# 后勤食堂个人工作总结(通用12篇)

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2024-05-21

*总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。什么样的总结才是有效的呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，...*

总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。什么样的总结才是有效的呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

**后勤食堂个人工作总结篇一**

(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()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。

**后勤食堂个人工作总结篇二**

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。

，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。

**后勤食堂个人工作总结篇三**

光阴荏苒，时间易逝，转瞬间一个新学期马上就要来了，在这一年当中，在校领导的带领下，在各位职工的紧密协作下，本着“为同学服务，为同学分忧”的宗旨，完成了应尽的职责，本学期为了进一步做好同学的餐饮工作，维护同学切身利益，有必要对过去的工作进行反思：

1、制订并完善了各项管理制度。如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采办、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。

2，加强培训培训，提高了职工素养。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理阅历。另外，选送相关专业人员参加市里食品采办索证专业学识培训，消防安全学识培训，预防食物中毒专业学识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生学识、消防安全学识、职业道德等系统学识培训，旨在提高每个职工的整体素养，更好地为同学服务。

3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对厨房进行了程度不一样的改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，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，每一天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“留意安全、细心操作”，食堂供应的材料专人监管。除采办及消毒外，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，全力以赴逐项实行措施，消退生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给同学创新了舒适的就餐环境，在保证同学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“小吃一日一顿”，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，确保同学随时能吃上热饭、热菜、热汤。

(3)、千方百计把握成本，降低饭菜价格，切实让利于同学，厨房每一天为同学供应稀饭，确保同学真正吃到洁净卫生的饭菜。

(4)、开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线，随时解决同学反映的问题。

(5)、带给助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

5、食堂在“规范”落实的工作中，实行了多方面的措施;

(1)、对原料的采办、验收、入库、出库、保管严格把关;对不贴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，职责明确;在工作人员削减的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

力气。由于我对餐饮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，增加了全体炊事人员的安全卫生意识和职责感，构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进展和必需的成果，确保了学校的稳定和进展。目前针对此刻职工人员少，工作量大，我将知难而进，创新条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，积极适应学校进展的要求，将我校饮食工作推向新的`起点，创新新的辉煌。

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏食堂利益。

2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系。

3、食堂的骨干人员很欠缺，整体素养很低。

4、要合理建设食堂硬件设施，尽量削减铺张和重复建设。

5、培训全体工作人员要留意节俭增收。

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会仔细参加监督的管理，仔细理解学校经费清理小组的清查看法，加强有效的改善措施，仔细听取师生对改善食堂的看法。

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护同学的利益，连续实行三公开。

3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人的好职工。

4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为师生服务。

5、搞好食堂的硬件设施建设，使食堂向现代化迈进。

6、发挥管理干部的一技之长，鼓舞职工多动脑筋，多想方法，齐心协力把食堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之!在过去的一年来，虽然取得了一些成果，但存在问题不容忽视，让我们在新的一年里，仔细应对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探究，努力办好食堂，以新的业绩为校争光。

**后勤食堂个人工作总结篇四**

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。

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，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来就餐和住宿。

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。

**后勤食堂个人工作总结篇五**

xx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。

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我的餐馆，师生就是自我的客人。广泛提倡“微笑服务”、“礼貌报务”，力争使师生满意率到达100%。让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

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。

制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从资料上大致可分三类: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》、《采购人员岗位职责制度》、《从业人员健康检查制度》、《餐具消毒岗位职责制》。食堂工作人员不仅仅要对这些制度资料熟悉，并且一切行为都要受到这些制度的约束。

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职责书。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。每个班组每一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。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全职责书。

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。以上消毒每一天早、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。食堂每一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坚持在最佳状态。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，供给了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依靠和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断努力创新，更多的理解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。

**后勤食堂个人工作总结篇六**

时间过得真快，忙忙碌碌中一个学年已经过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不行或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不行缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不行能生存下去的，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，对体检不合格者不于上岗。

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\'服务质量与意识。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，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发觉工作中有不到位之处马上指出，勒令改正准时到位。全体工作人员能够仔细做好本职工作，明确职责、各司其职、服从安排、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与他〔她〕们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与缺乏具体了解，并对目前现状缺乏之处准时改良。如卫生状况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲乏，没能够准时、彻底地将卫生清扫洁净，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。为了准时调整好工作人员的心态转变当前状况，我亲自到厨房带头与他们一起将天花板、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，良好的工作环境转变了领导的印象，保持下去是关键。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的本钱降低，购置了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜与各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第三、把住食品进货也特别重要。100多人用餐需要常常外出选购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去选购的严把没有“检疫证”、“食品卫生答应证”的食品一律不选购，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与食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次选购时总是所要收拒、准时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱节省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，有很多工作做的缺乏。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素养学习等。同时，对食品的选购、物品的损耗加以掌握，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，共同为事业的进展而悄悄奉献。

**后勤食堂个人工作总结篇七**

近日来，我校按照遵义县教育和科学技术局文件(遵县教科法[20xx]41号)要求，对我乡中小学食堂安全管理工作进行了专项督查。现将工作开展情况总结如下：

本次督查，中心学校精心组织，各学校高度重视，严格按照《遵义县中小学食堂及食品卫生安全管理细则》和遵县教法[20xx]41号文件的要求，认真进行全方位检查。

(一)组织机构

各学校食堂食品安全管理机构健全，成立了以校长为第一责任人的\'工作领导小组，分工明确，责任到人。

(二)制度建设

各学校食堂食品安全管理制度健全，张贴上墙，并落到实处。

(三)从业人员

食堂从业人员持证上岗，着装符合要求，积极参加各种培训，不断增强了安全意识和服务意识。

(四)原材料采购

严格按照食品安全管理相关规定进行采购，坚决杜绝有毒、腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁及其他感观异常的食品及原材料进入校园。

(五)台帐建立

全乡学校食堂严格按照《遵义县中小学食堂财务管理办法》及其他相关文件要求建立进出口台帐，确保食堂管理规范有序。

(六)消毒保洁

餐饮具消毒保洁工作扎实，食品加工符合相应的要求。

1、要求各学校食品留样专柜必须专用并及时上锁。

2、争取教育主管部门的支持，加强食堂硬件实施的建设，确保食堂条件得到改善。

**后勤食堂个人工作总结篇八**

在公司以及部门领导直接关心和指导下，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转变。职工的观念有所改变、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：

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，到达管理由点到面，责任到人，工作有序开展。

保证进入食堂的食品到销售出的饭菜到达食品卫生要求，食堂环境卫生有所突破，从根本上转变食堂脏乱差现象。

增加了花色品种，特殊是推出豆浆、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，常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。

从各个环节削减和杜绝浪费，加强选购管理，从源头上降低直接生产本钱。

食堂设备到达了基本正常使用，对食堂设备定人管理、定时保养、委外准时修理，转变了过去无人管理、无人保养、故障设备不准时修理的状况，从而提高设备使用效率、削减设备的故障率。

食堂开展了一系列行之有效工作。比方，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，把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、找问题想方法提高服务水平和饭菜质量，营造一种力争上游的管理气氛。

用人性化方式实施五常法，要求人人参加和动手做“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。

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

过去的一年里，虽然取得了一些成果，但还存在一些问题，我们在新的一年里，肯定仔细面对存在的问题，克难奋进，团结一心，认真探究，努力办好食堂，为食堂奉献一份力。

**后勤食堂个人工作总结篇九**

食堂采购员年终工作总结

食堂后勤个人工作总结

幼儿园食堂管理工作总结

年终工作总结开头及结尾

食堂个人工作总结1

\_\_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我的餐馆，师生就是自我的客人。广泛提倡“微笑服务”、“礼貌报务”，力争使师生满意率到达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，构成管理和监督网络

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，从资料上大致可分三类: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》、《采购人员岗位职责制度》、《从业人员健康检查制度》、《餐具消毒岗位职责制》。食堂工作人员不仅仅要对这些制度资料熟悉，并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职责书。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。每个班组每一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。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全职责书。

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。以上消毒每一天早、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。食堂每一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坚持在最佳状态。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，供给了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依靠和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断努力创新，更多的理解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。

食堂个人工作总结2

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，深感到职责的重大，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，现就一年来的工作状况总结如下：

一、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。个性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、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。在这种状况下，我们没有因为自我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。

三、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。此刻，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带给满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。

四、卫生状况我们本着用心负责的态度，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。所以，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，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资料。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，到达协调的目的。第三，协调务必要讲究方法。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。

六、下一步工作计划

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。所以，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我应有的贡献。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、到达四个满意率。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，从而到达凝心聚力，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。透过我们的努力，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。到达四个

满意率，就是透过我们的努力，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到达“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必须距离。个性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善。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，逐步构成一个爱岗、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。

食堂个人工作总结3

首先，作为公司的一名员工，是我莫大的荣幸。在工作阶段，部分工作中出现的不足的地方，在公司领导的指导及同仁的协助下，基本得到了改善并起到了较好的工作效果。我个人的工作本事以及待人处事，也在日常的工作中不断的提升，在意识到自身不足的同时不气馁，虚心理解经验丰富的同事的指教。作为食堂自然是离不开饮食，食堂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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂工作人员更应多为的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而研究。

再者，工作期间承蒙各位领导同事对我的照顾，完成公司安排的日常工作，目前主要工作从事于食堂后勤日常收入、支出管理，从任职此职以来，我深深的体会到了做为一名后勤人员的职责，虽然自身工作方式还有待更高的提升，比如在食堂后勤工作方面还缺少经验，解决问题时有时缺乏果断，偶尔也会被小的挫折影响工作信心。当认识到这些不足的同时，我始终坚信，态度是改善提高的前提，我相信在今后的工作中，努力弥补不足，尽心的工作，认真的学习，定能为园区的顺利开展，尽一名员工所能做的最大努力。

最终，回顾半年的工作，我在思想上、学习上、工作上取得了新的提高，但我也认识到自我的不足之处，理论知识水平还比较低，现代办公技能还不强。今后，也必定会认真克服缺点，刻苦学习、勤奋工作力争为公司的发展做出最大的贡献!

我将在总结过去得失的基础上，与时俱进，加强学习，争取让自我将后勤这块的工作做到更好。目前，对于我来说，加强工作技能的学习是很重要的，可是我相信凭着自我强烈的职责心，必须会将领导交付的工作做好做精，秉着不管是大事还是小事都要做好的原则，在感激领导对我信任的同时，也鞭笞自我多充电、多学习。

我们将满怀热情地迎来下半年，这就意味着新的机遇和新的挑战。我坚信在领导的决策下公司的明天会更好，作为公司的一份子，在下半年的工作当中我将一如既往，全心全意的为公司的不断发展壮大，贡献自我的一份微薄之力。相信我们通泰全体成员也会再接再厉，使工作更上一层楼!

食堂个人工作总结4

光阴荏苒，时光易逝，转眼间一个新学期立刻就要来了，在这一年当中，在校领导的带领下，在各位职工的紧密配合下，本着“为同学服务，为学生分忧”的宗旨，完成了应尽的职责，本学期为了进一步做好学生的餐饮工作，维护学生切身利益，有必要对过去的工作进行反思：

一、过去工作的回顾

1、制订并完善了各项管理制度。。如：各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对食品卫生、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。

2，加强教育培训，提高了职工素质。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理经验。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教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，更好地为学生服务。

3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对厨房进行了程度不一样的改造、添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，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，每一天管理员防火巡查，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”，食堂供应的材料专人监管。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。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，给学生创造了舒适的就餐环境，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“小吃一日一顿”，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，厨房每一天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生的饭菜。

(4)、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)、带给助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

5、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;对不贴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，职责明确;在工作人员减少的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

力量。由于我对餐饮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职责感，构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必须的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对此刻职工人员少，工作量大，我将知难而进，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。

二、存在的问题

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏食堂利益。2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系。3、食堂的骨干人员很欠缺，整体素质很低。4、要合理建设食堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设。5、教育全体工作人员要注意节俭增收。

三、改善的措施

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督的管理，认真理解学校经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取师生对改善食堂的意见。2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生的利益，继续实行三公开。3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人的好职工。4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为师生服务。5、搞好食堂的硬件设施建设，使食堂向现代化迈进。6、发挥管理干部的一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把食堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之!在过去的一年来，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在新的一年里，认真应对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，以新的业绩为校争光。

食堂个人工作总结5

\_\_职工食堂、招待所两个单位共有干部员工\_\_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景：

\_\_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、来宾的接待任务和应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。所以，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。在此情景下，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，也无颜应对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。所以，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。异常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。在这种情景下，我们没有因为自我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，尽量为干部职工供给便利条件，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。异常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。所以，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。异常是今年以来，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。此刻，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供给满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。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必须距离。异常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善。

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。所以，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我应有的贡献。

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、到达四个满意率。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，从而到达凝心聚力，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。经过我们的努力，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。到达四个满意率，就是经过我们的努力，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到达“双赢”的实际效果。

三是进取负责，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。所以，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

食堂个人工作总结2024

**后勤食堂个人工作总结篇十**

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。遵照县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。今年1－6月份共接待就餐人员近七万人次，具体做了以下几个方面的工作：

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。

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。

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。

有关食堂承包合同模板合集八篇

有关食堂承包合同模板合集六篇

食堂工作个人总结

关于食堂员工个人总结

有关食堂承包合同模板汇编八篇

有关食堂承包合同模板集合五篇

有关食堂承包合同模板七篇

有关食堂承包合同模板汇编六篇

食堂人员聘用合同模板

**后勤食堂个人工作总结篇十一**

秋季正值学校食品安全事故高发季节，为进一步做好我区学校食堂食品安全工作，强化学校依法治理的意识，牢固树立健康第一的指导思想，促进学校改善卫生条件，完善食品安全各项规章制度，防止食品中毒事故的发生,保障师生的身体健康和生命安全，根据《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的通知》要求，坚持“预防为主、科学治理、明确责任、综合治理”的工作方针，依据《食品安全法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，把日常监管与集中整治、食堂自律与部分监管、全面推进与重点突出有机结合起来，现将工作开展情况总结如下：

食品安全监管对我校食堂开展了专项检查，检查采取查看资料和现场查验的方式，依据学校食堂食品安全专项监视检查表的内容，仔细检查学校食堂环境、许可情况、从业职员健康状况、餐饮具消毒、索证索票制度、食品加工制作治理和食用油、食品添加剂的治理使用等环节，检查总体情况良好，学校负责人高度重视学校食品安全工作，卫生条件符合要求，各项制度落实比较到位，但检查中也发现学校食堂的卫生状况不理想，食品留样不规范等，针对存在的题目，检查组出具卫生监视意见书，责令限期整改。

学校都建立健全食品安全责任制度，明确每个环节每个岗位职员的.责任，确保治理责任到人，校长作为第一责任人，总揽全校食品安全工作，分管领导作为直接责任人亲身检查督促，协调解决治理工作中的题目，专职食品卫生治理职员认真履行职责，按照卫生监视部分的要求，狠抓各项卫生安全措施的落实，学校食堂从业职员和广大师生食品安全意识普遍进步。同时我校认真完善食品安全突发事故应急预案和食堂食品安全长效治理制度，积极开展应急演练，确保食品安全工作常抓不懈。

学校通过开设健康教育课、专题讲座，利用板报、校园广播、发放食品安全资料等多种形式宣传普及食品安全知识，加强广大师生的法律知识和维权意识，做到人人知晓，广泛参与。同时加大对食堂从业职员培训，10月12日下午，开展了一次食品安全知识培训，重点讲解了《食品安全法》、学校食堂环境卫生要求和突发食品安全事故的应急处理，进一步有效提升了食堂从业职员的安全意识和业务水平。

此次学校食品安全工作，针对性强、重点突出、目的明确、检查范围广，学校食堂食品卫生安全工作总体水平有了较大进步，学校食品安全工作进入了制度化、规范化、科学化治理的轨道,有效的消除了食品安全隐患，为预防食品中毒事件的发生打下了良好基础，今后，我校将继续加大对学校食堂的监视检查力度，切实保障广大师生的身体健康和饮食安全。

**后勤食堂个人工作总结篇十二**

按照《xx》要求，xx公司高度重视，立即组织所属各二级公司针对消防管理、设备隐患、应急处置三个重点方面，开展了全方位排查，现将具体工作总结如下。

公司共含有二级公司xx个，其中仅有xx公司、xx公司、xx公司、xx公司设有独立食堂。xx公司在xx内就餐，机关本部、xx公司在xx内餐厅就餐，其余各二级公司均在xx食堂就餐，此次公司重点对xx公司、xx公司、xx公司、xx公司进行了排查。

1.层层负责，齐抓共管。自接到xx紧急通知后，公司迅速将通知转发领导班子成员、各二级公司党政正职。领导班子成员主动放弃国庆休息时间，全部深入二级公司，重点对食堂消防安全管理制度制定情况、值班情况、消防应急准备情况、灭火器状态等进行了检查，对值班人员消防安全培训情况、“四懂四会”内容进行了提问。各二级公司党政正职组织本单位安全部门负责人、业务骨干，针对食堂油垢清理、燃气防泄漏、用气设备安全、电线路达标、电器开关插座距离等多个重点项目，逐项进行了排查。确保公司所有食堂消防安全无隐患。

2.强化教育，加强演练。依托此次食堂安全隐患排查工作，以牢固树立“安全第一，预防为主”为目标。扎实开展宣传教育活动，自上而下组织广大干部职工学习有关消防法规、消防安全制度和保障消防安全的操作规范。使全体干部职工弄清醒认识到防火的重要性，进一步统一思想，切实增强责任感和紧迫感。广泛开展消防安全应急演练、使广大干部职工熟练掌握消防设施性能、灭火器材使用方法，报火警、扑救初起火灾以及自救逃生知识和防火措施，使广大干部职工真正做到“四懂四会”。确保广大干部职工高度重视防火安全工作。

3.建立机制，压实责任。以“明确责任、强化责任、追究责任”为核心。公司成立了由领导班子成员总牵头，各部室负责人、各二级公司党政正职分头负责的火灾隐患排查整治工作领导小组，划分了防范责任区、重点责任人、明确了安全防范责任点，制定了排查周期，建立了防火安全排查长期工作机制。针对防火工作中存在的薄弱环节，严密排查安全隐患，落实各项防范措施，该整改的整改，该维修的维修，坚决防止各类火灾特别是重大火灾事故的发生。对因重视不够、责任不落实、发现隐患整改不到位、发现火情迟报瞒报、扑火组织不得力，造成严重后果的`和恶略影响的责任人，要按照“四不放过”原则，加大问责力度，实行责任倒查和逐级追查，坚决依法依规严肃追究责任。确保公司安全隐患排查工作落地落实、长期推进。

1.紧急出口指示设施脏污、设置位置不明显。

2.个别插座上有油垢，易造成火情隐患。

3.个别安全隐患排查日志记录不规范、不详细，存在敷衍了事现象。

4.新入职大学生，对本公司防火措施、防火重点部位不清。

1.各二级公司主管领导要亲自上手，针对此次排查过程中发现的问题，成立问题库，明确责任人、完成时限，立查立改，逐条整改销号，扎实做好每个环节推进落实，并将销号整改情况形成专题工作总结，及时向公司反馈，确保排查工作成果。

2.公司安全设备部将利用日常检查、安全评估等时机，对此次排查工作中发现的问题进行“回头看”，并进一步加强对各二级公司日常防火工作进行监督指导，确保公司安全防火无隐患。

3.利用面对面提问、网络答题、现场抽考答卷等多种形式，对广大干部职工安全防火教育学习情况进行摸底。以考促学，进一步提升业务水平，确保进一步提升广大干部职工防火意识。

xxxxxx

20xx年10月7日

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