# 疫情食堂工作总结(14篇)

来源：网络 作者：倾听心灵 更新时间：2024-09-08

*总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢...*

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

**疫情食堂工作总结篇一**

学校根据上级文件精神和上级领导的直接指导，成立了以校长为组长的食品卫生安全管理工作领导小组，委派工作责任心强熟悉食堂管理的朱俭波老师担任食堂负责人，食堂配齐采购员、保管员、卫生管理员和监督会计员，食堂按正规程序聘请员工1名。

食堂工作是学校工作的重要组成部分，直接影响到师生的身心健康，关系到学校的稳定和发展，我校把尊重学生生命权和健康权放在首位，从食品的采购到食品的验收；从食品的加工到食品的储存；从师生的就餐到餐具的处理，我们都按上级的规定，自始自终抓好落实层层把关。在实际工作中认真践行科学管理，责任到人的思想，以为师生服务为宗旨，建立健全了各项规章制度和工作职责，有食堂管理制度、采购制度、保管制度以及从业人员职责等制度，使每个人员有明确的工作目标和具体的工作任务，每个人员在工作中均能服从大局、听从安排。有较强的主人公意识、责任意识、团队意识和服务意识。工作中做到了既分工又合作，强调了各自的工作必须到位入格，不得有半点马虎和懈怠，员工之间能主动相互帮助、体贴、关心，出色地完成了学校下达的各项工作任务。

三、加强食堂内部管理，提高服务质量1、严格执行从业人员持证上岗制度。

学校食堂办理了卫生许可证，；食堂员工均接受卫监所的培训和健康检查，从业人员持有效的健康证上岗。学校强化了对学校食品卫生工作管理人员和从业人员培训，做到每月开一次食堂工作会对食堂人员有一个教育主题，每周不定时对食堂工作进行自查，保证各项制度的贯彻落实。食堂定期组织工作员工学习《食品卫生法》、《食品卫生管理制度》和食堂内部的相关制度和职责，始终把全校师生的生命安全和身心健康放在第一位。

2、严格程序，规范操作。

食堂操作，严格规范，从食品原材料采购（坚持“四不购”）→储存保管（坚持验收入库制度）→出入库（进出登记制度）→食品加工过程（生熟食品分开）→从业人员个人卫生（着装、配证、卫生），结合学校食堂实际，依据管理规范，严格过程管理和规范操作，确保生熟食品的安全卫生。要努力消除食堂不安全隐患（如剩余食品储存、消毒的安全，预防中毒、疾病的安全，坚持每日食物留样），确保饭菜安全。另外，学校还不定期对食堂情况进行检查，发现问题及时整改。

3、员工树立服务意识。

食堂员工在粗加工阶段既要注意观察菜的质量，发现问题要及时报告，更要勤俭节约，牢固树立节约意识，成本意识，掌握好烹制菜品的火候，保证色、香、味俱佳。每天的饭菜按时供应，并保证绝对安全、卫生。每天餐具按时、按规定消毒，从而保证餐具的卫生和食品的安全。从食堂干净、整洁到饭菜味道，营养、节约以及让师生吃饱吃好方面都是有口皆碑的。

4、实施民主监督

学校食堂财务收支实行由经手人、货主、验收人、伙食负责人、审批人“一支笔”签字审批制度。重大开支经学校领导集体研究决定后，征求全体教师意见方可执行，伙食账目实行按期公开。

5、明确相关责任

为规范学校财务管理，学校校长是学校食堂管理工作的第一责任人，负责并主持食堂全面工作制定各种规章制度、奖罚措施。负责食堂环境卫生、食品卫生、食堂人员个人卫生的监督检查，负责食堂财务支出审批和物品出库审批，并能保证学校食堂的正常运转。报帐员是直接责任人，要严格控制伙食利润，真正办好师生伙食。并对学校食堂财务工作的合法性、真伪性负责，承担经济责任、纪律责任、法律责任，仓库保管员职责：负责所有采购食品、物资验收检验工作，核对数量、品名与发票的数量、品名是否一致，核对无误后并在发票上签名，做好物资的出入库和实物账的登记工作。采购人员职责：制定采购计划，保证食品物资数量、质量及食品的卫生安全。注重膳食花色品种荤素营养搭配和有效凭证的索取工作。

6、以“勤”落“实”，精细管理。

作为分管食堂的教师，要在“实”字上下功夫，“勤”字上作文章，坚持常抓不懈，一是要加强日常的管理、检查、督导。二是要深入食堂实际，尽可能找准改进食堂工作的切入点。三是要深入市场实际，尽可能找准减少成本，提高质量的切入点。四是要深入师生实际，尽可能找准改进饭菜质量的切入点。其中每月至少一次的食堂工作专题会，是不可少的，通过专题会，后勤管理人员一是总结本月工作，提出下月要求，二是对工人进行培训，三是校长进行强调、要求，在精细过程管理中，注重终结管理，克服随意性，增强自觉性。

总之，用一个“勤”字，落一个“实”字，管理才能到位，工作才能把关。

7、做好了学生的就餐管理工作

吃饱吃好，这是家长最关心的问题，也是我们办好食堂最关键的一个环节。为了做好这一关键环节，学校经常听取学生和家长的意见或建议，在家长会上学校多次听取家长的意见，逐步完善学校食堂管理。此外，学校还负责做好了就餐有序、就餐公平。对学生的就餐，学校安排了值周教师维护秩序。

8、做好了餐具的消毒工作卫生，重在预防。我们坚持了餐具消毒，虽然我们没有高档的消毒设备，但我们每天都坚持把餐具清洗干净，用消毒液浸泡消毒。

在今后的工作中，我校将进一步把学校食堂管理工作放在至关重要的位置，长抓不懈，努力提高食堂管理质量和服务水平，为师生的身体健康，为学校的教育教学工作作好后勤保障，让社会满意，让学生满意，让家长放心。

**疫情食堂工作总结篇二**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导和监督下，牢固确立了“服务育人”的宗旨，规范了食堂的安全卫生工作，保障了师生的生活需要和身体健康，维护了正常的教学秩序，受到老师、学生和家长的高度赞扬。现在我将我的工作总结如下：

我在学校遵纪守法，团结同事，求实务实，乐观向上，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，勤奋工作，无怨无悔。在学校工作，服务热情，坚守岗位，按时完成需要完成的任务。为了树立服务意识和教育意识，让教师和学生在去食堂时有宾至如归的感觉，感到轻松、舒适和放心

对原材料的购买日期、产品商标、生产日期、保质期、卫生证明、营业执照、产品检验报告等进行认真登记和验收。不合格材料不得进入原材料仓库；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品、成品；严禁购买无生产厂家、生产日期、保质期或超过保质期的食品和原料；在食堂购买的肉类必须有动物检疫证明。所有供应商应存档，所供货物的证书应完整，并在现场检查供应商的生产基地。学校还与供应商签署了食品卫生和安全责任书。原材料进入仓库，隔墙离地，成品和半成品分开，生熟产品分开，无定形食品储存在干净的容器中，盖上盖子，防止交叉感染

在食品加工过程中，严格按照有关规定进行消毒，对消毒后的食品进行彻底煮熟。在粗加工室，挑选蔬菜，切碎蔬菜，放在砧板上。手术室干净，餐厅干净明亮，所有门窗均装有沙门氏菌和沙窗。各班组每天填写《食堂考勤表》、《食堂运行日志》和《生产食品质量检查表》。洗碗有学问。要求工人师傅严格按照以下规定操作：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，什么菜冷水泡，什么菜热水泡，什么菜在盐水中浸泡，浸泡多长时间。肉类和蔬菜食品储存在单独的柜子里，菜板被分开并用刀加工。没有必要让土豆发芽。青豆应在水中煮沸，豆浆应煮沸，凉菜应热透以免中毒

每餐烹饪的食物应从烹饪室移至餐饮室进行隔离和储存。厨师在出售食物前必须洗手、再次消毒并戴上口罩。食堂应将过夜食品放入冰箱，坚决不出售发霉食品。餐具和农作物容器的清洗消毒，消毒后的物品用沸水清洗，用洁灭净等清洗剂进行化学消毒，然后在蒸汽柜中蒸30分钟以上，大的物品在锅中煮30分钟以上，这既是物理消毒。然后进入消毒室和消毒柜，进行清洁和消毒工作。近年来，上级部门对我校食堂的餐具消毒卫生情况进行了每次检查，合格率为100%，食堂操作工，坚持定期体检，持证上岗。养成良好的个人习惯，勤剪头发、勤剪指甲、勤洗衣服、勤换工作服、上班前洗手消毒、穿工作服、戴工作帽、上班；卖饭要带口罩；；工作时禁止吸烟总之，我在学校食堂为学校的健康快速发展做出了自己的努力，得到了全体师生的认可，家长的信任，各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断创新，更多地接受学校领导的监督和指导，更好地为师生服务，把学校食堂工作提高到一个新的水平。

**疫情食堂工作总结篇三**

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，我校食堂开展了“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：

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。

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。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。

食堂餐厅布局合理，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”。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

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。

做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生中餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

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。

**疫情食堂工作总结篇四**

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：

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。

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，非定型食奇放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

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。

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。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，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%.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。

**疫情食堂工作总结篇五**

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：

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，更好地为员工服务；

3.加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用周末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、热门思想汇报闲人免进”。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，给员工创造了舒适的就餐环境，在保证员工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；

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；

3）在对员工的日常管理中，用制度加情感和自我的行动去管理，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；

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约增收。

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，认真理解公司经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取员工对改善食堂的意见；

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、卫生的为员工服务；

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，工作总结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。

**疫情食堂工作总结篇六**

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，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。

协调梳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。要从团结的愿望出发协调问题，求同存小异。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。

1、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毛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。

2、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。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。

**疫情食堂工作总结篇七**

为认真贯彻落实中央应对疫情工作领导小组和省疫情防控工作领导小组关于疫情防控工作的部署，更好地保障师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，依据《xx市优化餐饮业疫情防控措施加快推动复工复业的指引》（xx防控指市监〔2024〕10号）和xx市“文明餐桌公筷公勺”行动倡议书等相关要求，现就进一步落实我校食堂疫情防控措施，提前做好复工复产要求和迎接开学准备，规范疫情防控期间学校食堂工作，特制定本防控工作方案：

1、成立由校长为第一责任人的学校防控领导小组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

2、领导小组成员名单

组长：

副组长：

成员：

（责任人：督查人：）

3、成立由校长为第一责任人的防控小组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

4、配备与食堂从业人员数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

5、开展全体员工开工前出行情况调查，全面掌握员工出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。开展疫情防控和食品安全知识培训、岗位操作培训，做好培训记录。

6、配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开工前对所有餐用具进行彻底的清洗和消毒。配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

7、对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，及时清理超过保质期、感官性状异常的食品。对食品贮存设施设备和场所进行全面清理消毒。

8、对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等。加强室内通风换气，有条件的建议采用机械通风，专间和专用操作区使用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

（责任人：xx，督查人：xx）

9、对食堂员工每日行程、接触人员、个人和家庭成员身体状况等进行全面登记摸排，做到涉疫情况每日及时掌握、底数清楚。严格落实隔离观察制度，来自疫情严重地区人员暂不复工。

10、对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录，有发热（37.3℃以上）、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

11、在从业人员通道入口处及食堂各操作区配备洗手消毒设施。从业人员应勤洗手，出现任何可能污染手部的情形时，都要按要求规范洗手和消毒。

12、从业人员工作过程中应佩戴口罩，并按规定及时更换口罩。接触直接入口食品的，宜佩戴一次性手套并及时更换。工作服应每天清洗更换。

13、加强员工用餐安全管理和住宿疫情防控，督促员工抓好个人卫生和饮食安全，养成健康生活习惯，提升自我防护能力。

（责任人：xx）

14、选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

15、严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

16、从集体用餐配送单位订餐的，应选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

17、学校要加强对食品原料供货商、集体用餐配送单位的监督。

18、严禁采购不符合食品安全标准的食品原料。严禁采购不明来源的食品原料。严禁采购、存储、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

（责任人：xx督查人：xx）

19、供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

20、供货商送货人（集体用餐配送单位送餐员）、学校采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

**疫情食堂工作总结篇八**

“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。

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，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。

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。

学校成立了伙委会，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。

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。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。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，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。

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，广泛开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的留言。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。

学生伙食费160元/月，全校80多人就餐，伙食费按月收取，及时公布。开支透明，实行集体采购，手续齐全，票据集体审核，彻底杜绝不合理开支，不规范票据。每月生活费收入全部用于学生生活，学校还贴补水电费、维修费。

通过这一系列的措施，我校食品安全卫生工作得到了切实的保障，从未发生过一例食品卫生安全事故，真正做到了让家长放心，让学生满意。但是，我们深知，食品的安全卫生工作还任重道远。只有我们食堂工作人员高度重视，不断加强学习，才能将食堂工作做得更好。为了学生的一切，为了一切学生，我们将以饱满的工作热情，健康、卫生、绿色、环保的思想理念，投入到未来的工作中，为学生健康、快乐、幸福的成长奉献出我们的爱。为学校未来的辉煌作出我们的贡献。

**疫情食堂工作总结篇九**

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：

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。

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。

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。

**疫情食堂工作总结篇十**

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。

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。

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。

**疫情食堂工作总结篇十一**

当前，正值做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的关键阶段，为保障学校学生身体健康和生命安全，学生正常上学，学校工会加强职工食堂日常管理，全力确保疫情期间职工用餐安全。

按校党支部关于疫情防控工作会议要求，学校会迅速制定《学生食堂疫情防控管理方案》，并成立学校食堂疫情防控领导小组，严格做到“六个”加强。

一、加强员工健康管理，复工前，精准摸排食堂工作和管理人员的身体和出行状况，复工后严落实晨检及体温监测。

二、加强食材源头控制，严格落实食品进货查验、索证索票、台帐记录、消毒、留样等，食材供应商按供货需求量进行配送，确保配送食材质量。

三、加强个人防护消毒。所有食堂工作人员都要佩戴一次性口罩和一次性手套并及时更换，制备食物前后，都要严格做好手部清洁消毒。

四、加强食堂餐厅管理。每天定时对食堂进行全面清扫消毒，用餐期间，开窗保持空气流通，更新地垫及添置消毒地垫，为防止集中就餐发生交叉感染，自带餐具就餐。

五、加强就餐风险。为有效切断病毒传播途径，食堂采用轮流、分散的方式就餐。

六、加强服务保障工作，合理搭配简餐，提前采购桶装面、卤鸡蛋、火腿肠、饼干、手撕面包和苹果等，隔天提供蛋炒饭、肉丝面等食物，切实保障企业员工餐食的健康和营养。

食堂工会将继续把疫情防控工作做实、做细、做到位，坚决打赢疫情防控狙击战。

**疫情食堂工作总结篇十二**

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

—食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温—食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的—广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从—粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，x元价格菜的占比达x%。落实—级、—级大学生补贴—人，共计—元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

**疫情食堂工作总结篇十三**

我餐饮服务公司积极响应党和国家的号召，贯彻落实《xxx中学疫情防控工作方案》要求，按照学校对防控疫情的决策部署，迅速行动起来，启动应急预案，成立新冠防控工作小组，食堂所有管理人员和员工纷纷行动起来，做好抗击疫情的防御工作。

开学前要对所有食堂从业人员进行全面排查并建立健康台账，精准掌握每一名员工返岗必须连续14天的健康打卡，保证身体健康状况。

1、健康管理。学校食堂应建立并执行从业人员健康管理制度。返工前，要组织食堂食品安全管理员、从业人员健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，并建立健康档案。同时，在学校食堂显著位置进行统一公示。

2、人员管理。加强管理和从业员工自我防控意识。以微信群、钉钉工作群等形式及时发布疫情防控信息、自我防护措施、疫情防控相关知识和上岗防控相关要求，使员工及时掌握疫情防控知识和自我保护技能。

3、测温管理。严格实行实名晨检制度、测体温上岗制度。食堂员工每天上下午（每餐工作前）各检测体温一次，并建立档案。对体温超过37.3℃或出现乏力、咳嗽等症状，以及有碍食品安全病症的，及时督促到医院就诊，待查明原因并病症治愈后，方可重新上岗。

4、佩戴口罩。对进入食堂餐厅的学生、教职员工等用餐人员，要求其佩戴口罩，按规进餐等。工作服、口罩要求。强化二次更衣管理，售饭人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。工作期间，从业人员必须全程佩戴口罩，疫情期间不得佩戴pe材质敞开式透明口罩，口罩不得重复使用，定时更换。

5、后厨全封闭管理。食堂后厨严格实行全封闭管理（完善门禁系统），非本食堂人员不得进入后厨，食堂管理部门相关人员因工作需进后厨时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

6、个人物品管理。不得将私人物品带入后厨，手机进后厨应经消毒处理。

7、功能间通风管理。后厨要定时开窗通风保持空气流通。

8、智能化监管。充分发挥电子监控智能管理系统对炊管人员规范操作防控疫情的监管作用，及时督导整改到位。

**疫情食堂工作总结篇十四**

忙忙碌碌的20xx年已经过去，在此之际，我将我一年工作向领导做一个总结：

食堂工作看似简单，无非是买买菜、做做饭，但是在实际工作中却是比较复杂的过程。公司现有近20人在食堂吃饭，所谓众口难调，有爱吃咸的、有爱吃甜的，有喜荤的、也有喜素的等等；不仅如此还要合理膳食，均衡营养；更重要的一点，公司为每位员工制定了6元的午餐标准，还要在保质保量的情况下合理控制成本。为此，我做了以下工作：

1、因为公司地点偏僻，周围菜市场比较小，菜品不丰富、价格还比一般菜市场贵，所以每天下午从市里的菜市场采购第二天所需的原材料。

2、合理搭配每天的菜肴和一周菜肴。每天保证2－3个菜品，荤素搭配，营养均衡；一周内的菜品不重复，炖肉、熬鱼等每周保证至少一次，让员工感觉到在公司能吃的好。

3、合理控制每天菜量，保证每个员工都能吃的饱，还尽量避免过多剩余，减少浪费。

4、注重食堂卫生，首先保证蔬菜、肉、鱼等原料的新鲜，除土豆、白菜等可长期储存的蔬菜外，一般不长期储存。副食调料等根据用量，每月采购一次，争取做到当月购买当月用完。每天使用的餐具、厨具等做到当日清洁完毕。

5、有些员工对海鲜、韭菜等忌口，每当做这几种菜的时候，再单独为他们开小灶。

通过一年多的工作，我对在公司吃饭的员工的口味有了许多了解。看到大家对我的饭菜都是比较满意，我也感到非常高兴，证明我的心思没有白费，这也是大家对我工作的一个肯定。

这一年来的后勤工作主要包括：

1、每周打扫一次经理室卫生，经理室卫生打扫相对比较简单，一般就是把垃圾倒掉，打扫地面，擦擦桌椅。经理日常工作比较繁忙，为了不打扰领导办公，我一般把打扫工作安排在经理外出办事或者出差的时候完成。这时，有人就说我傻，经理不在工作做了也是白做，我却不这么认为，做工作不是为了给别人看的，工作做了和不做永远都是不一样的，领导回到公司后能看到一个干净整洁的环境，我的努力就没有白白付出。

2、每周打扫一次厕所卫生，每个月给厕所做一次大扫除的打扫。打扫厕所卫生一般都是比较令人头疼的事情，尤其公司的厕所卫生更难做，公司人多、厕所利用率高，几天就脏乱不堪，尤其是便盆、洗手盆等地方更是不易清洗，每次清洁都要费很大力气才能弄干净。

总之，食堂、后勤等工作虽然是都是最基础、最不起眼的工作，但同样也是一个公司内不可缺少的工作，能为大家打造一个良好的工作环境，让大家吃上可口的饭菜，在生活上没有后顾之忧，才能更好的投入到工作中去。

20xx年已然过去，20xx年已经到来，在此我要感谢各位领导对我一年来工作的支持与帮助，在新的一年我将继续努力工作，为公司的发展贡献自己的一份力量。

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