# 2024年学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇(二十四篇)

来源：网络 作者：春暖花香 更新时间：2024-07-25

*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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编精心整理的总结范文，供...*

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。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇一**

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。

食堂建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇二**

根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产(工作)任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4、xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5、xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运(残奥会)等重大政治活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据院所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16：00至16：50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，院所职工对此较为满意。

四、领导重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。(院所职工喜闻乐见，争相品尝，供不应求)。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月(周)做好主副食供应计划，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目了然，减少了工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决了以往加工的产品口味不佳等问题。

2、增加了大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进了工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

五、领导挂帅，骨干把关，全员参与，加强职工食堂成本核算管理，积极化解不利因素努力做好餐饮供应的同时，确保供应价格保持稳定、经济收入稳定，盈亏标准符合院所制定的范围。

为了迅速扭转近年来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自xx年4月以来，几次重点组织各供应厂家，商家(商贩)开会签订供销合同，有效控制主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持了较好的经济收入水平并始终确保月收入盈亏标准不超院所规定范围。

六、一些问题和今后设想

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很多必须急办的事项只能议面不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对院所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来院从事本职工作时间长，有一定组织管理能力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养(培训)力度，增加投入，定向培养，签订使用合同(协议)明确责权利，充分发挥他们的聪明才智为院所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水平不断提高，院所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显见不可或缺的重要性，尤其是在维护院所正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为院所职工服务。

4、鉴于职工食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题丞待更新，建议院处领导在统筹下年度院所经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，职工食堂工作人员团结一心，全力以赴，在为院所职工做好保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，展望明年，职工食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全院职工的期望和院所领导的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为院所发展做出更大的贡献。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇三**

为了进一步防止我校食物中毒或其他食源性疾患事故的发生，保障师生员工身体健康，在辅导站的领导下，我校认真按照天祝县藏族自治县教育局《关于对全县学校卫生问题进行集中整治的通知》文件的要求，组织有关人员对我校卫生安全管理工作进行了全面的监督检查。经过努力，学校食堂卫生安全管理工作取得了一定的成绩，现将我校食堂工作情况报告如下：

一、基本情况

全校有一个教师灶和一个学生灶，现有炊事员两名。负责全校师生共计66人的伙食。

二、开展学校卫生整顿和监督检查工作情况

1、学校领导重视，整顿工作落到实处。我校食堂卫生安全管理工作，认真落实市、县领导的批示精神和有关要求，充分认识预防和控制学校食物中毒和肠道传染病对保护师生健康安全维护社会稳定的重要作用，明确了食品卫生安全，责任重于泰山。学校领导亲自抓，亲自部署，责任到人，切实保证消除食物中毒和肠道传染病发生的隐患。并把学校食品卫生安全工作列入了学校工作的重要议事日程，多次召开会议进行部署，并成立了学校卫生安全工作领导小组，制定了整顿工作方案。在开展学校卫生安全整顿期间，校领导针对整顿工作存在的问题，多次召开会议，分析现状，提出进一步整改的具体要求，并安排专人组成检查小组，对学校食品卫生的整顿工作进行了检查与验收。

2、加强学校食堂卫生专项整顿，针对全国各地学校食物中毒事件时有发生的现象，按照上级工作部署，加强学校食品卫生安全管理工作，我们在全校范围内开展了全面的清理整顿工作和宣传活动，取得了明显的效果。

3、实行食品卫生量化管理制度。坚持按卫生部的食品量化管理的标准，规范管理学校食堂。

三、存在的问题

1、学校因经费原因，学生餐厅使用面积不符合要求，缺少冰箱，使从业人员将冰箱内生熟食品贮放不分明。

2、学校食堂从业人员都是临时工，责任心不够强。

四、下一步工作打算

1、进一步加大整改力度，配合有关部门坚决控制“三无”食品进入校园。

2、加强学校食堂的管理，在制度、管理上多下功夫，保证食品安全。

3、进一步加大学校卫生安全管理力度，配合有关部门进一步整顿校园食品卫生，努力营造安全、和谐的校园文化氛围。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇四**

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，根据市食药监局《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的通知》要求，我区食药监局和教育局于8、9月份联合开展了加强学校食堂食品安全专项工作，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：

1、认真开展学校食堂食品安全检查

区食品安全监管部分对我区学校食堂开展了专项检查，共检查中学食堂1家，小学食堂3家，幼儿园食堂22家，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，各学校、幼儿园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，但检查中也发现个别学校食堂的卫生状况不理想，食品留样不规范，台账登记不全，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。

2、全面落实学校食品安全责任制度

各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(园长)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。同时我区各学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。

3、大力开展宣传教育培训

检查中，大部分学校通过开设健康教育课、专题讲座，利用板报、宣传栏、校园广播、发放宣传单等多种形式宣传普及食品安全知识，进步广大师生的法律知识和维权意识，做到人人知晓，广泛参与。同时我区加大对食堂从业职员培训，9月30日下午，区食药监局对我区30余家幼儿园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，有效进步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，全区学校食堂食品卫生安全工作总体水平有了较大进步，学校食品安全工作步进了制度化、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，我局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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇五**

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们学校食堂现有549人，厨房聘用职工6人。学生在校早餐人数有549人，在校中餐人数有549人。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1人，炊工的招聘、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，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、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，从内容上大致可分三类：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》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

三、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。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。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，由事务长把关。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。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。粗加工间做到择菜切菜上案板。

操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，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。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。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，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%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。

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，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇六**

一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，学校食堂自然是不可或缺的。作为学校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，所以作为单位的学校食堂这也是很重要的。作为学校食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的学校食堂工作作以下总结：

一、持证上岗、消除安全隐患

我校是一个近五仟人的大学校，作为一个大集体的大学校食堂，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，每位学校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。切实做好我校学校食堂的食品卫生、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，保证了学校食堂工作的正常运转。

二、强化软件管理

学期开学，学校食堂管理人员和员工一起学习《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(索证制度等)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，从制度上保障学校学校食堂的安全和规范。定时定期对学校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，办好学校的集体学校食堂。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，

学校非常重视学校食堂内部管理，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，力求工作做细做实和万无一失。

三、规范操作，落实到位

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，分别对学校食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、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。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工作的转变.

四、加大硬件投入

我们在学校食堂的管理工作中深深地感到，目前学校食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

五、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

学校食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，学校食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对学校食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模最大、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专人验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，分管校长、后勤主任不定期检查。同时加强学校食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心学校食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为学校食堂工作，无私心杂念。学校食堂工作人员及有关管理人员，每学年进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。由于学校各级领导对学校食堂工作的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，使我校学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。学校食堂从未出现过任何安全事故，学校食堂工作受到上级领导和卫生部门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制学校食堂零利润，不篡学生一分钱。

六、存在问题

随着人民的生活水平提高，给我们的极少部学生养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象;

2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别学校食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，这都给学校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。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体学校食堂工作人员的共同努力下，我校学校食堂一定会越办越兴旺发达。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇七**

为加强学校食品安全监督管理，预防食品安全事故发生，落实学校食品安全管理责任，保障学生的饮食安全和身体健康。根据禹州市食品药品监督管理局、禹州市卫生局、禹州市教育体育局联合印发的《20xx年春季学校食堂食品安全检查工作方案的通知》(禹食药监[20xx]2号)文件要求，我所按照方案规定负责对市区中学食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

一、领导重视、精心组织

根据文件精神，结合本单位实际，召开了领导班子会，按照属地管理的原则，落实了工作责任，明确了工作任务、工作重点和工作要求。

二、工作重点

根据方案要求，此次检查重点：1、食品安全管理制度落实情况，是否建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，是否明确食品安全管理员并落实管理责任;2、餐饮服务许可情况，是否在有效期内，是否超出许可经营范围。3、硬件设施情况，操作间布局是否合理、是否有“三防”措施、是否配备了有效的消毒设施，设立专用餐具保洁柜;4、制作加工情况，是否严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行操作。5、制度落实情况，是否建立了食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品的验收和进货台帐。

三、检查情况

本次检查共出动卫生监督员220人次，检查学校17所,16所开办的有食堂，食堂数26个。同时，对学校签订了学校食堂食品安全告知书、承诺书和学校食堂餐厨废弃物处理协议。并将食品安全承诺书张贴在餐厅醒目位置，接受学生及家长监督。

四、存在问题

1、部分学校食堂无有效的《餐饮服务许可证》。 2、部分学校食堂从业人员不能提供有效的健康证明。 3、部分学校食堂布局不是很合理，无采取消除“四害”措施。 4、部分学校食堂消毒设施还需改善。 5、食品原料采购进货台帐和索证索票制度不完善。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇八**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“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。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

其次，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，我在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。我将在今后的工作中不断努力创新，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 学校食堂工作总结美篇篇九**

临近期末，各项工作即将告一段落，食堂在本学期工作情况在此也做一个总结。

从总体来看，本学期食堂工作相比上学期有了很大进步。

1、管理更进一步：

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。

2、节约更精细

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。

3、财务管理责任化

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。

4、饭菜花样更多样化

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。

5、其它

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。

对下学期的展望：

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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇十**

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：

一、持证上岗、消除安全隐患

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。

二、强化软件管理

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。

三、规范操作，落实到位

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. 四、加大硬件投入

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。 五、改善措施

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 学校食堂工作总结美篇篇十一**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“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。

工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。其次，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。

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，我在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。我将在今后的工作中不断努力创新，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 学校食堂工作总结美篇篇十二**

为进一步规范区属学校食品安全和传染病防治管理工作，严防学校食品安全和传染病等突发公共卫生事件的发生，保障学校师生的身体健康生命安全。根据\_\_市食品药品监督管理局、教育局、卫生局联发的《关于开展学校食品安全与传染病防控专项监督检查工作的通知》(\_\_食药监办【20\_\_】80号)和\_\_市食品药品监督管理局《关于开展秋季学校食堂食品安全专项检查的通知》(\_\_食药监办【20\_\_】81号)的要求，区卫生(食品药品监督管理)局和教育局联合组成学校食堂食品安全和传染病防治专项整治检查组，于20\_\_年09月11日至09月20日，对区属学校及托幼机构学校食堂食品安全、学校传染病防控、生活饮用水卫生、教学及生活设施卫生进行了全面监督检查。现将检查情况总结如下：

一、组织形式

这次专项整治工作严格按照\_\_市食品药品监督管理局、教育局、卫生局联发的《关于开展学校食品安全与传染病防控专项监督检查工作的通知》(\_\_食药监办【20\_\_】80号)的要求，在各学校及托幼机构及时开展了自检自查的基础上，由4名卫生(食药监)局监督员和2名教育局负责校园安全人员，组成2个联合督查组开展监督检查。检查按各级文件要求逐项进行现场检查，针对食堂及学校传染病防控、生活饮用水卫生、教学及生活设施卫生存在的问题提出具体的整改意见，并限期予以改正到位，对存在问题较严重的食堂予以行政处罚，对问题相当严重的坚决予以停业，待验收合格后方可重新开业。同时在检查的过程中，对从业人员再次进行食品安全及卫生知识培训，重申卫生(食药监)监督部门、教育部门、学校、食堂直接责任人的责任。

二、检查情况

区属共有45学校寄托有机构，8所初级中学，18所小学，19所幼儿园。有食堂的学校寄托有机构34所，此次学校食堂食品安全、学校传染病防控、生活饮用水卫生、教学及生活设施卫生监督专项检查，共出动车辆20车次，生监

督执法人员40天次，共检查了45所学校，34个食堂。检查的34个学校及托幼机构食堂持有效《卫生许可证》或《餐饮服务许可证》31个，三家到期的正在申请续证中，从业人员117人，持有效健康证108人，新学期现招的9人已经参加了健康体检，健康证明正在制作中。此次检查对食堂出现问题的学校寄托有机构，制作了《现场检查笔录》，下发了《监督意见书》责令改正，针对改正的内容，区食药监局将不定期的进行督查，对没有整改到位的将予以行政处罚。在学校传染病防控、生活饮用水卫生、教学及生活设施卫生方面，比如在学生请假、病假，销假等方面排查登记尚不完善，对防控制度建立不齐全，执行制度不彻底等情况，制作了《现场检查笔录》，下发了《卫生监督意见书》责令改正，针对改正的内容，区卫生局局将不定期的进行督查，对没有整改到位的将坚决予以行政处罚。通过此次检查，使学校对食堂的食品安全一是加强了，传染病报告渠道有更进一步的认识。

三、存在问题

1、学校主要领导和管理人员对食品安全的重要性认识不足，安全意识淡薄，没有切实履行食品安全第一责任人的法定责任，末将以往的食品安全监督意见整改落实到位。平时检查虽然有记录，但仍流于形式，效果不明显。有些学校虽然管理制度较齐全，任然存在管理上的漏洞，落实有待更进一步加强。

2、全区大部分学校食堂因面积狭小，食堂布局不合理，功能间区域划分不很明显。硬件设施不足，有的食堂硬件设施严重欠缺，连台、架、柜使用都没有，有硬件设施的也使用不合理，不符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。本次检查中对食堂布局不合理，硬件设施不足，生产经营过程不符合要求的均下达《监督意见书》。

3、食堂内因设施不足，食品不能完全进行分类摆放，加工流程不能避免生熟交叉污染，荤菜类食品与素菜类食品加工未能分开;大都没有专设餐用具洗消设施，消毒池未专用，餐食用具的清洗消毒工作不到位。

4、学校对食堂食品安全管理督查力度不足，食品安全管理制度不落实，食堂管理人员形同虚设，从业人员缺乏食品安全意识;对食品加工流程不熟悉，食品加工操练环节不规范。部分学校食堂采购进货验收制度不落实，未进行索证索票及台账登记，有的食堂即使作了登记，也项目不全，有待于进一步加强。

5、个别学校存在许可证到期未按照法定的提前30天时限申请续证，有的学校极个别新招录的从业人员未能及时取得进行健康证明从事餐饮服务活动，均以责令立即改正。

6、部分城乡结合部学校生活饮用水不符合卫生要求，对饮用水卫生防范意识差，生活应用水的水井也未加盖上锁。对学生供应的桶装饮用水未向厂方索取同批次的检验报告书。

7、由于全区学校严重缺乏专业校医或保健教师，各学校对常见病的防治知识的宣传缺乏，导致全区学校春秋季常见病防治工作滞后，对学生的因病缺课登记，登记、报告，病假、销假登记不完善。

8、部分托幼机构学生的教室灯光照明达不到要求，等关于黑板平行而不是垂直放置。学生宿舍基本配备了温度调节的空调或电风扇等通风换气设备，但普遍存在住宿人员拥挤现象。

9、举办食堂的学校及托幼机构分餐老师或人员、生活应用水管理人员和宿舍管理人员大多没有取得健康证明。

四、整改措施

1、对有问题的学校及托幼机构，要求提高认识，加强管理，建立健全组织机构和规章制度，分工明确，责任到人，制度上墙，严格落实校长为学校食堂食品安全安全工作第一责任人的工作制度，对出现问题的学校食品安全将进一步加大检查力度，使学校食堂建设和管理工作更加规范。

2、要求举办食堂的单位加大食堂的硬件设施投入，使食品加工流程合理，食品的采购加工过程层层把关，符合相应的操作要求;有毒有害物品严禁进入食堂内，杜绝超期食品及不合格食品进入校园，防止各种中毒事件的发生。

3、加强与教育部门的协调沟通，积极配合。下半年再开展一次学校食堂管理人员和从业人员的食品安全安全知识培训，从根本上改变由于食堂管理人员和从业人员缺乏基本的食品安全知识导致管理上的混乱，提高安全意识，转变观念，规范经营

4、学校及托幼机构必须高度重视分餐教师、生活应用水和宿舍管理人员的的健康体检工作，加强防控意识，把各种防治工作放在首位，保证学生的身体健康。

5、加大学校生活应用水整改力度，坚持学生直接饮水的索证制度。加大食品安全宣传力度，加强对学生的食品安全知识教育。培养良好的卫生习惯;加大学校及家长保护少年儿童的意识，从而减少食源性疾患的发生。

五、下一步工作打算和建议：

1、提高认识，加强对食堂食品安全工作的指导，进一步明确学校食堂食品安全责任;学校要进一步加强对食堂环境卫生、食品生产经营过程、餐饮具容器消毒、从业人员个人卫生、健康管理、食品的采购、储存等方面的有效监管。

2、进一步落实好《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》以及留样制度等食品安全保障的工作制度，对执行情况进行检查，避免流于形式，确保得以落实

3、加大食堂改造力度，与教育部门沟通，建议在建造和设计食堂时，能够有卫生监督专业技术人员指导，取得建设项目卫生学评价，尽量使每建一个食堂设计功能上更科学、合理、实用。

4、学校要加强校舍卫生管理意识，强化生活饮用水或课间饮用水的管理力度，杜绝水源性安全事故的发生。

5、进一步加大传染病防控力度，落实健康教育课程，开展健康教育知识培训和宣传;规范缺勤登记制度;是学校的传染病防控工作得到进一步落实。

总之，这次专线监督检查明确了区卫生(食品药品监督)局、教育局、校(园)长、从业人员(老板)四方的职责，理顺了责任关系，也理顺了管理责任;强化了食品安全和卫生管理制度，进一步规范了食堂食品安全管理、传染病防控、生活饮用水和教(宿)舍的管理。此次联合专项监督检查取得了较为明显的效果，有效预防食品安全事故和传染病流行的发生。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇十三**

临近期末，各项工作即将告一段落，食堂在本学期工作情况在此也做一个总结。

从总体来看，本学期食堂工作相比上学期有了很大进步。

1、管理更进一步：

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。

2、节约更精细

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。

3、财务管理责任化

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。

4、饭菜花样更多样化

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。

5、其它

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。

对下学期的展望：

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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇十四**

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。 1

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 学校食堂工作总结美篇篇十五**

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，为学校教学管理制度服务，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学校教学管理制度，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。

3、本学期我们每周为全校师生提供凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

4、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;

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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇十六**

为加强学校食品安全监督管理，预防食品安全事故发生，落实学校食品安全管理责任，保障学生的饮食安全和身体健康。根据禹州市食品药品监督管理局、禹州市卫生局、禹州市教育体育局联合印发的《20\_\_年春季学校学校食堂食品安全检查工作方案的通知》(禹食药监[20\_\_]2号)文件要求，我所按照方案规定负责对市区中学学校食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

一、领导重视、精心组织

根据文件精神，结合本单位实际，召开了领导班子会，按照属地管理的原则，落实了工作责任，明确了工作任务、工作重点和工作要求。

二、工作重点

根据方案要求，此次检查重点：1、食品安全管理制度落实情况，是否建立了以校长为第一责任人的学校学校食堂食品安全责任制，是否明确食品安全管理员并落实管理责任;2、餐饮服务许可情况，是否在有效期内，是否超出许可经营范围。3、硬件设施情况，操作间布局是否合理、是否有“三防”措施、是否配备了有效的消毒设施，设立专用餐具保洁柜;4、制作加工情况，是否严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行操作。5、制度落实情况，是否建立了学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品的验收和进货台帐。

三、检查情况

本次检查共出动卫生监督员220人次，检查学校17所,16所开办的有学校食堂，学校食堂数26个。同时，对学校签订了学校学校食堂食品安全告知书、承诺书和学校学校食堂餐厨废弃物处理协议。并将食品安全承诺书张贴在餐厅醒目位置，接受学生及家长监督。

四、存在问题

1、部分学校学校食堂无有效的《餐饮服务许可证》。 2、部分学校学校食堂从业人员不能提供有效的健康证明。3、部分学校学校食堂布局不是很合理，无采取消除“四害”措施。 4、部分学校学校食堂消毒设施还需改善。 5、食品原料采购进货台帐和索证索票制度不完善。

时间过得真快，忙忙碌碌中，一学年又即将过去。回顾过去的每一天，我作为一名分管学校食堂工作者，深深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，管理的质量，很有可能会影响到师生的身心健康。所以，为了扬长避短，以后能把工作做得更好，在此，我将对本学年的食堂工作作如下总结。

第一、严格把好食堂卫生关，因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。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》规定的各项要求。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各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。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。

第二、严格把好食品安全关，每学期都要和食堂工作人员一起学习《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。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，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。还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)。

第三、严格把好食品进货关，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。

第四、尽力把好烧菜技术关，在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取师生的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让师生吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达百分之百;在创建省级平安学校中，我校食堂获得了专家的好评;在市级食堂评比中获a级食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在学校领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇十七**

20xx年初，根据学校所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了学校职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在学校所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在学校所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠学校所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产(工作)任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据学校所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据学校所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到学校所职工和就餐人员好评。

4、xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5、xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在学校所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在学校所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成学校所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全学校职工的用餐福利，最大限度获得实惠把学校所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运(残奥会)等重大政治活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据学校所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16：00至16：50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000 元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，学校所职工对此较为满意。

四、领导重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。(学校所职工喜闻乐见，争相品尝，供不应求)。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月(周)做好主副食供应计划，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目了然，减少了工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决了以往加工的产品口味不佳等问题。

2、增加了大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进了工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

五、领导挂帅，骨干把关，全员参与，加强职工食堂成本核算管理，积极化解不利因素努力做好餐饮供应的同时，确保供应价格保持稳定、经济收入稳定，盈亏标准符合学校所制定的范围。

为了迅速扭转近年来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自xx年4月以来，几次重点组织各供应厂家，商家(商贩)开会签订供销合同，有效控制主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持了较好的经济收入水平并始终确保月收入盈亏标准不超学校所规定范围。

六、一些问题和今后设想

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很多必须急办的事项只能议面不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对学校所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来学校从事本职工作时间长，有一定组织管理能力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养(培训)力度，增加投入，定向培养，签订使用合同(协议)明确责权利，充分发挥他们的聪明才智为学校所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水平不断提高，学校所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显见不可或缺的重要性，尤其是在维护学校所正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为学校所职工服务。

4、鉴于职工食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题丞待更新，建议学校处领导在统筹下年度学校所经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，职工食堂工作人员团结一心，全力以赴，在为学校所职工做好保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，展望明年，职工食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全学校职工的期望和学校所领导的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为学校所发展做出更大的贡献。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇十八**

时间过得真快，忙忙碌碌中，一学年又即将过去。回顾过去的每一天，我作为一名分管学校食堂工作者，深深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，管理的质量，很有可能会影响到师生的身心健康。所以，为了扬长避短，以后能把工作做得更好，在此，我将对本学年的食堂工作作如下总结。

第一、严格把好食堂卫生关，因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。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》规定的各项要求。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各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。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。

第二、严格把好食品安全关，每学期都要和食堂工作人员一起学习《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。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，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。还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）。

第三、严格把好食品进货关，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。

第四、尽力把好烧菜技术关，在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取师生的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月（4周）的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让师生吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达；在创建省级平安学校中，我校食堂获得了专家的好评；在市级食堂评比中获a级食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在学校领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇十九**

临近期末，各项工作即将告一段落，食堂在本学期工作情况在此也做一个总结。

从总体来看，本学期食堂工作相比上学期有了很大进步。

1、管理更进一步：

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。

2、节约更精细

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。

3、财务管理责任化

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。

4、饭菜花样样化

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。

5、其它

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。

对下学期的展望：

1、以上好的不断巩固，同时不断挖掘工人潜力使其发挥的热量。

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

\_\_年12月

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇二十**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“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。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

其次，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20xx年学校食堂工作总结工作总结。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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇二十一**

对于走出家门在外求学的学生们来说，吃的好要比住的好显得更为需要。学校食堂的卫生安全管理工作直接影响到了学生的身体健康，影响了到学校在外的声誉，关系到老师在班级上教学质量能不能提高，关系到学校往后长远的发展。因此，学生，家长，社会以及上级领导都非常关心学校的食堂管理工作。我们作为食堂工作的员工感到自己的责任非常重大，对于自己工作的重要性已经深刻认识。

我们学校的食堂管理工作是由学校的总务处全面负责，副主任主要负责平时的日常工作，学校的膳管会对于食堂的质量评价及财务进行直接监督。学校食堂一共有一食堂和二食堂两个班组，学校特意聘请了两名负责人作为班长来分别管理这两个食堂，严格做到分工到人和明确职责。

一、公正至上，公开才亮

坚持管理程序公正，采购、保管、加工、结算、复核各程序分工负责，互相配合、互相制约。坚持在管理小组的领导下，定价组全面参与，大宗定价定点，蔬菜市场调节。实行采购双采、进出库存双保、操作封闭、重要食品复称、全程财务监督。做到收明确、支真实，票据查询、资料可信，

二、管理到位，督查规范

坚持每天每餐巡查到位，食品安全卫生验收到堂，资料记录全，复查信度高。

三、师生餐评，质量第一

坚持每餐必评，每周公布，每月小结，每期考核。让问题及时暴露，让改进得到落实；坚信民食天下为大，食安工作为先。让食堂成为师生欢乐的天堂，情感交融的地方。让大家真切感受我们的生活由我们创造，我们的饮食由我们评定。师生满意，食堂成功。

附：本期餐评314次，评为a级餐314，无b级、无c餐；优秀率100%，满意率100%。

四、新年规划，巩固提高

1、强化工人素质，提升服务档次。重点是早餐面食花样、中菜质量的提升；整体协作进一步优化。

2、封闭操作更规范，配料调控使用较合理。严明操作纪律，做好节约增效，扩大学期考核档次。

3、管理组成员深入到位，督岗及时，让师生更放心、更满意。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇二十二**

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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇二十三**

“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，现对我校一年来的食堂管理工作作如下总结。

一、领导重视，全力保障

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。校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全，把它作为一件大事来抓。校长，分管校长，主任，分管主任和食堂管理员层层签定责任状并对食堂硬件建设给予积极支持。校长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。20\_\_年食堂把创建\_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，铜山县卫生监督所将对我校食堂进行评估验收。

二、强化软件管理

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，在每位工作人员的思想上提高认识。一年多来，先后制定了十项规章制度(索证制度等)并上墙，特别完善了食物中毒防治预案，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7种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

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。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。

成立了伙委会，生活部检查团并在学生会，卫生室的带领下对食堂全面工作进行检查和抽查，结果量化公布上墙。食堂办公室据此进行奖惩并实行末位淘汰制。

三、加大硬件投入

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2200多人上升到2600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、厨房间及售饭间都进行了装修和整修，彻底地改变了食堂的面貌。对操作间吊顶，整修了食堂内部设施并增添了防蝇防鼠设施和紫外线消毒灯，对食堂进行了整体粉刷并增添了不锈钢操作台。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。调整了4间操作和消毒房并改造和更新了售饭系统，大大提高了售饭效率。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。

四、坚持服务育人，尊重师生

\_

在食堂工作中，我们坚持“服务育人，管理育人”的宗旨，做好两个服务工作，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。20\_\_年11月底，总务处组织食堂人员召开了学生膳食工作民主座谈会，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和食品卫生知识宣传，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。

尽管如此，对照师生需求和\_堂的标准，由于先天结构和硬件问题仍然还存在一定的差距，暑期将对照卫生要求，进一步完善软硬件建设。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。这是我门在食堂工作中的又一个重要体会。

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，强化各岗位职责制的落实，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，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，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。

透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忙下我密切配合主任，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

从\_\_月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为\_\_月1日\_\_\_校区高中部食堂新开，要从我\_\_食堂调派老员工十多名，由于种.种原因当时人员很难招，\_\_食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，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我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，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，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益;透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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;透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，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，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。

3、本学期我们每周为全校师生带给凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

4、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自我的行动去管理，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;

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故立刻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”还有必须的距离。

我们全体员工必须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。

**学校食堂工作总结 学校食堂工作总结美篇篇二十四**

为了全面加强学校食堂安全管理，切实维护广大师生的健康权益，根据卫生厅、教育厅《关于迅速开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒发生的紧急通知》的部署，我所迅速安排开展整治工作，现将工作总结如下：

一、认真开展自查自纠，查找管理薄弱环节

在全面开展食堂食品安全自查工作中，督促开发区所有学校及幼儿园从食堂安全管理、餐饮服务许可证、管理制度、从业人员、原料采购、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、餐厨废弃物处理等方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行整改，2所学校和2所幼儿园均按照要求进行自查。

二、 落实工作任务，确定整治重点

本次专项整治工作重点落实七个“严查”：

1、严查学校食堂是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理之中。

2、严查学校食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校食堂餐饮服务许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题。对新开办的食堂，要严格按照《餐饮服务许可管理办法》规定办理许可，对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全、食品安全管理人员配置不到位、不具备相应条件的学校食堂，一律不发《餐饮服务许可证》。

3、严查学校食堂环境卫生是否整洁。认真核查学校食堂环境是否定期清洁和保持良好;是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施;是否具有足够的通风和排烟装置。

4、严查学校食堂从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施;从业人员是否具有健康合格证明;健康证明是否有效。

5、严查学校食堂索证索票和食品添加剂等制度是否落实。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品、进货渠道和索证索票情况。认真核查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，使用品种和用量是否符合《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760)，是否达到专人使用、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。

6、严查学校饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。以供水设施卫生状况及饮用水水质情况为重点，提供开水设施安全防护措施是否到位;餐饮具消毒是否符合相关要求。

7、严查学校食堂加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，豆浆等是否烧熟煮透;是否违规制售冷荤凉菜，操作人

员是否佩戴口罩;严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

开发区共有学校2所、幼儿园2所，食堂5家，均取得餐饮服务许可证，所有学校均建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，食堂从业人员全部持有有效的健康证，所有食堂食品原料索证索票制度落实到位，餐具全部使用集中消毒餐具，都能按规定使用食品添加剂，并专人负责，在食品库房未发现超期食品原料和非法添加物，食品留样记录完整，留样设备运转正常。

本次专项整治工作坚持突出重点、综合治理的原则，通过深化学校食堂食品安全整治，进一步增强学校食堂食品安全意识，完善食品安全管理制度，落实食品安全管理责任，规范加工制作行为，防控食物中毒事件发生，使学校食堂食品安全保障水平得到显著提高。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找