# 工作总结食堂摘菜(通用15篇)

来源：网络 作者：清风徐来 更新时间：2024-08-20

*工作总结食堂摘菜1>一、政治思想方面一年来本人能够端正态度，坚定理想信念，安心服役，严格执行上级指示，服从命令、听从指挥，坚决完成任务。能够积极参加政治教育，认真做好笔记，把教育内容深刻领会到实际行动当中。而且课后能写好心得体会，确实领悟到...*

**工作总结食堂摘菜1**

>一、政治思想方面

一年来本人能够端正态度，坚定理想信念，安心服役，严格执行上级指示，服从命令、听从指挥，坚决完成任务。能够积极参加政治教育，认真做好笔记，把教育内容深刻领会到实际行动当中。而且课后能写好心得体会，确实领悟到教育的精神实质。学习科学发展观，学习党的创新理论，坚持用知识武装头脑，始终保持一个良好的心态在部队服役。

>二、工作作风方面

虽然身在炊事员的岗位上，空余时间比较多。但我能有效的利用时间学习相关的知识。在操作当中，我以理论结合实际，有效的提高了伙食质量。在遇到困难能虚心的向司务长、班长请教。后勤工作虽然比较辛苦也很单调，但我从来没有产生厌烦情绪，都能始终如一的干好本职工作。

>三、遵规守纪方面

一年来我认真学习部队的条令条条例和各项管理规定，遵守部队的各项规章制度。时刻保持清醒的头脑，扎实工作，时刻按连队提的要求去做。一日生活正规有序，能严格落实请销假制度。

回顾这一年的工作，虽然取得了一些成绩，但还是有存在的不足：

1、学习的积极性不是很高，今年以来，虽然对学习抓的比较紧，但没有把学习与增长知识、增强才干有机的联系起来，带着问题去学的意识不强，学习的延伸性不够，缺少学习后劲。

2、工作实践和创新意识有待加强，对本职工作不够细心，工作上缺少总结。有时候怕麻烦、图简单，工作标准有时下降，只求过得去、不求过得硬。工作上发挥传、帮、带作用不够明显。

一年来，有成绩也有不足，好的方面我将继续发扬，不足之处加以改正。为了下一步更好的开展工作，我制订了以下整改措施：

1、在学习上要始终保持饱满的热情，不断加强政治理论学习和党的创新理论知识的学习。

2、落实好一日生活制度，按时起床，注重平时的点滴养成，逐步养成谦虚谨慎的良好作风。

3、克服平时的麻痹大意思想，要做到时时处处想安全，始终把安全工作放在首要位置。

4、树立正确的人生观、世界观、价值观，并安心工作，确保爱岗敬业意识，做到干一行、爱一行、专一行。

5、打牢以连为家的思想，时刻谨记“连兴我荣、连衰我耻”，积极为连队建设出谋划策。

以上就是我一年的工作总结。

**工作总结食堂摘菜2**

为着力构建科学、健康、和谐的学校后勤服务体系，真正把食堂办成服务师生、服务教学的重要场所，我们坚持以关爱师生、重视细节、服务育人为理念，以绿色、安全、精品为目标，让师生吃饱吃好。目前食堂总体运行秩序良好，各项工作进展顺利，各项操作规范、安全，为全校师生的工作、学习、生活解决了后顾之忧。

工作开展情况：

健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。食堂管理严格执行《\_食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，食堂管理室参照国家相关文件，依据本校实际，制定出台了一系列相关制度，建立健全各岗位职责，进一步明确了食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

建立各种档案

依照相关管理规定，食堂管理室建立、健全了各种档案，包括常规管理档案、管理制度档案、食材出入库档案、检查记录档案等，为学校食堂的管理轨迹留存了印记资料。

食材采购情况

食堂根据市场食材价格和学生的口味安排每日食谱，食谱力求突出荤素搭配、营养均衡的原则。食堂在采买食材过程中，实行了定点采购，定期对所采购的食材价格进行市场调研，货比三家，杜绝人情交易，力争所购食材质优价廉，对于质量不合格的产品坚决不采购，确保师生吃上安全卫生的饭菜。食堂采购员将食材买回后，与食堂保管员一起对所购食材的\'质量和数量进行核对，确定无误后计入材料采购台账，并附上相关采购票据。坚持索证索票制度，我们对所有的食材采购点都严格进行索证索票。

伙食成本控制

伙食成本的标准由学校核定，按不同季节的菜价及粮油价格核实三餐的标准，以不超出采购食材的费用为原则，以兼顾营养搭配为原则，以节约为原则。

操作流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。首先，食堂注意把好了“三关”：第一关是把好验货，每天由保管负责对新进食材验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、是否发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。第三关，食品分餐关。食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂、变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚相关人员。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节进行有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用蒸汽消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。

另外，食堂要求所有的员工必须树立高度的节约意识，每餐加工饭菜适量，不可浪费。

其次，各操作间实行专人负责制，冰柜定期清理、除霜、消除异味，生熟物品分开存放。严格执行饭菜留样制度，留样时间不得少于48小时。

提高服务质量

众所周知，众口难调，尤其是现在的学生，家庭条件较好，对于饮食非常挑剔。我们为了规避食品单一这一供需矛盾，想方设法增加花色品种，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。不断变换花样，改善学生就餐质量。

剩饭剩菜处理

食堂工作人员对剩饭剩菜进行处理，做到宁愿浪费，也不让师生吃剩菜。

我校食堂建设和管理工作在学校领导的正确指导下，在全体班主任和任课教师的大力支持下取得了一定的成绩。在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量和服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

**工作总结食堂摘菜3**

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℃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。

**工作总结食堂摘菜4**

新的一年又将到来，经过一年来的工作，在领导的指导、班长的带领及同事的帮助下，我顺利的完成了今年工作。现将工作中的相关情况及来年打算汇报如下：

一、在我负责食堂蔬菜调料及主食品的验收、采购工作时，对采购物品数量、质量进行严格验收，数量不足的以实际娄报帐，发现问题及时向领导反映，避免出现漏洞，给公司造成亏损。

二、在我负责食堂招待来宾用餐工作时，提前做好招待的准备，招待间的卫生做到位，力求高标准；餐具、水壶都一一摆放整齐。来宾就位时，及时端茶倒水、上菜，热情服务，给来宾一个好的印象，为华祥氯碱添荣。

三、同时在我是食堂保管员时，负责保管食堂的海虾、鱼头等物品。做到分类保管，虽然在保管上还有些漏洞，但我从没占公家一丝便宜。

一年来，我虽然取得了一定的成绩，在领导的指点下和自我发觉，自己还存在一些缺点和不足，需要改进。在20\_年，我将克服自己的缺点，弥补自己的不足之处，对自己保管的物品，出库按先进先出的顺序办理，保证食品的鲜进鲜出，保证食品不变质、不损坏，不积压，避免浪费；采购工作中对腐败变质的不入库，严守质量、数量关；尽自己的薄力减少食堂的亏损。

在新的一年中，我将做好本职工作，为我们部门站好自己的岗，最大限度的提高自己能力，为华祥氯碱做出自己的贡献！

**工作总结食堂摘菜5**

时岁月穿梭，转眼间\*\*年在紧张和忙碌中过去了，回顾一年来，我作为食堂质量部一名检验员，有很多进步，但是也存在一些不足之处。

在质量部一年来，在领导的关心指导下，在同事的支持帮助下，我不但勤奋踏实地完成了本职工作 ，而且顺利完成了领导交办的各项临时任务，自身在各方面都有所提升。为了更好地做好今后的工作，总结经验，吸取教训，本人就一年的工作总结为以下几项：

1、努力学习，全面学习新知识

检验工作是一个特殊的岗位，它要求永无止境的学习新的知识和提高技能，为达到这一要求，所以我们必须要注重学习(学习新知识，学习新的工艺，学习新的图纸等)

2、努力工作，完成上面各项任务

经过半年以来，面对非专业学习机械加工质量工作，工作起来难度比较大，但是我积极的应对困难的挑战，我完成了领导给予的任务。

3、日常生活，工作态度积极端正

在这一年以来，我能自觉遵守食堂的各项规章制度，在工作中，不迟到、不早退、有事主动请假，尊重领导、团结同事，待人真诚，任劳任怨。努力做到了：一是按规章自律。领导规定不准做的我绝对不做，领导要求达到的.我争取达到，不违章、违纪，不犯规、犯法，做个称职的质检员。二是用制度自律。我严格按食堂制定的各项制度办事。在质量方面，坚决做不该用的坚决不用，不搞人情主义。对自己分内的工作也能积极对待，努力完成，做到既不越位，又要到位。在同部门其他同事的工作协调上，做到互相理解、互帮互学、真诚相待，建立了友谊，也获得了许多有益的启示。我深知成绩的背后有我们质量部门全体人员的共同努力和辛勤的汗水。今后，我仍然会以平常之心对待不平常的事，勇于进取，一如既往地做好每一件事情。

4、存在的主要问题

那么回顾检查自身存在的问题，虽能敬业爱岗、积极主动开展工作，取得了一些成绩，但仍然有许多需要不断的改进和完善的地方，我一直在努力，并且力求做好。在工作中由于专业知识较少，经验不足，对待一些问题的解决方法过于单纯，工作方法过于简单;看待问题有时比较片面，以点盖面，在一些问题的处理上显得还不够冷静。在完成领导交办的任务的基础上，发挥自身优势，继续加强专业知识的学习，进一步提高各项检验技能。

5、下一年的工作规划

在新的一年里，我决心认真提高业务、工作水平，贡献自己应该贡献的力量。在下一步的工作中，我要虚心向其他同行和同事学习工作经验，借鉴好的工作方法;同时在业余时间努力学习业务理论知识，扩大猎取知识的范围，不断提高自身的业务素质和水平，使自己的全面素质再有一个新的提高，以适应食堂的发展和社会的需要。要进一步强化敬业精神，增强责任意识，提高完成工作的标准。

我想我应努力做到：第一，根据领导要求，加强学习，技术掌握成熟;第二，拓宽专业知识面，参加各类检验员资格培训和考试，尽快使自己成为一名合格的质检员;第三，认真学习执行《机械加工质量控制体系》，工作任劳任怨，接受食堂安排的常规和临时任务，并能认真及时地完成;第四，对检验仪器要正确操作，做到及时用及时清理、及时登记，做好日常维护工作;第五，热爱本职工作，继续学习有关质量知识。

总之，心态决定状态，状态决定成败!对食堂要有责任心，对社会要有爱心，对工作要有恒心，对同事要有热心，对自己要有信心!做最好的自己!

**工作总结食堂摘菜6**

我校是一所寄宿制初级中学，目前共有教学班14个，学生700名左右，全部为住宿生，设有一个食堂。学校按上级有关文件指示精神，采取了由学校经营食堂的方法，对食品的来源采取定点采购的方式。对经营的食品，严格食堂食品经营准入制度，实行公开招标，通过现场考察、索证等程序严格审核其资质标准，食堂定点采购实体的选择、准入十分慎重，了解掌握供货方的\'实际能力与社会信誉程度，择优选定供应方，签订供应协议书，保护学生的利益，有效提高食堂服务于学生的质量。

现将一年来的工作总结如下：

1、安装了较为标准的厨房设备，使我校食堂标准得到一定提升；改建原有食堂，增设功能间，改进烹饪流程，食品品种和质量进一步得到了提高。

2、认真听取学生意见，不断改进伙食质量，在学生食堂里，学生就是上帝。根据学生的口味，食堂不断更新饭菜的品种，翻新花样。以便让学生吃饱吃好。专管人员每天检查伙食卫生，领导不定时检查，在检查中发现有问题，追查食堂管理者的责任。

3、食堂管理做到分工明确，任务到人，责任到人。定期体检、培训，持证上岗，统一着装、统一体检，对有传染病的人员严禁进食堂工作。

4、食堂划分卫生区，做到炊具、器械专人保洁，所管卫生区随时清理，使食堂的清洁卫生、环境卫生有明显提高。

5、保证及时为学生供应开水，做到有开水喝、有热水用。

6、高度重视安全，做到随手锁门，严禁无关人员进入食堂，专人负责食品留样。

我校的食堂管理还不够成熟，还有很多不完善、不科学的地方。我相信在上级领导的支持下，我校的食堂管理会越来越科学，越来越规范，我们的工作会更上一层楼。

**工作总结食堂摘菜7**

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：

>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。

>三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

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。

>四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

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。

**工作总结食堂摘菜8**

为认真贯彻落实《\_办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》国办发【20xx】54号文件和《雷山县农村义务教育学生营养改善计划》的相关文件精神，以及雷山县教育局关于“学生营养改善计划”的工作会议精神，我校高度重视，认真落实相关工作，确保“学生营养改善计划”能够安全、平稳实施真正做到提高学生营养水平，突出学校办学的强体与育人的双重功能，促进少年儿童身心健康成长。现将我校本学期实施“学生营养改善计划”工作情况汇报如下：

>一、加强组织领导。

为做好学生营养餐的管理工作我校建立健全了学生营养餐工作领导机构及监督机制，邀请黄里村委会领导参与学校管理此项工作并成立了以村副主任侯泽军为监督组长、校长文健负责具体工作以及其他教职工、家长代表、学生代表全力配合的领导体制，高度重视这项工作，明确职责，细化分工合作，齐抓共管，共同监督接受广大学生及家长的监督。

>二、完善各项工作制度。

1、落实学生食品采购人员、库房管理人员和加工人员职责，把各个环节的安全监管责任分解落实到人。

2、建立《卫生管理制度》、《资金管理制度》、《食品采购制度》、《食品验收储存制度》、《食品加工制度》、等十二项管理制度并将这些制度粘贴在食堂及储物间的显眼处。健全了营养餐食品入库、出库、留样和学生食用三类台账，规范了营养餐操作、加工、和采购流程。

3、我校因基建而食堂搬迁后没有专用库房和储藏室外，都配备了冷藏、保鲜、清洗、消毒、加工等设备，每周对食品的管理制度落实情况、食品卫生监管情况和学生的用餐情况开展自查，并对存在的问题做到了及时整改。

>三、具体实施情况：

（一）、实施对象、内容。我校义务教育阶段在校学生人数为210人。自20xx年春季入学开始，补助标准为每生每天3元，学生家长自筹1元，全年以200天计，以在校就餐的形式进行直补，由学生食堂为供餐地点，每天各班主任及科任教师带队，由食堂工作人员按时分发给每名学生饭菜，为学生免费提供就餐服务，各项工作规范有序。

（二）、实施方式

1、供餐时间为星期一至星期五的每日中午。

2、食堂管理人员必须每天公布学生食谱，每周周一至周五食物尽量做到少重复、讲究科学搭配。

3、保证学生每餐所吃东西必须价值4元的等值食品。

（三）经实施“学生营养改善计划工程”所需资金，由中央财政直拨资金解决，每天每生补助经费3元。

（四）配备设施，严格管理，安全操作，组织营养餐工作领导小组检查学校食堂的硬件设施建设情况。

结合本校实际情况综合考虑，向上级教育主管部门申请，学校自费购置了切肉机、切菜机、燃气灶等炊具及厨房用品，加强学校食堂的硬件设施建设，培训从业人员按规程操作，确保各类设施的安全状况良好，对存在的问题做到了及时整改。

（五）严格落实各项监督机制。

1、加强食品卫生安全管理

①、严格执行国家的《食品卫生法》、落实各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录、有突出事件的应急措施，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

②、做好采购及验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，我们将经营点的食品进货进行定点采购，与供菜人员签定购菜协议，对采购的食品索取三证，《营业执照》、《卫生许可证》、《健康证》，复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由学校领导负责验收签字。

③、建全各类安全卫生制度以及进、出货检查、验收、登记、签字制度，定期了解市场原料价格和进行菜单核算。

④、烹制工具、炊具不消毒不用，食堂管理人员经常对这环节进行监督管理，定时向监督小组汇报。

⑤、烹制人员统一着装，持《上岗、健康》证才能上岗。

⑥、厨房卫生由食堂工作人员每天打扫并进行消毒，按规定做好食品留样及记录。

2、经费公开合理安排，每月月末必须在《公示栏》上公布营养餐经费支出情况、收费标准、成本利润控制、饭菜质量，接受师生、家长和社会的监督。

（六）保证伙食质量，坚持以人为本，为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。不因价格上涨而影响伙食质量。保证饭菜的数量和质量，坚决做到每日两炒一汤的要求，满足学生身体健康成长的需要。

（七）严格实行责任追究制。营养餐工作领导小组必须把好食品质量关，凡因采购不符合国家卫生安全和质量标准的食品而造成食源性疾病，要追究采购员的责任，因管理不善或工作失职，造成集体卫生事件或造成严重后果的，层层追究相应的责任人的责任。

（八）所存在的困难及改善措施：

（a）、存在的困难

1、学校离市场较远，且每天采购一次食品的采买方面存在一定的困难。

2、我校因搞基建，食堂和餐厅已被拆除，学生只能在教室用餐，不符合卫生要求。

3、由于学校场地受限、资金缺乏导致不能给学生提供一个良好舒适的就餐环境，学生用餐环境简陋，并且还存在一定的用餐安全隐患。

4、学校食堂自来水自学校搞修建后，加上一些村民对学校工作的不理解而导致有时停水状态。灶台打制不合格而不能正常使用。

5、因食堂及食品储藏室混为一体，食堂钥匙管理混乱，在食堂物品、炊具、设备的防盗工作方面存在较大困难。

（b）、改善措施

1、克服困难最大程度争取上级部门的支持，不断完善食堂硬件设施，并优化学生用餐场地，全力为学生提供一个良好舒适的用餐环境。

2、组织我校营养餐工作领导小组检查学校现使用的水井、水池、自来水管道等供水设施正常与否，发现问题，及时处理。

3、对学校现使用的水池要求村两委进行每月至少一次认真清洗，每周均投放消毒药品进行消毒，并留有相应记录。

4、加强对青少年营养膳食、合理搭配知识等方面的宣传教育，培养学生养成不挑食、不偏食的良好习惯。

5、预防学生用餐时发生安全问题，教师全程陪同学生用餐，并加大安全宣传教育。

6、明确责任，层层分工。各位教师各司其职，减轻学校管理压力。

7、优化食品储存环境，加强管理，落实到人。

8、在学校内部对教师及食堂工作人员进行“营养餐工程”业务培训，提高业务素质。

以上就是我校本学期实施“学生营养改善计划”的工作情况，在工作运行中有成功的地方，但也存在的许多问题，我校将在今后的工作中不断探索，总结经验，将成功经验推行下去，对存在的问题进行整改，使我校的“学生营养改善计划”工作步入健康和谐发展的轨道上来。

**工作总结食堂摘菜9**

在我从事xx学校的食堂厨师以来便认真做好本职工作，过去的一年里能够严格要求自己并听从校领导的教诲，对于师生在平时提出的建议也能够认真进行思考，我明白在存在众口难调问题的情况下只能照顾到大多数人的用餐，因此我能够提前对厨师工作进行部署从而取得不错的成效，结束一年工作的我也对自己在厨师岗位上的表现进行了总结。

认真做好食材的处理与调料的准备，由于需要准备的菜肴比较多的缘故从而需要不少精力，因此我会提前对食材进行清洗以及切好，这样的话便能够在规定时间内将菜肴处理完毕，因为自己的疏忽导致用餐时间没能做好准备无疑是得不偿失的，因此我一直在为厨师工作的完成来做准备，平时也能够牢记工作中的要求并努力将其做好。在领导的安排下导致我也会参与到食堂管理工作中去，主要是对食堂的发展方向提出建议，在集结诸多食堂员工智慧的情况下在有效改进了当前的工作方式。

重视厨师工作的完成并强化这方面的学习，菜肴单一的情况往往很容易引起师生们的方案，所以我会对每天的菜肴种类进行调整从而避免重复的状况，虽然做大锅饭的确比较累却能让自己从中学到许多，而且我也一直在追求个人能力的提升并有效强化了烹饪能力，我认为厨师个人能力的提升对食堂的发展是至关重要的，另外我也有利用节假日时间学习不同菜肴的制作方式，通过这方面的改进导致我在工作能力方面得到了食堂领导的认可。

能够倾听师生们对食堂菜肴的建议并加以改进，对于食堂的管理来说师生们的建议是很重要的，想要让更多的师生前来食堂用餐自然要有着相应的优势才行，背靠着学校这个平台却没有太多作为无疑是得不偿失的，所以我很重视厨师工作的完成并认真遵从领导的知识，平时也会在工作中严格要求自己并争取做出令人满意的菜肴，每当看到食堂区域座无虚席都会让我很有成就感，在这之中我也会询问师生对食堂菜肴是否有不满意的地方，倾听这方面的建议并改进自身的工作方式让我从中获益良多。

往后的食堂工作还有不少挑战等待着自己去解决，因此在总结过去一年的经验以后我会尽快投入到新一轮的工作之中，希望凭借着厨师工作的完成为食堂的发展贡献更多的力量。

**工作总结食堂摘菜10**

20\_，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。现将20\_年工作总结如下：

>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、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，个人简历工作规范，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、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、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，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、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、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。

尽管挥汗如雨，应接不暇，我们仍能坚持文明接待，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。

**工作总结食堂摘菜11**

>一、关于全年主要工作指标

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20xx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20xx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20xx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、20xx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、20xx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，20xx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。

**工作总结食堂摘菜12**

根据红安卷烟厂关于开展安全生产活动要求，结合职工食堂实际情况，紧紧围绕“安全责任、重在落实”这一活动主题开展活动。加强领导，精心组织，分工负责，分口把关，明确责任，狠抓落实。召开会议，进行宣传发动，制定工作措施，明确目标、责任和任务。同时还成立活动小组，由张彬经理任组长，吴华先、黄忠良、祝小红为组员。活动讲求实际，注重落实，张彬经理亲自抓组员，组员抓劳务承包人，劳务承包人抓所聘员工，做到一级抓一级，一级对一级负责，从而保证安全生产活动的顺利进行。

>1、宣传发动，让安全深入人心。

职工食堂以会议的形式组织所有员工学习中烟《关于积极开展20xx年安全生产活动》的文件精神，结合厂领导关于安全生产活动的要求，制定职工食堂20xx年零事故的安全目标，围绕这一目标，对职工食堂所有员提出具体的要求，并以《安全责任书》的形式将责任层层分解。责任书以“饮食卫生安全”和“生产安全”两大块为依据，逐月对责任人进行考核，与责任人的安全风险金、月奖挂钩，与劳务承包人的承包费挂钩，真正做到让安全长驻心中，力戒让安全成为口号。

>2、以安全为契机，落实隐患整改，注重效果。

为将本次活动落实到实处，使活动的开展有成效，首先职工食堂以张彬经理牵头，带领安全员、班长、保管、劳务承包人每天进入操作间、就餐大厅等地巡查，查找职工食堂内存在的安全隐患，听取

员工的反映意见，逐一记录，逐一整改。其次，抓好现场管理。对于员工现场工作中的\'不安全行为积予以指正，陈述利害，并责令其改正。对于拒不按安全操作流程办事的员工进行从重处罚，这样解决在执行各项规章制度、自主保安全过程中存在的问题。

>3、积极配合安全开展一系列的活动。

6月12日午餐后，职工食堂召集白班、夜班所有人员在就餐大厅进行安全知识自培，知识点涉及灭火器的使用、如何处理油锅起火、电源短路后如何操作、食品的安全存放、食品的鉴别使用等等，并再次强调各种炊具、电器设施的安全操作流程。

6月是一个多雨的季节，职工食堂包括经理在内，管理人员实行值日制，除负责每天环境卫生监督检查外，还必须负责下班后的巡查，例如：门窗水电汽是否关好、房屋是否漏雨、地沟是否通畅等。

卫生始终作为职工食堂重中之重，宣传发动会议后连续一个星期，职工食堂工作人员利用午休时间大搞卫生，上至天花板，下至地面，点到死角，面及门口周围，真正做到一尘不染、窗明几亮，并要求在以后的工作中以此为标准，每天下班后打扫卫生，每周大搞一次卫生，以制度的形式落实下来。

职工食堂通过安全活动，收获颇丰，活动中涌现一批安全工作做得好的个人和班组，全员整体安全意识得到极大的提高。但是，我们还是要求全体工作人员戒骄戒躁、居安思危，继续寻找自己工作中的不足，以便在今后的工作中取长补短，更好地为红安烟厂安全生产作出贡献。

**工作总结食堂摘菜13**

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。

**工作总结食堂摘菜14**

本年度，我从以下几个方面进行总结：

>一、学习方面。

身为一名\_员，我首先想到一切听从学校各级领导的安排，积极参加学校的各项活动，认真学习专业即使知识，提高自身素质和实际工作能力，增强自己与时代责任感及工作自信心。

>二、工作方面。

立足本职岗位。端正工作态度，尊章守纪。在每天的工作中，团结同事营造和谐气氛，创造整齐清洁卫生的工作环境。有时接到就餐任务。我总是早来晚走，加班加点和同事们一起提前完成任务，从不叫苦叫累，愉快的投入每天的工作中。全心全意的为全体教职工及学生提供优质的饮食服务，牢固树立“服务是天职”的思想。让每位师生健康、放心地在我们食堂就餐是对我工作的体现。

>三、义务奉献。

为了全体教师及学生就餐需要，我和同事一起无论节假日和公休日到随叫随到。今年还增加了包饺子的任务，我总是利用加班或加点。挤时间的完成任务，不计较得失，作到了有利于学校的事情力争做好。

总之，以上内容是为了查找不足，便于见后更好的工作。敬请领导和同时们批评指正。

**工作总结食堂摘菜15**

农村中小学义务教育阶段学生营养餐计划工程启动后，中心校高度重视此项工作。结合上级精神，广泛宣传，精心组织，积极完成任务。现总结如下：

>一、认真学习，加强宣传

4月份县教育局召开营养餐专题大会后，我中心校立即召开了全镇中小学校长会，认真学习县局文件，就学生营养餐工作做了认真部署，要求各校悬挂横标、张贴宣传画和十条禁令，切实让学生和家长知道这一惠民工程的重要意义。

>二、领导重视，亲自参与。

中心校成立了学生营养餐工作领导小组，以切实做好学生营养餐管理工作，确保学生营养餐按时、足额、准确发放。为确保学生营养餐工作开展顺利，4月6日（即第一天）中心校人员亲自参与到工作中帮助分装牛奶和鸡蛋，尽量让学生第一次营养餐吃好喝好。

>三、健全管理制度、落实工作责任制。

为使我乡的营养餐管理工作逐步走向制度化、规范化，我乡制定了《学生营养餐管理制度》、《学生营养餐实施方案》、《学生营养餐应急预案》，同时还制定管理人员岗位职责，中心校与各学校，学校与各班、各班与学生家长层层签订了目标责任书。

>四、认真组织，及时发放营养餐。

4月6日，中心校人员分两组亲自跟车检查，针对学生营养餐工作进行指导和安排。上午第二节后，中心校校长先后来到小学、马中、六中对学生鸡蛋和牛奶的发放情况进行了询问。并对学生餐后垃圾的处理情况进行了督查。

>五、存在问题

1、供餐管理有待进一步加强，管理制度有待进一步健全完善。

2、受地域、路况、交通设备等客观条件的限制，个别学校营养餐配送不太及时。

3、鸡蛋包装应该改为小包装，便于操作发放。

4、蛋、奶质量有待于改进。

总之，通过营养改善计划的实施，切实保障了学生的健康成长，拉近了学校与家庭之间的距离，减轻了家长负担，促进学校良好学风的形成。在以后的工作中，我们要不断总结经验和教训，力争做得更好。

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