# 秀幼食堂管理经验总结（合集五篇）

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2024-09-14

*第一篇：秀幼食堂管理经验总结打造爱心食堂 促进幼儿健康成长——子长县秀延幼儿园食堂管理交流材料子长县秀延幼儿园成立于2024年9月，发展至今共有幼儿1364名，教职工102名，是全县规模较大的幼儿园之一。幼儿园狠抓保教工作的同时，加强了幼...*

**第一篇：秀幼食堂管理经验总结**

打造爱心食堂 促进幼儿健康成长

——子长县秀延幼儿园食堂管理交流材料

子长县秀延幼儿园成立于2024年9月，发展至今共有幼儿1364名，教职工102名，是全县规模较大的幼儿园之一。幼儿园狠抓保教工作的同时，加强了幼儿的饮食管理，确立了“打造爱心食堂，促进幼儿健康成长”的工作思路，努力把幼儿园食堂办成幼儿满意、家长放心的食堂。2024年3月，子长县食品药品管理局授予 “学校食堂示范点”称号；2024年3月榆林市食品药品监督管理局来园考察食堂管理工作。回顾食堂管理工作，我们主要做了以下几方面的工作：

一、健全制度，实现科学管理。

“无规矩不成方圆”。幼儿园食堂管理，没有一套切实可行科学的管理制度，是盲目的。园领导高度重视，建立健全了学校后勤服务领导机构，确定一名后勤园长负责食堂管理工作。讨论制定了《秀延幼儿园食堂卫生管理制度》，主要内容有餐饮从业人员个人卫生要求、食堂食品卫生责任追究制度、食堂食品采购制度、食品采购索证制度、膳食管理制度、食品成品留样制度、餐具洗消卫生管理制度、粗加工间管理制度、厨房操作制度、食品储藏室管理制度等，全面规范食堂工作的每一个环节，切实做到饭菜干净卫生，营养可口，全面打造爱心食堂，将爱心食堂作为“蹲下来说话”一个平台，作为拉近幼儿的一个桥梁。集团领导认真调研，确定了“一切为了孩子”的理念，努力实现现代化

一些不严格执行要求的人员进行相应的处罚，实现“优劳优酬”，突出激励机制。幼儿园克服困难为聘用灶务人办理了“四险一金”的社会保障服务，解决了他们的后果之忧，同时灶务人员享有与教师的同等待遇：生日礼物、节日问候等，他们的工作得到了应有的尊重，保证了灶务人员能够安心、尽心工作，发挥了个人的工作积极性、主动性。食堂工作人员在工作中兢兢业业、勤勤恳恳。厨师长张雄雄厨艺精湛，要求严格，对每一种入库的食品、蔬菜都能认真把关，严把质量和安全的第一道关口，做到用心、细心、贴心；配菜师贺春艳任劳任怨，无论春夏秋冬，坚持早上七点前到校，开始每天的准备工作，所加工的蔬菜让孩子们吃的可口。三年多来，幼儿园没有发生一起饭菜投诉和食品卫生安全事件。

三、以营养为本，实现科学合理膳食。

秀延幼儿园坚持“以营养为本，实现科学合理膳食”。一是按照一日一餐一点,专门聘用保健营养师，负责幼儿餐饮质量，购买了营养分析软件，每季度对幼儿营养摄入情况进行科学、系统分析，三大营养素蛋白质、脂类、碳水化合物都符合幼儿的需要量，在蛋白质比例中提高优质蛋白的比例，为了提高幼儿钙的摄入量，幼儿园在幼儿的汤内加入虾皮、豆干、黄豆、在馒头里加入牛奶等，科学分析后如果营养素不符合科学比例，保健医及时和厨师长沟通，对食谱进行调整，达到最好效果。二是根据幼儿生长发育需求，分析制定单双月营养食谱、每日带量食谱（含

幼儿园按照“家园共建”，推动民主管理的思路，积极搭建幼儿园食堂管理家长和幼儿园直接沟通的桥梁。一是通过发放调查问卷，书面征求家长对幼儿园后勤服务及食堂管理的意见和建议，幼儿园对家长的建议，高度重视，研究解决，得到了家长的认可。二是通过邀请部分家长到食堂进行参观指导，加深家长对幼儿园食堂管理的了解，切身感受幼儿园食堂管理的重要性和挑战性。同时从家长的角度对食堂管理提出建设性的意见，实现家庭与幼儿园的有机衔接，推动食堂管理上台阶。

百年人生，始于幼学；人生健康，幼学有责。孩子的今天就是国家的明天，让我们携起手来，求真务实，开拓创新，打造爱心食堂，促进幼儿健康成长，为祖国的明天奠基。

二〇一四年十一月四日

**第二篇：轻幼食堂创建工作总结**

食品安全，责任重于泰山

-----中国轻纺城中心幼儿园示范单位创建工作总结

2024年10月10日 学校园食堂的食品安全工作是学校后勤保障工作中的一项非常重要的基础性工作，它直接关系到广大师生的身体健康和生命安全，关系到学校正常的教学工作生活秩序，也关系到学校的发展和社会稳定。中国轻纺城食品安全示范单位创建工作得到了监管部门的高度重视与支持。我们根据上级部门的要求，高度重视学校食堂的食品安全工作，以师生为本，强化内部管理，积极推行“五常法”管理模式，确保饮食卫生安全，努力提高服务质量，满足广大师生的就餐要求。幼儿园上下围绕示范单位创建的工作目标和总体要求，统一认识，众志成城，通力协作，履职尽责，确保了餐饮服务食品安全示范单位创建工作的顺利有序和深入有效开展。现就食品安全示范单位创建工作有关情况总结如下：

一、基本情况

幼儿园名称：中国轻纺城中心幼儿园。于2024年9月正式投入使用。幼儿园环境整洁、舒适优雅，现有幼儿478人，教职工55人。其中食堂占地面积80平方米，布局合理，设施齐全，共有食堂工作人员4人。2024年被评为A级食堂。

二、创建工作开展情况

（一）完善食品安全管理组织，加强领导

学校成立了食品安全卫生工作管理组织，以校长为组长，进一步加大对食品安全卫生管理力度。

组长：俞压纹

组员：金小红

傅国芳

金益萍

监督：章利红

许子程

（二）加大投入，满足食堂“五常法”管理要求

学校根据需要，配备了一系列食堂设备。如消毒柜，蒸箱、餐车、现代化餐具、整理箱、货架等。从而保证了“五常法”的有序开展。

（三）开展各种培训，统一思想，提高认识。

食堂管理人员积极参加上级部门组织的每次安全培训班，提高认识，明确职责。并由专人负责为食堂从业人员和广大师生进行食品卫生安全知识讲座。经常组织食堂人员学习食品安全知识，增强预防食品安全事故的意识和能力。

（四）加强日常管理，落实各项制度

严把主辅原料采购关，区教体局规定的供应商，落实专人进行验收，确保质量。认真落实食品留样制度，有专用留样冰箱，每餐食品取约200克留样48小时；实行职工晨检制度，上班后由保健医生晨检，没有问题方可到岗；完善餐厨废弃物处理制度，剩余饭菜由回收机构统一回收，与之签订协议并做好记录。原料采购、加工、保存、清洗消毒、个人及环境卫生各个环节都有相应的制度并认真落实，保证师生的饮食卫生安全。

（五）加强督查，并不断提高

学校成立了食堂“五常法”管理督查组，由行政领导个膳管会成员组成，督查组根据《食堂“五常法”安全卫生责任考核制度》对食堂进行督查、考核，并与员工资金挂钩，采取激励措施，使全体工作人员严格要求自己，不断提高自身素质，逐步养成良好的操作习惯，提高规范程度。每学期开展评比，表彰先进，鞭策后进。

学校食堂通过实施“五常法”管理，在卫生、安全、质量、效率等方面的显著的提高，得到了广大师生及家长的认可和上级主管部门的肯定。到目前为止，我们学校未发生食品卫生安全事故。

**第三篇：材料管理经验总结**

材料管理经验总结

一般来说，在水泥路面工程项目中，材料费占工程总成本的比例为60%~70%，因此做好项目材料的管理，节约材料费成本，是项目管理工作的重点，是项目赢利与否的关键。现从采购、仓储及施工三个环节对本项目主要材料的管理进行如下总结：

一、采购环节

严格执行公司的采购管理制度，各种材料的采购均按照竞价招标程序进行。

钢筋、水泥一般采用甲供，其价格在工程投标时已经确定。对于地材，我们应尽快通过各种途径深入了解行情，掌握第一手信息，详细了解各种工程材料的市场价格，同时了解当地各种运输工具的运费情况。

1、充分了解工程所在地石场的分布情况，选择规模较大，生产能力强，产量稳定，单价合理的石场，以减少自行开办经费。

2、正确、合理地选择储料场地。要充分考虑原材料供应地到储料场的运距、施工现场到储料场的运距以及周边环境的影响等等，尽量选择综合运费少、远离居民点，运输方便的场地作为原材料储存场。对于一些如垫层碎石等可以直接用于施工的材料尽量一次性运至施工前场，可以避免二次转运费、仓储费及场地损耗等。

工程项目开始前，机材室会同工程室、合约室，根据施工组织设计、施工项目材料预算和计划成本等文件，编制好《材料总需用计划》，按具体施工方案、施工预算，统计分部分项工程所需材料用量，制定《分部分项工程材料需用计划明细表》，为材料供应和限额领料制度

提供依据。

二、仓储环节

目前，材料入库时，大部分以过磅作为计量方式，其场地损耗、操作损耗，甚至过磅损失等由施工项目承担，同时根据以往经验证明，过磅计量是最容易出现漏洞的过程。因此，控制好仓储环节对于整个材料控制过程有着至关重要的作用。

1、为了减少场地损耗，储料场场地应进行硬化；入库材料要分型号、品种，分区堆放，予以标识；堆放分区须合理，减少场内转运距离；对有防湿防潮要求的材料，要采取相应防范措施。

2、材料领用实行限额领料制度，领料须凭审核过的领料单办理领用手续。

3、经过水洗或雨淋的地材，其含水量往往比较大，碎石2.5%左右，砂可达到10%多。在实际施工中，一些不良的材料供应商为了增加材料重量，下雨天特地加快运料或者直接往地材上灌水等等。因此，为了减少损失和纠纷，施工项目在与地材供应商签订合同时，首先需明确地材含水量的允许范围，对于超标的含水量不予结算；在施工中，应进行含水量检测和控制，检测结果由双方签名确认，建立台帐，作为以后结算的依据。

本项目部在签订的面层砂供应合同时规定，材料过磅时含水量不得超过8%。每天由项目实验室对当天进场砂的含水量随机抽查三次（直接在运输车车厢取样），以三次的加权平均作为当天进场材料的含水量，建立检测台帐（如表1）。完工后，经统计，节省面层砂约

1000m3。

面层砂含水量检测台帐表

13、健全材料管理的各项规章制度，严格执行材料验收、发放、退料以及回收制度，做好原始资料的记录和保存，建立各种台帐，按日进行盘点，抓好业务核算。

4、搞好工程材料收尾工作，当接近工程尾声时，要认真检查库存量，估算未完工程的材料需求量，在平衡的基础上，调整原材料采购计划，削减多余，补充不足，力争在工程结束时各种材料零库存。

三、施工环节

在施工过程中，要落实管理技术措施，坚持走管理、技术与经济相结合的道路，以管理技术优势来取得经济效益，是降低成本的又一关键。

1、优化施工配合比。在保证质量的前提下，做好施工配合比的优化设计，可有效降低成品料单位成本，达到节约成本的目的。

2、控制好各结构层成型宽度，避免因摊铺过宽造成的损失。(1)通过实践，总结出稳定层碾压成型宽度与放样宽度的关系，适当缩小放样宽度，保证成型宽度与设计宽度一致。

(2)由于大型摊铺机的挤压，摊铺后，水泥混凝土会往左右两边发生自由膨胀，面板成型宽度一般比设计宽。因此，在施工硬路肩时，注意减少主线面板膨胀部分宽度，保证整个路面宽度与设计一致。

本项目水泥面层单幅宽度10.75m，主线摊铺宽度8.5m，硬路肩宽度2.25m。以8.5m为控制宽度摊铺主线面层，施工硬路肩时以中桩作为基准点进行放样，控制宽度为10.75m,从而保证单幅宽度10.75m。

总的来说，材料成本的控制，是通过控制“物价”和控制“物耗”来实现。通过经验的积累和总结，不断完善规章制度，提高人员素质，逐步实现科学化、现代化的管理，定能在保证工程质量的前提，进一步降低材料成本。

**第四篇：食堂管理**

\*\*\*\*\*\*\*有限公司 食堂管理制度

一、目的

搞好膳食，保证员工身体健康及情绪稳定，为生产、经营服务。

二、范围

适用于本公司全体员工、餐饮公司及公司食堂管理。

三、职责

1、行政部负责公司食堂管理。

四、内容：

1、公司暂为员工提供膳食一日二餐（中、晚餐），具体要求如下：

2、用餐标准为中餐4元，晚餐4元，从员工当月工资中扣除。公司补贴每天2元。

3、用餐时间：中餐：11：30~12：00，晚餐：16：35~17：00。（按实际工作时间适当调整）

4、用餐地点：仅限员工餐厅，特殊情况经人事行政部批准除外。

5、就餐时每人一份，禁止双人共用一份。

6、食堂菜谱经常进行轮替。

五、非本公司员工就餐

1、客餐：由接待部门经理到行政部申请登记，行政部统一安排食堂按规定标准办理。如就餐标准与员工就餐标准相同，则到行政部领取就餐卷，凭卷就餐。

2、搭餐：在公司协助工作需搭餐的人员，负责部门行政部领取就餐卷，收费标准为：中餐：4.00元/餐；晚餐：4.00元/餐，工作完成后由行政部核算餐费，到财务部交费。来访亲友如需在食堂就餐，须到行政部领取就餐卷，收费标准与协助工作搭餐标准相同，该费用从被访员工当月工资中扣除。

六、餐具管理：

1、公司餐具由食堂工作人员清洗，并高温消毒。员工自备筷子和汤勺。

2、客餐人员使用公司公共餐具，由食堂工作人员清洗，高温消毒。

3、在公司协助工作需搭餐的人员，使用统一餐具，由食堂人员清洗。

4、任何人不得将餐具带出餐厅，如有损坏或遗失按规定赔偿。

七、就餐秩序：

1、自觉遵守就餐秩序，按先后顺序排队买饭，不拥挤、不加塞、不起哄、不喧闹。

2、礼貌谦让，讲究文明，严禁在食堂打架斗殴、滋扰生事。

3、保持食堂清洁卫生，不许随地吐痰、扔杂物、倒废水。

4、厉行节约，反对浪费，爱护粮食，不得乱扔食物。

5、节约用水，洗完餐具后，自觉关闭水龙头。

6、爱护食堂的各种设施和用品，不得损毁。$ R& v8 m9 M&

7、操作间及后堂禁止任何非工作人员入内。

8、尊重食堂工作人员，不得有任何侮辱性的言行。4 A+ k: i g2 @ ~

9、服从食堂人员的管理，不得无故顶撞。

8、食堂工作人员服务准则：

1、态度和蔼，服务热情，以礼待人，以理服人。

2、按时按量，一视同仁，公平合理，不徇私情。

3、讲究卫生，穿戴整齐，做到“三勤”：勤换衣服、勤剪指甲、勤洗手；做到“三洁”：伙食、餐具、环境清洁。

4、饭热菜香，花式多样，定期更换食谱。

9、食堂卫生：

1、桌面地面保持干净，每天清扫三次，每周大洗一次，门窗玻璃每月擦洗一次,保证食堂环境卫生达标。

2、炊具、餐具、辅助用具在用前用后必须清洗干净，并进行高温消毒。

3、保证食物卫生，严防食物中毒：

4、生与熟隔离，食品与杂物隔离，食品与药品隔离；

5、严格执行“五不”规定：不买腐烂变质的原料；不收腐烂变质的物资；不用腐烂变质的物料；不卖腐烂变质的食品；不用手直接拿食品。

**第五篇：食堂管理**

食堂管理及员工用餐规定一、二、为规范公司食堂管理，加强员工用餐管理，特制定本办法。食堂管理规定

1.食堂劳动纪律：

A.食堂工作人员严格执行公司的各项规章制度和规定。B.认真履行食堂工作职责，服从公司管理。C.食堂工作人员进入岗位时须穿专用工作服、帽。D.严格执行就餐时间，不得随意提前或拖延就餐时间。2.食堂工作人员工作质量：

A.认真执行《食品卫生法》，防止中毒事件发生； B.不断提高烹调水平；每周应更换菜肴品种； C.不断提高服务态度和服务质量，尽力让员工满意。D.注意节约水、电等。3.食堂卫生管理：

A.食堂工作人员必须持有卫生健康合格证，且每年至少体检一次，并将卫生健康合格证复印件交行政部备存。

B.属食堂卫生责任区内，必须做到每天清洗，每周进行一次大扫除、消毒，保证食堂环境整洁卫生。

C.厨房区域内外定期采取清除苍蝇、老鼠、蟑螂等措施。

D.每天清除剩菜剩饭、垃圾等，废品应按照指区域放置并及时清理。E.行政部应组织人员于每周对食堂卫生、菜品等进行稽核。

三、员工用餐管理规定：

1.食堂于每周五公布下一周的菜谱，每餐应供应A、B、C三种餐别供员工选择。就餐员工于每日上班刷卡时到订餐系统中预定当日餐别。

2.餐费标准为7元/餐，包含两荤一素、米饭及清汤。食堂根据需要也可供应面食（标准为7元/餐）。

3.就餐员工凭刷卡就餐，并根据预定的餐别向食堂工作人员领餐。4.餐费核算：行政部按月统计员工餐费并从当月工资中扣除。

A.中餐：餐费由员工自行承担3元/餐，公司给予每位员工补贴4元/餐。

B.晚餐：员工晚上加班超过2小时的，公司给予补贴4元/餐，员工自行承担3元/餐；加班时间未满2小时的所有餐费由员工自行承担（即7元/餐）。C.如因个人原因用餐标准超过7元的，超过部分由员工自行向食堂工作人员支付现金。5.公司提倡勤俭节约的优良作风，不得浪费粮食。6.就餐时应按秩序排队进行领取，不得随意插队。

7.就餐完毕后，应清理餐桌上的残渣等并倒入指定地点，并将餐盘、碗、筷等放置指定地方。

四、员工满意度调查：行政部应于每月进行一次员工满意度调查，并汇总调查情况及问题点向食堂反馈。

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