# 2024年学校食堂人员工作总结度(精选8篇)

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2024-05-08

*总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编收集整理的...*

总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

**学校食堂人员工作总结度篇一**

食堂也是学校的一个窗口，其工作质量的好坏，关系到学校的对外形象和广大师生员工的卫生与安全。今天本站小编给大家为您整理了学校食堂人员

工作总结

，希望对大家有所帮助。

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

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。

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提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工\*作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，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，为教育教学服务，为学校的发展服务。

我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，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。通过这半个学期的工作，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助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，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，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，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本文来自小草本站人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，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之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育\*教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益;通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，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;通过这半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，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，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高，不断进步;每周五下午的例本文来自小草本站会，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，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

一、食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施;

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关;对不符合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确;在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定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，不断完善自我，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。

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。

**学校食堂人员工作总结度篇二**

社区年度工作总结

物业年终工作总结范文

公务员年度考核工作总结

社区干部年终工作总结范文

学校食堂工作人员工作总结1

食堂工作是学校后勤服务工作的重要组成部分。直接为全校师生的饮食卫生安全负责，所以不仅全校师生非常关注，家长社会也非常关注，所以食堂也是学校的一个窗口，作为学校的一个“窗口”单位，其工作质量的好坏，直接关系到学校的对外形象和广大师生员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

一、围绕大局，提高认识。

今年以来，尤其是下学期，学校的各项工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象，既有营养午餐，又有早餐，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学校快速发展的大好形势，必将愧对学校领导的信任和支持，也无颜面对全校师生。因此，我们把切实做好各项生活服务工作当作贯彻学校全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心师生生活，为广大师生员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使食堂真正成为“师生之家”。特别是我们能够紧密结合学校的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对职工进行“生活服务无小事”、“做好各项服务是我们的本分”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，食堂所有工作人员，都能以学校的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，在多次检查中均获好评。

二、加强管理，规范运作。

食堂工作直接与全校师生打交道，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，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，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，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

三、团结协作，优质服务。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与学校的整体工作和师生员工的切身利益息息相关。特别是在迎接各类检查时，食堂的整体面貌直接涉及到学校的对外形象。因此，我们在相关处室的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年的检查多，食堂只有5个工人，工作量较大。

四、就餐方面。我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。为了做好这项工作，食堂的管理人员和工人心往一处想，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。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督，收集教师和学生的意见，定期进行工人培训。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色。

以上所取得的成绩，一是得益于学校领导的重视和指导，二是得益于工人的实干苦干;三得益于全体职工的团结协作。不足之处：

1、食堂的工人存在消极应付的思想，工作不求做得好，只求做完了。

2、食堂里有个别工人闹不团结，影响工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，把食堂工作做得更好。

学校食堂工作人员工作总结2

员工食堂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很多的工作，现总结如下：

一、围绕大局，提高认识

本人坚持做好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，使的正常工作得到了有序的开展，为公司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公司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。我能够紧跟公司工作的整体大局，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。

二、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就对工作懈怠，而是尽心尽力地搞好各项服务。我们没有辜负公司和公司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很多工作。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杂，但每一项工作都与公司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。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，深受公司员工称颂。

四、抓好卫生，干净整洁

加强食堂卫生管理是饮食工作重要环节，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的质量与口感，也关系到广大员工的身心健康，做为一名食堂工作人员，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，使公司员工的伙食费到达合理化标准。

六、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，我做为一名食堂工作人员，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，为公司工作的有序开展和广大员工的生活保障奠定良好的基础。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大，在新到来的20\_年，我们一定要跟上公司的步伐，不断改进工作上的不足，更好的为员工奉上可口的饭菜。

学校食堂工作人员工作总结3

一直以来，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，努力提高机关就餐人员身体素质为基本观点。遵照卫生监督所对食堂卫生工作的要求，认真贯彻食品卫生法，进一步规范食品卫生管理工作，保障就餐人员食品卫生安全。现将工作总结如下：

一、树立全心全意为机关服务的思想，提高员工爱岗敬业，踏实工作的自觉性

我们始终把为机关干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节;教育员工牢固树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使机关干部职工健康膳食，厨师之间相互交流，相互学习，取长补短;让厨师、面店师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋发向上的工作热情、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

二、重视饮食、卫生安全工作，严把进货关

为了确保，用餐人员的饮食安全，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，严格按照食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂所有员工大家参与，全员监督。在食品采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量、市场价格，避免送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是不安全因素，我们每天进行排查，发现问题及时解决，即时食堂处理不了的，也都及时报告分管领导。因此，食堂工作无一例安全隐患发生，就餐秩序稳定。

三、不断提高伙食质量，让领导和用餐人员放心

为确保就餐人员吃的放心、开心、舒心，我们用心制订每日食谱，根据食堂这几年的实践经验和平时用餐人员的喜好，对菜谱不断改进，从而对三餐营养进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增添花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应所有的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点，得到了领导的好评。

总之，食堂在保障为机关后勤服务取得了一些成绩，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求出发，不断改进就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关心员工，做到使就餐人员高兴而来，满意而去。

学校食堂工作人员工作总结4

在公司以及部门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了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行总结：

一、初步建立了食堂骨干队伍

明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面，责任到人，工作有序开展。

二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查

保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求，食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

三、饭菜质量有比较大的提高

增加了花色品种，特别是推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善，经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

四、加强成本管理

从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。

五、加强了食堂设备管理、保养、维修

食堂设备达到了基本正常使用，对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修，改变了过去无人管理、无人保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

六、建立和建全了班组正常的学习制度和工作制度

食堂开展了一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量，营造一种力争上游的管理氛围。

七、建立食堂五常法管理制度和办法

用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

八、20\_年的打算

1、食堂餐饮品种要创新，还要保持传统的品种不流失。既要有当家的饭菜点心品种，也有创新。

2、食堂设备已经使用了五年，由于多年没有保养和及时维修，设备老化情况严重，必须分批、分次、分重点进行更换、维修、保养。锅炉烟囱需要改造。

3、在公司机关食堂开店，解决有些职工消费卡用不完问题，并可以调节职工供应不同需求。

4、每天四餐，解决食堂吃饭排队时间较长问题，把食堂售菜窗拆除，在每扇窗口增加一名服务人员和一台消费机，减少售饭菜等待时间。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，我们在新的一年里，一定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，为食堂贡献一份力。

学校食堂工作人员工作总结5

为了强化我校的安全工作，增强食堂人员安全意识，确保学生人身、饮食安全，保证少年快乐健康成长，根据\_市教育局《20\_\_年学校食堂食品安全专项检查工作方案》要求，针对我校自身情况进行详细周密的自查。现将20\_\_年工作总结如下：

一、明确责任，组织制度建设

成立\_小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

二、食堂环境卫生管理

我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。

存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近;严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

三、健康管理

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

四、索证索票

1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

五、清洗消毒

1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

六、食品加工管理

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

学校食堂工作人员工作总结

**学校食堂人员工作总结度篇三**

根据县局《关于印发《春季学校及校园周边食品安全专项整治活动实施方案》的通知》(黄食药监发[20\_\_]9号)文件精神，我队对文件精神高度重视，精心组织，措施到位，落实到位，有步骤分阶段的对辖区内学校食堂进行全面排查，消除食品安全隐患。现将整治情况总结如下：

一、精心组织，周密安排

为确保学校食堂食品安全，严防食物中毒事件发生，我队高度重视学校食堂食品安全工作，迅速召开了专题会议，划分了检查小组，共分了东西两队，明确了职责和任务，统一了检查内容、时间及有关要求。

二、学校食堂食品安全检查情况

本次重点检查学校食堂是否开展食品安全自查；是否取得餐饮服务许可；是否建立以校长为第一责任人的食品安全领导小组，相关的食品安全管理制度及公示栏是否上墙；是否配备专职或兼职的食品安全管理人员；是否严格执行人员健康管理要求；是否严格执行原料采购索证制度；是否存在违规加工制作凉菜、发芽土豆、四季豆、野生菌类等高风险食品及过期变质食品；是否存在违规采购和使用亚硝酸盐行为；是否规范使用食品添加剂；是否严格执行餐饮具清洗消毒规定；是否按规定实施食品留样；加工场所、设备设施布局是否按照量化分级管理评审达标要求进行设置，配备并规范使用；食堂内外是否环境整洁；餐厨废弃油脂和垃圾处理是否符合要求。

这次专项检查对我辖区内5个学校的7家食堂进行了拉网式检查。首先，检查发现学校食堂均建立了一把手为第一责任人的食品安全管理组织，配备了餐饮食品安全管理员，建立健全了食堂餐饮安全管理制度并上墙，未发现超许可范围制售凉拌菜情况、未发现使用发芽土豆、四季豆、野生菌类等高风险食品，未发现学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐，食堂均有有效 “餐饮服务许可证”，并按许可核定项目为学生供餐。其次，检查中也发现了个别学校食堂基础设施差、食堂从业人员的食品安全意识参差不齐、从业人员流动性大、更换频繁等问题，对学校食堂的食品安全造成了一定的隐患。针对这些问题，我局积极会同教育部门不断加强跟踪督查，落实整改措施，努力提升学校食堂食品安全等级，营造让广大师生更加安全放心的饮食环境。最后，检查中结合餐饮服务食品安全量化分级管理工作，对全县7家学校食堂进行了20\_\_年第一季度“餐饮服务食品安全量化分级动态评定”工作，做了该餐饮服务单位的诚信档案记录。本次检查共出动执法人员28人次，车辆7车次，检查覆盖率达100%。

三、存在的问题

检查发现部分学校食堂存在餐厨废弃垃圾处置不规范、未坚持从业人员健康晨检制度等问题。针对存在的问题我队执法监督人员下达了餐饮服务巡查表6份，要求限期整改完善。

四、下一步工作打算

1、针对存在的问题继续对学校食堂加强《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规的学习，提高法律意识，责任意识和安全意识，落实好各项措施，严防食物中毒的发生。

2、进一步加强组织领导，落实人员和明确责任，强化校内食堂餐饮食品安全的自身管理工作，特别是要加强学校食堂餐厨废弃垃圾处置的管理。

3、密切联系当地教育部门加强对学校食堂的监督检查，加大执法力度，从严查处违法行为，对整改仍不符合要求的将依法予以查处，以确保学校食堂食品安全。

**学校食堂人员工作总结度篇四**

时间过得真快，忙忙碌碌中以近20\_\_年末，转眼间本人接管食堂已经3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，所以作为公司的食堂这也是很重要的。作为食堂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。

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。

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。

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，对公司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1005.86元，第二个月又亏损了376.25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，公司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，共同为公司事业的发展而默默奉献。

**学校食堂人员工作总结度篇五**

时间过得很快，忙忙碌碌中已近年末。回顾过去的`每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，工作压力支沉重，从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下，在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务，优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心，吃的放心，吃着满意的目标。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了20xx年的职工就餐任务完成的更圆满，我总结了今年工作上的成果与不足。

1、从我接手食堂开始，公司的各项生产经营呈现出繁忙景象，在此情况下，我们紧紧跟上公司的发展，紧跟生产一线，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线职工的饮食服务。围绕“降成本，保质量”这个原则，让员工吃的满意、吃的健康、吃的安全的前提下，节约附带开销。

2、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位公司的员工、领导身体健康的大事，我们坚持食堂工作人员岗前体检，持证上岗。食堂是公司职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体员工都能心情舒畅的放心用餐，我们始终将安全放在首位，不定期对工作人员进行教育，贯彻落实食品卫生法的要求等，切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作中的不到位之处坚决做到立说立改。

3、把住食堂进货是非常重要的，我们紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证，对存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。

4、加强卫生管理，严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防治“病从口入”，防治食品污染和有害物质对就餐者的危害，保证就餐者的身体健康，同时食物存放实行生与熟的隔离，成品与半成品的隔离，食品与杂品的隔离。环境卫生每天冲洗操作间灶具和地面，严格保证库房，面点间，就餐区域的环境卫生。工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫，杜绝蚊蝇老鼠等害虫。

5、食堂是消防安全的重点部位，始终严格设备操作管理规范，强化工作人员安全意识，做到警钟长鸣，对天然气，油明火等做到定期维护保养，尽可能将隐患控制在萌芽状态。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，由于本人水平有限，有许多工作做得不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，认真踏实地做好工作，在领导的指导下加强自身的管理及素质能力的提升。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水准做好食堂服务工作的重要性，千方百计创造好的条件，方便员工就餐，积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。我们将一如既往的贯彻落实好《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理列入重要的管理日程。在以后的工作中，我也将自觉接受上级领导的监督与指导，更好地为员工服务，使员工食堂卫生管理工作再上新的台阶。

**学校食堂人员工作总结度篇六**

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司员工培训部、xx公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来，在单位领导的关心支持下，在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务，优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心，吃的放心，吃着满意的目标。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了xx年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了xx年工作上的成果与不足。

（1）与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

（2）对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。

（3）按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

（4）紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

（5）职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

（6）围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

（7）圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会；建安分公司职工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近xx期次。

（8）调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

（9）为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

（10）在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗，更快更好提高服务水准、提高菜品认可度的重要性。

**学校食堂人员工作总结度篇七**

——赵正祥 学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。下面我将这个学期的工作做出如下总结：

一、领导重视，认识到位

1、学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有400多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系到学生的健康成长，关系到学校的稳定和发展，为此，我校高度重视食堂食品安全卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。

二、加强管理，健全机制

1、健全规章制度 健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货关，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由专人负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的相关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格。

4、严格用人制度

食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重应聘者的思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，因而组成了一支具有凝聚力和创造力的食堂从业人员队伍。

三、完善设施，强化管理

1、学校根据相关文件加大食堂建设投入，对照标准努力完善了学校后勤服务的硬件设施建设，建立和健全了学校后勤工作的各项制度、档案、台帐，做到了科学管理精细服务。

2、开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

四、克服困难，提高饭菜质量近年以来当地的物价上涨很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。我校食堂建设和管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量和服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

**学校食堂人员工作总结度篇八**

20\_\_年在学校领导的领导下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作，取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

1、正确履行会计职责和行使权限，认真学习国家财经政策、法令，熟悉财经制度；积极钻研会计业务，精通专业知识，掌握会计技术方法；热爱本职工作，忠于职守，廉洁奉公，严守职业道德；严守法纪，坚持原则，执行有关的会计法规。

2、按照上级规定的财务制度和开支标准，经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况，主动协助食堂管理员合理使用好资金。保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。

3、工作中审核一切开支凭证，及时结算记账，做到各项开支都符合规定，一切账目都清楚准确。对经费的`使用情况和存在问题，经常向有关领导请示汇报。

4、按照规定编造全年、每季、每月的各种预算报表统计资料和月度结算，做到准确无误，并及时报告分管领导。

5、所有财务凭证，及时整理、装订和保存。

6、指导和帮助出纳工作。

在过去的一年里，兢兢业业，圆满的完成了学校的工作任务，并得到领导肯定和许多同事的赞扬，这对我是一种鞭策，在新的\_\_年，将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。

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