家，定点采购，有效地 降低了物资采购成本。在年初，职工食堂组织管理人员分别对县内几 家大型超市进行了走访，并经过数轮和经销商的谈判，最终确定大宗 2 物资中，粮油从红安县王源昌购物广场购进，肉类从红安县红冠食品 有限责任公司购进，这样有效地转移了职工食堂的购物风险，提高了 职工食堂的采购安全系数。对于霉烂变质物品，坚决拒之门外，对于 所购物品物料，坚决按照厂部有关规定办理出入库手续。

3、安全管理。结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会 上，职工食堂始终将安全放在首位，以《烟草企业安全生产标准化规 范》为标准，强化职工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制 在萌芽状态。201x年上半年初，职工食堂将安全责任层层分解，将 每一个岗位上的安全责任分解到人，并在日常的工作中加强监督检 查。过去的半年里，职工食堂安全工作进行得有声有色，半年安全事 故为零。

四、工作中的不足。

201x年上半年，虽然我们取得了一定的成绩，但是我们的工作 中也存在不足，具体表现为：

1、思想政治工作有待提高。由于职工食堂绝大部份人员为劳务 用工人员，人员更换频繁，导致思想政治教育跟不上，有时因为员工 工作情绪波动而给工作带来影响。

2、在聘请厨师的更换过程中，由于厨师缺乏大锅菜的培训及时 间上的适应过程，工作餐菜肴在色香味形上存在不足。

3、新进劳务用工人员安全教育有待提高。

五、下步

工作计划

。

201x年下半年，职工食堂除了一如既往地搞好饮食服务工作，还有如下打算：

1、继续加强制度的执行力。职工食堂下半年将组织所有员工学 习红安烟厂及职工食堂的

规章制度

、操作规程等。在今后的工作 中， 对照规章制度， 该奖的奖， 该惩的惩， 真正做到按制度办事， 以制度约束人。

2、重点加强员工的思想素质教育，特别是新进劳务用工的思想 教育和安全教育，为工作餐的顺利进行打下坚实的基础。

3、努力提高员工的技术素质和服务意识。下半年，我们将采取 “走出去，请进来”的方式，以提高员工的业务技术水平和服务质量。

4、继续狠抓安全工作。我们在下半年将在强化员工安全意识的 同时，完善职工食堂的安全管理制度，并加强安全隐患的排查及 整改，力争全年实现 804003 的安全目标。

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、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、服务承诺等制度，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、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，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。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

一、严格落实目标责任书，努力完成各项工作任务。

201x年上半年，职工食堂将厂部下达的目标责任书层层分解， 下达到人，并以此作为考核员工业绩的依据。有了目标，就有了前进的方向，201x年上半年，职工食堂取得如下成绩：

1、 根据职工食堂初步统计，201x年上半年累计共接待一线职工、外协人员就餐五万多人次，平均每天三餐共接待近四百人次就餐。

2、成功筹办年饭及春节值班人员的就餐。根据厂领导的要求， 一年一度的年饭由职工食堂筹办，接到任务后，职工食堂在服务生产 一线职工的同时，立即组织人员，安排菜谱，组织货源，准备场地及 所需用具，细致的值班人员安排、辛勤的努力没有白费，201x年大年二十九年饭及春节期间的伙食赢得了厂领导及就餐职工的一致好 评。

3、紧跟生产一线，为生产一线的顺利生产提供坚实的后勤保障。

201x年上半年，根据生产进度安排，职工食堂和生产科取得紧密联 系，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线职工、外协技改人员、消防人员等人员的饮食服务。

二、强化服务意识，提高服务质量。

近几年来，全免费工作餐已逐渐深入人心，就餐人数日益增长。

为了提高职工食堂的服务质量，职工食堂从以下几个方面入手：

1、搞好环境卫生，给就餐职工提供一个优良的就餐环境。201x年上半年，职工食堂将卫生区域责任到人，分片包干，坚持做到餐前 1 餐中有保洁，日日大清洗，周周大扫除。

2、 规范文明服务。

职工食堂多次组织员工开会学习，并制定 《职 工食堂员工行为规范》 ，对所有员工的衣着、个人卫生、工作行为、 文明用语等方面作了统一的规范，对于违反规范者，发现一例，处理 一例，绝不手软。

3、合理安排菜肴，变换饭菜花色品种。根据不同的季节、不同 的班次，职工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐 餐味不同。对于大夜班，职工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤 等等不同的花色品种;对于来自全国各地的外协技改人员，我们详细 咨询其口味，并适当在菜谱、口味上作出了相应的调整，满足了不同 就餐者的需求。

三、强化管理，健全和落实了职工食堂各项管理制度，真正做到 有章必循，违规必究。具体表现在以下几个方面：

1、加强全免费工作餐管理。针对全免费工作餐，职工食堂制定 和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。在日常的工作 中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度、通知或温馨 提示的形式，积极与生产科及广大干部职工取得沟通，有效地维护了 全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

2、物品物料进货管理。在上半年市场物资价格飞涨的情况下， 职工食堂管理人员深入市场调研调查，货比三家，定点采购，有效地 降低了物资采购成本。在年初，职工食堂组织管理人员分别对县内几 家大型超市进行了走访，并经过数轮和经销商的谈判，最终确定大宗 2 物资中，粮油从红安县王源昌购物广场购进，肉类从红安县红冠食品 有限责任公司购进，这样有效地转移了职工食堂的购物风险，提高了 职工食堂的采购安全系数。对于霉烂变质物品，坚决拒之门外，对于 所购物品物料，坚决按照厂部有关规定办理出入库手续。

3、安全管理。结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会 上，职工食堂始终将安全放在首位，以《烟草企业安全生产标准化规 范》为标准，强化职工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制 在萌芽状态。201x年上半年初，职工食堂将安全责任层层分解，将 每一个岗位上的安全责任分解到人，并在日常的工作中加强监督检 查。过去的半年里，职工食堂安全工作进行得有声有色，半年安全事 故为零。

四、工作中的不足。

201x年上半年，虽然我们取得了一定的成绩，但是我们的工作 中也存在不足，具体表现为：

1、思想政治工作有待提高。由于职工食堂绝大部份人员为劳务 用工人员，人员更换频繁，导致思想政治教育跟不上，有时因为员工 工作情绪波动而给工作带来影响。

2、在聘请厨师的更换过程中，由于厨师缺乏大锅菜的培训及时 间上的适应过程，工作餐菜肴在色香味形上存在不足。

3、新进劳务用工人员安全教育有待提高。

五、下步工作计划。

201x年下半年，职工食堂除了一如既往地搞好饮食服务工作，还有如下打算：

1、继续加强制度的执行力。职工食堂下半年将组织所有员工学 习红安烟厂及职工食堂的规章制度、操作规程等。在今后的工作 中， 对照规章制度， 该奖的奖， 该惩的惩， 真正做到按制度办事， 以制度约束人。

2、重点加强员工的思想素质教育，特别是新进劳务用工的思想 教育和安全教育，为工作餐的顺利进行打下坚实的基础。

3、努力提高员工的技术素质和服务意识。下半年，我们将采取 “走出去，请进来”的方式，以提高员工的业务技术水平和服务质量。

4、继续狠抓安全工作。我们在下半年将在强化员工安全意识的 同时，完善职工食堂的安全管理制度，并加强安全隐患的排查及 整改，力争全年实现 804003 的安全目标。

**职工食堂工作总结篇九**

时光飞逝，转眼间领导一起根据季节变化，在市场允许的前提下，尽可能安排适合员工口味的营养餐食谱。让员工吃得卫生、营养、吃出健康。现将本人具体工作情况汇报如下：

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品;根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。本年度食堂主要以口味清淡、爽口的农家小菜、绿色蔬菜为主，以高档菜肴为辅，虽然经营收入上没有很大突破，但是让员工吃得舒心、放心是我工作的第一出发点。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工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，员工整体素质得以提高的方案，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、高效、创新的团队。

作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定;在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。我们还认真听取各方面的意见和反馈，总结每日出品问题，并及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保就餐职工经常可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查;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，厨房、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，严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣!

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利职工，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的.新方法。如：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销售出去;研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本;厨师知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到食堂员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

依照建行整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和就餐职工的市场调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来食堂消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品创新菜品。

20x受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

展望领导的指导下，在广大同事的支持下，始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供精美的菜肴和优质的服务;为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。

**职工食堂工作总结篇十**

学校食堂卫生安全是一项直接关系到我校师生员工身体健康和生命安全，关系到我校教育教学工作的正常开展。自收到《国家食品药品局、教育部关于深入开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》后。我校为进一步加强在食品卫生安全方面的工作，预防和控制食物中毒，食源性疾病的发生，确保广大师生员工饮食卫生安全，经校领导班子研究决定，在全校范围内开展“食品卫生安全专项整治”活动，消除食品卫生安全隐患，具体措施如下：

一、成立领导小组、加强领导提高认识。

由邱东林任组长，李全胜/胡国兵任副组长，各班班主任为组员，对学校的食品卫生全权负责，认真检查，随时监督、加强管理。同时，召开全体师生大会，由专项小组负责，向全体师生加强思想教育、提高认识，会上由校长做了《我校食品安全专项整治》做了集中的总结。会后“整改专项小组”责成各班主任、食堂管理员、小卖部、本着对学生负责的精神继续加强教育、提高认识。

二、组成检查小组、集中检查、有的放矢。

由组长负责检查小组对食堂、小卖部及学校水池进行了认真核查，对各种食品的抽样检查结果显示：这些商品来货渠道正规，经过严格的卫生检验且在保质期内销售，水池附近清洁无污染。学校食堂卫生状况基本符合要求。

三、确立规章制度，定期抽查、责任到人。

1、与学校小卖部法人代表签定协议。

（1）严禁学校小卖部出售“在无食品”。

（2）严禁学校小卖部出售过期变质食品。

（3）小卖部的售货员必须定期体检。

2、学校食堂设专门管理人员、学校与管理员鉴定协议，具体要求如下：

（1）要采购放心肉、无公害蔬菜，严禁人情肉、关系菜。

（2）储藏和保管、要做到“四隔离”、对储藏室要定期消毒、通风。

（3）剩饭剩菜要即产即淌、及时处理、不准使用锅菜。

（4）食堂要做到空气清新，地面、墙面整洁、无积尘蛛网、卫生状态良好、餐具摆放有序、分类分架。

（5）卫生消毒措施要齐全、并有专门的消毒人员。

3、学校水池责成负责，并由校医定期化验水质。对于小卖部、食堂、水池、整改小组定期抽查、责任到人，一旦出现问题追究其法律责任。

四、明确监督方案、设置投诉电话、举报箱。

为保证食品安全整改工作落到实外，收到实效，特在学校橱窗明确监督方案、主要有以下四点：

1、学校食堂、小卖部应对全体师生的健康与安全负责、随时随地接受全体师生的监督。

2、全体师生有权利对小卖部的“三无产品”过期食品、变质食品进行举报。

3、全体师生有权利对食堂变质的饭菜进行举报。

4、在学校橱窗附近投举报箱、举报电话是：xx。总之，在这次整改度作中全校师生员工团结一致、思想统一，学校投入了大量的人力、物力。两星期内已初见成效，当然今后的工作还需要坚持不懈，我们学校有信心搞好这次学校食品卫生整改度作，随时欢迎上级领导的莅临，愿意接受上级领导的检查监督。

**职工食堂工作总结篇十一**

我学校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意的学校”发挥重要作用。为加强学校管理，进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据区教委关于加强学校食堂工作管理的有关要求及《食品卫生法》等法规条例，认真抓好学校的食堂工作。现将我校食堂管理工作情况汇报如下：

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、分发等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。值周行政、值周教师每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

各类设施的安全状况良好。食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒的发生，我们主要采取了以下措施：

1、食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

2、采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，我们将学校食堂的食品进货由专门的人员进行统一采购，对采购的食品索取三证(营业执照、卫生许可证、生产许可证)复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符。

3、每次用餐后所有的餐具、用具都进行清洗消毒，健康卫生。

为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1、认真按照区教委的要求，保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

2、不强行要求学生在学校就餐;就餐方式是学生不用凭卡或饭票到指定窗口自觉排队领取饭菜，学生吃完饭菜，如果不饱，还可以添加饭菜。

1、学校每天由xx名老师负责分餐和维持纪律，督促学生文明用餐，并要求学生搞好食堂就餐厅的卫生。

2、食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导。

3、每年都按区有关部门要求进行体检，并持有健康证。操作工是经过专业培训和考核合格后持证上岗。

1、学校食堂单独设立账务，会计、出纳各x人。

2、我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费x元/天.生，严格按上级规定实行按月结算收取的方法。在食堂就餐的教职工的伙食费，与学生同菜同价，按月收取，据实结算。

3、规范使用食堂的结余款，只用于改善学生伙食和食堂的设施、设备，没有用于、变相用于学校发放教职工福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

因经费不足，师生用餐环境有待改进，例如：

1、餐厅是彩钢棚，冬冷夏热，就餐桌子太旧，需更新。

2、学校没有通天燃气，新修厨房及新配厨具无法投入使用;需和社区等相关单位联系，争取早日投入使用。

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