# 食堂面点人员工作总结(合集4篇)

来源：网络 作者：紫芸轻舞 更新时间：2024-08-02

*食堂面点人员工作总结1食堂工作是学校教学工作的重要组成部分，食堂的各项工作做好了，学校的教育教学工作才能更好的为学生教师服务，才能使学生工作教师更好地安心学习安心工作。现将已过的一学期食堂工作做如下总结。一、我校本学期由完小校长、考核组和食...*

**食堂面点人员工作总结1**

食堂工作是学校教学工作的重要组成部分，食堂的各项工作做好了，学校的教育教学工作才能更好的为学生教师服务，才能使学生工作教师更好地安心学习安心工作。现将已过的一学期食堂工作做如下总结。

一、我校本学期由完小校长、考核组和食堂管理员进行的检查共计四次。平时还定时不定时的进行检查并提出改进措施。

二、要求食堂的工作人员都认真遵守食堂的规章制度，各尽其责，尽心尽力的完成本职工作。食堂的领导机构经常督促各项工作完成的情况。

三、从开学到学期结束所采购的食品无霉烂变质的现象，所有过期食品一律不得进入食堂。

四、每天的饭菜都根据学生人数有计划地做，汤菜、炒菜当餐吃当餐做，肉、菜及时保鲜，从未将变质饭菜打给学生。

五、食堂严禁做上级规定禁止的菜给学生吃。（如：野生菌、凉拌菜等）

六、食堂的消杀工作都在学生就餐结束后严格进行的。

七、对所购进的食品如：油、盐、佐料、干菜、肉类、大米、面条都定期检查，都是离墙、离地有标签。

八、严把食品进货关，进货商家都是证照齐全。

九、对炊具，天天进行消毒处理，做好保洁工作，用具都是生熟分开。

十、本学期从未发生中毒现象。

十一、学生食堂教师食堂帐务分开，按时公布给学生家长，消出了家长的误会。

十二、建立建全各项规章制度，加强食堂工作的管理，严格按规章制度执行。

十三、账务日清月结及时调整亏盈状况，捉到不亏损也不克扣学生一分钱。每笔开支都由完小校长及时审核后签字入账。

十四、在下步的食堂工作中，学校将更加完善食堂管理。加大力度种好菜地、养好猪，降低伙食标准。

十五、在下步的食堂工作中，学校将更加完善食堂工作，完小校长、管理食堂的教师、炊事人员应团结协作，群策群力，共同将食堂办得更好。

总的来说，我们的食堂是受学生和家长欢迎的。有的家长诚恳的说：“生活改善了、学生的身体好了、病也不生了、家长放心了”。当然，成绩只属于过去。我们只有不断地改进、完善，才是我们做好食堂工作的根本保证。

**食堂面点人员工作总结2**

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。

一是明确xx食堂管理岗位职责。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。

二是对xx食堂管理操作流程进行规范。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。

三是奖励xx食堂管理考核制度。xx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xx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xx食堂管理制度。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。

五是完善xx食堂管理应急预案。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”为主题的温州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，总务科专门从温州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，1元价格菜的占比达60%。落实xx级、xx级大学生补贴xx人，共计xx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。

**食堂面点人员工作总结3**

时间过的真快，转眼间我接管食堂已经3年了。xx年在曲总的正确领导下圆满的完成了全年的工作任务，曲总经常告诫我做为一个食堂管理员应更多的为职工一日三餐饮食着想。为保证每位职工的身心健康而考虑，以下是我对食堂年末总结。

作为一个集体食堂，我们严格遵守和落实食品卫生安全法，按规定对食堂工作人员进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗，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，切实做好我食堂的食品卫生餐具“一洗，二冲，三消毒”工作。工作台做到随用随清，如发现工作中有不到位之处立即指出，改正及到位。工作人员能够认真做好本职工作，明确职责，服从分配，随叫随到以保证职工正点吃饭的需要。

十月是秋菜上市的时节，为了使食堂的成本降低购买了大量的冬储菜如大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。食堂进货也非常重要，三百多人用餐需要经常外出采购各种食品。如肉、菜、蛋、禽、主副食等，有我自己去采购，严把没有“检疫证,食品卫生许可证”的食品一律不要，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。

另外，我也严格遵守财务纪律，每次采购时总是所要收据及时上账使账目清晰有据可查，保证了经费的专款专用，不乱花乱支，抱着节约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，有许多工作做的不足比如；菜的花样单调油水小就那麽几种吃法，主食也单一。xx年要在08年的基础上我要把食堂工作全面的抓起来，提高职工一日三餐饮食做到荤素搭配和理，增加菜的花样，掌握好就餐人数、做到记能吃饱吃好又不浪费。加强服务人员的素质教育、提高服务质量，打饭时随叫随到、以保职工能吃上热乎的饭菜。

总之，食堂工作正在月渐步入正常化、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、务实奉献与和作的团队共同为千秋木业发展而默默奉献。

**食堂面点人员工作总结4**

时间总是过得飞快，好像刚刚总结完上一年的总结，这一年的经历又扑面而来了。如果不把这些经历都总结记录下来的话，未来的工作是会在遗忘中停止前进的。为了能够把未来的工作做得更好，也为了把过去的工作记录在案，下面我将对我今年的工作做一个总结：

>一、认真负责，管理到位

>二、卫生良好，营养健康

今年我们食堂伙食的卫生是大家都可以看得见的透明。今年年初，也就是寒假的时候，我们讲食堂的橱窗都改成了透明的，这让所有的老师和学生都能够看见我们后厨的卫生情况，这一点既可以保证大家吃到卫生放心的食物，也能够确保我们的食堂的工作人员不在工作中出现一些不必要的状况。今年增加的新菜品，都是通过营养师的搭配才推出来的新菜品，为得也就是保证学校里每一个学生和工作人员能够吃得营养，长得健康。

>三、新的方式，新的健康

在今年的食堂管理工作中，需要特别提出来的是我们食堂管理工作中拓展出的新的方式——我们将食堂内部设置了一个意见区域，在那里准备了一个匿名的笔记本，可供老师们和同学们以及学校的其他工作人员们给我们提意见。虽然不一定每一条意见，我们都会毫无保留的采纳下来，但这些意见都会在我们食堂管理工作中起一定的作用，让大家都能够一起来帮助我们食堂的进步。毕竟我们中国人都是“民以食为天”的，吃得好吃得健康，我们才会有更加强壮的体魄去学习去战斗！

以上这些差不多就是我这一年的主要工作内容了，把这些记录在这里，以便我据此作出相应的来年计划，让我们食堂的管理工作能够更上一层楼。

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