# 学校食堂工作总结个人 学校食堂工作总结(通用10篇)

来源：网络 作者：前尘往事 更新时间：2024-06-11

*总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结...*

总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

**学校食堂工作总结个人篇一**

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：

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。

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。

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。

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。

学校食堂后勤工作总结报告

学校食堂管理年度工作总结

学校食堂个人工作总结报告范文

学校食堂供货合同

学校食堂述职报告

学校食堂自查报告精选三篇

学校食堂工作计划

学校食堂的调研报告

**学校食堂工作总结个人篇二**

早晨5点钟，我携着朦朦雾霭从家出发，晚上6点以后，才身披晚霞回家。自94年进厂以来，通往xx的路途我已走了16载春秋。这16年来，感谢厂领导对我的关怀，感谢同事们对我的帮助，是大家的鼓励与肯定之下，才让我在工作上取得了一点成绩。老百姓的话中有这样一句“干一行爱一行”，虽然在别人眼中，有可能我的工作是过于平凡普通，但是，正是抱着对伙房的热爱，才让我在平凡的岗位上努力做出自己的精彩。xx年已经过去了，我也将自己的工作进行了梳理，向厂领导和同志们汇报一下。

从进厂至今，我一直担任伙房班长一职，在电视上看到过许多因为食物而引发的中毒事件，所以对这方面，厂领导很重视，我自己也始终未能松懈。从选菜到淘洗再到烹食，可以说，我们伙房严把各个关口，16年来，未发生一起因食物而导致的中毒事件，很好的响应了厂里安全生产、安全管理的号召。每次用餐之后，我们总是第一时间清理垃圾、残留食物，定期的对食堂进行打扫，做到小扫除天天有，大扫除不间断。为全厂职工创造了干净卫生的就餐环境。

作为食堂的第一关——购菜来说，我的任务是很艰巨的。厂里本着为员工谋福利的原则，菜价是低于市场价格的。所以说，我必须要在购菜的时候，将成本压低，才能协调厂里的工作。既要保证菜的新鲜度又要买到价低的产品，很多时候，我是从市场的这头一直挑到市场的那头。虽然这项工作比较的艰巨和辛苦，但是看到大家能吃到可口的饭菜，我自己苦点心里却是高兴的。

针对菜谱，我们伙房班也是定期召开讨论会议。通过不断的学习，我们也一直在提高自己的能力。做到了每天饭菜不重样，饮食结构合理化，荤素搭配菜色多。尽伙房班最大的努力，让大家吃好。

我作为伙房班长，除了协调内部工作、分工搭配之外，做日常工作每次都是身先士卒，并不是我比别人的境界高，而是既然是一个小的领导，那就应该在任何时候做好榜样。你不干，别人就会有所懈怠。总之，我尽自己最大的努力让大家对我们的伙食满意，对我们伙房的工作满意!

忙碌的一个学期过去了，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，作为食堂管理人员更应多为职工及学生的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

作为一个集体食堂，严格落实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，对体检不合格者不予上岗。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，工作台做到随用随清，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，保证了食堂工作的正常运转。

学期开学，食堂管理人员和工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。本学期，先后制定了十项规章制度并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图（上墙）和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。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），采购工作中严把“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。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。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。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

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。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料、内容详实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、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。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。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。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变。

由于财源紧张今年九月份又投入近5000元安装了蒸饭车的用电设备，既减轻了食堂员工的劳动强度，又节省了食堂的燃料开支。

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、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校在今后应对餐厅的屋顶进行了维修，增加一些必要的硬件设备（如：冰柜、保鲜柜、留样柜、油烟机、学生热水器等）改善师生的就餐环境。

**学校食堂工作总结个人篇三**

为进一步加强学校食堂食品安全管理，创新监管方式方法，规范我县学校食堂食品加工操作行为，强化学校食堂诚信经营意识，提高学校食堂食品安全保障水平，结合我县实际，现将东至县学校食堂“明厨亮灶”工程建设推进工作总结如下：

东至县学校食堂总数为98家，要求各学校积极开展“明厨亮灶”工程建设，目前完成建设数为98家。

1、广泛宣传，营造范围。在日常监管过程中，向各学校积极宣传“明厨亮灶”工程，传达“明厨亮灶”工程建设的标准和要求，引导学校食堂积极参加。同时充分利用电视、网络媒体对开展“明厨亮灶”工程进行大力宣传，形成全社会广泛参与餐饮服务食品安全监督的浓厚范围。

2、抓点示范，积累经验。通过抓重点，树样板，充分发挥典型示范作用。学校食堂之间进行学习交流，推广经验，全面推动改造工程深入实施。

3、主动介入，全面推进。按照工作目标，针对学校食堂“视频厨房”工程建设，多部门联合推广，制定工作计划积极推进。同时主动介入，积极指导，配合学校完成建设任务。

1、没有配套项目资金。

2、部分“明厨亮灶”建成后，缺乏及时维护。

将继续推进“明厨亮灶”工程建设，及时总结推广经验，针对不同类型学校食堂，选择不同推进模式，督促学校食堂不断改善经营环境，增强诚信自律意识，规范自身经营行为，推动校园餐饮健康发展，为广大师生营造一个安全放心的.消费环境。

**学校食堂工作总结个人篇四**

时光似箭，日月如昔一晃间20xx正式接近尾声，立马伴着节日节的喜庆和圣诞的味儿，20xx年的钟声正式叩响。首先，我恭喜你们节日快乐、工作顺利!回望20xx年，在诸位领导的关爱指导下，在广大同学的支持下，作为一名帮厨长兼大厨，我仍然坚持以身作则，高标准、严要求、团结和率领餐厅职员，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动加强餐厅管理，保证工作正常动转，为领导和职工提供精致、可口的食材和优质的服务，我们还耕种下来好几亩地，栽培玉米，养殖牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的粉色品种，做到主副食合理搭配，增加耗损，节省费用。温情服务的观念，全心全意为地雅，紫金服务.在20xx年里，餐厅共接待外部聚餐121次，共计1077人次，并遭到领导及顾客的一致好评。现将一年来的详细工作小结如下：

我现兼任餐厅经理兼餐厅烹制工作。我在诸位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节省开支的状况下，吃饱吃好不耗费，并在技术上不断增加自己的厨艺技术。在实践中我不断探求，让领导和职工都能吃上醇厚爽口的饭菜。

首先，对卧室从业人员定期轮训和指导，避免在操作过程中的`重大失误，例如灼伤，湿疹等。结合职员实际状况推进素养教育，对操作人员进行有针对性的烹饪轮训，并时常激励它们把工作看作是自己的事业。经过努力，职工整体素养得以减少;重视仪表、遵守卧室规章机制、劳动纪律、不出勤、不旷工、不迟到、不旷课;目前，我们早已产生了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

名菜品质是餐厅得以新鲜、实惠的核心。作为大厨长，我狠抓品质关，保证菜肴，新鲜、不烧焦、不酸败。需要确保职员的聚餐卫生、可口防止食物中毒，抵制变质，过期乳品。再者，提高饭菜的粉色品种，做到主、副食合理搭配。

希望领导及朋友们进行不定期检测;并提出宝贵意见，加以改正。再者，规定乳品原料应当分类储存，分别处理，卧室用品也应当储存在固定位置;另外，仓库、保鲜柜、冷冻箱等原料储存地也进行定期的气温和温度检测。我们运用一切可以运用的力量，确保乳品卫生安全，避免食物烧焦，导致毋须要的耗费。

在确保不开支、不耗费、而且名菜品质的状况下，增加耗损、节约费用、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为大厨长，在平常的工作中也小结出一些增加费用的新方式。如：随时把握库存情况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽早投入使用;研发无费用菜肴，以减少费用。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在卧室管理方面取得了明显实效;在食材创新、菜肴品质、成本控制、员工素养增加等方面都取得相当高的成绩。其实，我们还存在不足。请领导和朋友监督愚见，我也深感我承当工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严苛要求自己和厨师人员，在之后的工作中找出不足，保留好的传统。将来，我一定会率领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，厨艺更精致好吃的的名菜。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续推进管理、质量卫生监控和费用控制，同时要改进自己的工作思路，视察新的菜肴，推动食材的创新。其实，将来的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提升自身素养、营养知识和烹调水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我坚信，我们的团队一定能迈向一个成功喜悦收获的20xx。

我坚信在张总、杨总的领导下，在全体职工的不懈努力下，按照企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为根据，一步一个脚印踏安稳实前进，紫金应当一定会发展的会越来越好。

**学校食堂工作总结个人篇五**

时间过得真快，忙忙碌碌中已近期末，转眼间我料理食堂仓库已经一学期了。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，所以作为学生的食堂这也是很重要的。我们树立了学校食堂不能“只算经济帐，不算政治帐”，要千方百计让学生吃好、吃满意的理念，改变以往一味“把家”，不能亏本的思想和做法.

在这种观念的指引下，学校食堂每周都精心编制菜单，确保菜肴品种的合理搭配并降低菜肴价格，把荤菜由市场价变为3.5元，蔬菜为几份1元。同时，增加食堂硬件设施的投入，更换了台布、快餐盘，餐桌上增加了面巾纸、牙签，安装了餐柜纱窗。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同学的身心健康而考虑，现我对这段时间的工作作以如下总结：

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。

作为一个集体食堂，严格落实学校食品卫生安全是关系到师生健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都必须进行上岗前的体检，体检不合格不上岗。其次，注重学习，先后学习并贯彻落实了教育部、卫生部第14号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《江苏省学校集体食堂基本卫生要求》等。通过学习，提高员工们在工作中的服务质量，切实做好学校食堂的食品卫生、餐具的“一洗二冲三消毒”工作，工作场地坚持每天三小扫，每周一大扫。

定期对熟食间进行紫外线消毒工作。如发现不到位，立即指出，勒令改正，及时到位。再次，抓住食品来源关也非常重要。这么多人用餐，需经常外出采购各种荤、素菜，这都是由总务主任和我一起进行的\'，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的一律不采购，存放时间长、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。另外，严格财务纪律，采购时总是及时记好帐，互相监督，不乱开乱支，所有经费实行统一管理，抱着节约为原则，做到价廉物美。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、规范化，后勤部门连同所有食堂工作人员正逐步形成了一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的集体，共同为创建一个文明卫生的学校集体食堂而努力。

为做好学校食堂工作，维护学生切身利益，“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，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、餐具消毒严格要求，做到环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强自身学习，提高素质。

课余，对食堂专业知识学习，懂得消防安全知识，认真学习预防食物中毒专业知识等。对食堂食品卫生、消防安全进行认真落实，做到不遗漏。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用周末，对食堂进行全面检查、清扫卫生死角，努力达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。每天进行各种安全巡查，操作间布置合理规范，食堂各类物品、食品分类安放，生熟分开，并定期对自身身体进行体检。工作中，我全力以赴，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。

以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生正常伙食供应的过程中，不断拓展管理理念和服务理念。

由于学校各级领导对食堂工作高度重视和常抓不懈，使我的食堂工作能有条不紊的开展，进一步确保了学校的稳定和发展。

目前针对现在食堂各种情况和条件，我将更加知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，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。

**学校食堂工作总结个人篇六**

在学校食堂工作中，在学校领导的.正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，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。下面把学校食堂工作总结如下：

要切实做好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。

第一，严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收。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。

第二，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，都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。

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，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，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，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门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。作为食堂操作人员，坚持

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。

总之，学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**学校食堂工作总结个人篇七**

对工人的操作要求到对工人的日常行为都得到了近一步的延伸，如对工人着工装方面、吃饭方面、上下班时间方面等都比上学期有所进步。

a、特别是一些可有可无的调味料我已经不再进货，这样重复使用调味料不仅不会对菜口感有所提高反而影响了菜的质量，同时每天还增加了不少开支。

b、减少剩菜的浪费，上学期每天仅扔的剩菜就有200多份，这学期多次责令相关负责人一定把最后一顿饭控制好，每天不能扔40人的菜（一盆）。现在每天在剩菜上基本达到不扔的效果。

近期我和相关负责人对食堂财务进行了登记，由于最初的财务和现有的财务存在或多或少的不匹配，为了使物品丢了有人负责，我把财务登记分为几片：

a、操作间（负责人）

面点：菜点：汤点：二层大厅：三层大厅：

b、休息间由各宿舍负责人负责

c、其余由我和保管共同负责

这样在谁那片出现了问题追究谁的责任，轻者批评，重者处罚以至开除。

这学期不断新加花样，不仅延续着画卷、糖包和面条等，自己的包子上来了，油条上来了，豆沙包上来了，有时偶尔出现饺子和炸馒头片。下面我们马上要上葱油饼、烧饼、巧克力馒头、黑米馒头等。使师生确确实实感觉到我们在为他们服务。

在食堂四楼开设了档案、监控一体室，可以监控到部分的操作和售饭情况；同时配备专用电脑进行电子台账和市药监局联网，让其网上监督我校员工情况、进货和出库情况、供货商情况、其它证件情况。

1、以上好的不断巩固，同时不断挖掘工人潜力使其发挥更多的热量。

2、使各点工作量衡化，这样减少矛盾的产生。

3、对一些不能很好参加工作的给予严肃处理。

沙河市第九中学 孔延峰

xx年12月

**学校食堂工作总结个人篇八**

为有效预防食物中毒事件发生，保证广大师生饮食安全和国庆中秋节期间群众的身体健康，我局以文明创建为契机，在全县范围内开展了秋季学校食堂和餐饮服务食品安全专项检查，有效保障了广大群众的饮食安全。现将检查工作情况总结如下：

我局召开专门会议，研究新学期和国庆中秋节期间餐饮服务环节食品安全监管工作。并成立了三个执法工作组。采取分片包干的形式，划分责任区域，落实监管责任。

1、加强对餐饮服务企业持证情况进行检查。重点整顿县城主要街区、旅游景点、车站码头等重点场所的餐饮服务单位。加大对学校食堂、大中型餐馆、有固定门店的小型餐馆和职工食堂无证经营行为。重点对熟食卤味、盒饭、冷菜等高风险食品和餐具清洗消毒等加强监督。

2、严格餐饮服务环节食品安全许可准入、严格索票索证。监督落实食品安全管理制度和从业人员健康体检制度，督促餐饮单位履行餐饮加工不添加非食用物质和不滥用食品添加剂，规范餐饮企业的经营行为，严防食物中毒事故发生。

3、共出动执法人员98人次，执法车辆26台次，检查餐饮服务单位176家，学校食堂35家。下达监督意见书28份，责令整改通知书15份，指导督促办理《餐饮服务许可证》35家。立案查处餐饮服务环节食品违法案件4起。

在开展专项检查的同时，还加大了食品安全宣传教育力度，做到了两个结合，即把专项检查与食品安全法律法规教育有机结合起来，一方面加强《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的宣传教育，切实提高企业负责人和从业人员的责任意识，印制了《食品安全法》及《食品安全法实施条例》的宣传册和宣传单，共计发放宣传材料50余份。积极联系有关新闻媒体跟踪报道，营造良好的执法环境。另一方面密切结合秋季群众饮食特点，加大食品安全常识宣传，上门服务，发放餐饮服务单位食品采购验收记录样表100余份，向100余户小型餐饮业主现场讲解办理餐饮服务许可证流程和要求，并指导其填写申请书，努力提高群众的满意度。

**学校食堂工作总结个人篇九**

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任岗位。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。

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，在总务处主任领导的带领下，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。

**学校食堂工作总结个人篇十**

总结就是对一个时期的学习、工作或其完成情况进行一次全面系统的回顾和分析的书面材料，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，因此，让我们写一份总结吧。那么我们该怎么去写总结呢？以下是小编精心整理的学校食堂工作总结，欢迎阅读与收藏。

“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，现对学校食堂一年来的管理工作作如下总结。

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。学校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全工作，把它作为一件大事来抓。学校多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，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，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的\'关键环节。20xx年食堂把创建a级食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，市防疫站、区卫生局对我校食堂进行了评估验收。

每学期开学，我都要与食堂工作人员一起重温一下《中华人民共和国食品卫生法》，在自己和每位工作人员的思想上提高认识。在此基础上与每位食堂工作人员签订好“临时工聘用合同书”，一年多来，先后制定了十项规章制度，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。

自创办食堂以来，学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面。20xx年9月，食堂相继进行了用人制度和奖金分配制度的改革，实行了聘用制和绩效挂钩的分配办法。根据形势变化三次修订《考核办法》，从操作上保证管理工作的有章可循。采购工作中充分发挥规模采购效益，与蔬菜基地、食品公司签订供货协议，努力降低食品原材料价格，同时加强市场调查和检查监督机制，从源头上保证食品原料的物美价廉与质量。下学期考虑试行从凌家塘直接批量采购，进一步降低成本。去年下半年由于粮食价格上升43%，成品油价格升高12%，给食堂的成本支出增加了相当的压力。食堂通过节约味精、盐、水、电等其他成本支出，在成本消耗上尽量保持平衡。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。

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、设备状况已经与发展要求不相适应，就餐人数由两年前的五百多人上升到一千多人。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。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、厨房间都进行了装修，彻底地改变了食堂的面貌。对粗加工间进行了全封闭和太阳板吊顶，整修了食堂内部设施，对食堂进行了整体粉刷。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。20xx年10月，完成了专用配餐间的改造。20xx年6月食堂完成了煤气改天然气工程。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“服务育人”的宗旨，做好服务工作，服务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，表现了较高的服务热情。20xx年4月底，召开了1-6年级就餐学生座谈会，了解学生的想法和愿望。同时改变单一的座谈会形式，在网上开展食堂意见调查，注意师生的网上留言。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。

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