# 地下食堂整治工作总结(优选49篇)

来源：网友投稿 作者：紫芸轻舞 更新时间：2024-06-24

*地下食堂整治工作总结1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。>一、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...*

**地下食堂整治工作总结1**

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。

>一、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。

>二、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。

>三、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。

>四、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。

>五、其它

**地下食堂整治工作总结2**

4月14日下午，我们部门对食堂外部卫生进行了一次检查，我也接受任务，对二号食堂进行检查。而我也对这次检查做了总结。在这次检查中，我们也采访了几个同学，主要采访的内容是学生对食堂工作人员及食堂卫生的一些看法。在采访结果中，学生总体上对食堂工作人员的服务态度表示满意的，对饭菜质量也给予了肯定。当然，这首先得感谢食堂管理人员和工作人员。希望您们能继续保持下去。

当然，在检查和采访过程中，还是存在一些问题的。以下便是我在检查和采访过程中发现存在的问题以及一些意见和建议：

一、在检查过程中，发现在1楼和2楼都存在地板边角都是比较脏的。这或许是员工工作的一个失误。细节决定成败，希望食堂管理人员能重视这件事。

二、炎炎夏日要来了。学生吃饭也就有吹风扇的需求了。或许不仔细看不知道，食堂的风扇都沾满苍蝇屎和尘埃。这样，在学生吃饭时会不会偶尔丢下一些东西来呢？希望这个问题能尽快解决。我的建议是，隔一两周清洗一次。

三、还是一个细节问题，这个天花板有很多蜘蛛丝。怎么在进行卫生清洁是没对天花板进行打扫的吗？希望能尽快改善。

四、在采访过程中，同学们对饭菜也有一点意见。就是青菜，没油，很淡。让人感觉就是，那些青菜直接在开水里捞出来的。这不是一两个同学的意见反馈，而是有很多。青菜不给力。希望厨师们能给点力啊。以上便是我对这次卫生检查的总结。希望食堂和校生活部能越办越出色！

**地下食堂整治工作总结3**

20XX年9月9日下午，应院学生会要求，我系系学生会生活部四名委员和院权益部两名同学同去学院的三个食堂进行了全面的卫生检查，检查内容包括就餐环境卫生、餐具卫生、饭菜卫生、操作灶具卫生、工作人员卫生、和低档、中档、高档菜的百分比，同时对食堂工作人员的服务态度和饭菜价格高低做出评价。我们在检查过程中也对仓库的调味料和食用油的保质期做了抽查，经过我们讨论研究，现对三个食堂的相关情况的总结如下：

>一、第一食堂

这是大一新生最常去就餐的地方。和上次检查相比，我们在检查过程中发现厨房内物品的摆放更加整齐，就餐环境和饭菜、餐具卫生情况也有较大改进；原料合格，员工的服务态度很好，待人热情。但食堂也存在一些不足之处。

（1）饭菜回收处的物品摆放较乱；

（2）员工工作时未严格执行戴口罩和手套的卫生规则；

（3）少部分蔬菜已放置多天，不太新鲜

（4）一些咸菜已经开始发霉了。

>二、第二食堂

第二食堂的改善是有目共睹的，和上学期相比可谓有天壤之别。现在的第二食堂的卫生可以说是三个食堂中最好的一个了。在检查中我们发现第二食堂的地面、就餐环境、地板以及员工自己的卫生都做的不错，我想这也是每天有如此多同学到第二食堂就餐的主要原因。但美中不足的是部分员工在工作时未严格执行戴口罩和手套的卫生规则。

>三．南艳湖食堂

南艳湖食堂是三个食堂中最大的食堂，通风条件较好，光线亮，地方宽敞。就餐环境好，地板、桌面等的清洁情况良好。绝大部分员工能在工作中自觉执行卫生标准，菜的种类较多，价格也较实惠。厨房的卫生情况也很好，工作人员的态度也不错。但我们也发现了一些不足之处，如剩饭剩菜未得到及时的处理，垃圾箱周边的环境也有待于进一步加强，仓库的地面卫生也有待改进。

综合来看，三个食堂虽然都或多或少的存在一些不足指出，但和上次检查相比均有一些不同程度上的改善。相信这也是我们所有师生希望看见的。食堂是学校的重要组成部分，作为师生的主要就餐地点，它们的好坏会直接影响到师生的健康。

>为此，我们有以下几点建议：

一、要确保食物来源的安全；

二、在食品储存过程中要严格要求如温度、通风、湿度等条件，确保食品的安全；

三、在加工饭菜时，工作人员在操作过程中要严格执行卫生标准，如要求在加工一些食品时要带口罩和手套等；

四、食堂的各类菜的百分比应合理，以满足绝大部分同学的需求为主；

五、在保证饭菜足量的情况下，尽可能的提高饭菜的质量，这样才能对学生有足够的吸引力；

六、餐具卫生十分重要，所有餐具必须经过严格的消毒才能被使用；

最后希望各食堂能真正做到以学生的健康为重，真正做到以人为本同时也祝学院的所有食堂越办越好！

**地下食堂整治工作总结4**

一、加强领导、全面摸底，认真制定实施方案。

自苍溪县教育系统20xx年食品安全专项整治“百日行动”实施方案”下发后，我们召开了专门会议，认真落实学校建设食品安全工作要求和餐饮业专项整治方案，确保全校师生饮食安全。

1、学校成立学校食堂食品安全专项整治工作领导小组，由校长冉宗文同志任组长，由学校分管安全后勤副校长李\_同志任副组长，领导小组下设办公室，李\_同志兼办公室主任，全乡完小和村小一把手亲自抓整治工作，明确一名负责人主抓整治工作。

2、认真做好学校食堂摸底工作，于4月20日下发通知，就我乡学校食堂基本情况进行重新统计，从统计的情况看，全乡村完小学校有食堂4个，其中有学生寄宿就三餐的学校食堂1个，只有寄中餐的学校食堂3个;全乡学校食堂从业人员9人，其中有9人有健康证，持证率为100%。全获得餐饮服务许可证，持证率为100%(村小根据县级要求未办理餐饮服务许可证)。

3、认真制定学校食堂食品安全整治实施方案，4月xx日，县教科局以苍教科函字[20xx]31号通知印发了《苍溪县教育系统20xx年食品安全专项整治“百日行动”实施方案》，要求各县属学校认真贯彻落实，各乡、镇将《方案》印发至各中小学校，并认真组织实施，《方案》分指导思想、整治范围、重点整治目标和内容、时间及步骤和工作要求等几个部分，明确分四个阶段进行：

第一阶段动员部署阶段(20xx年4月上旬);

第二阶段为组织实施阶段(20xx年4月11日--6月30日)。

第三阶段为总结验收阶段(20xx年7月1日--7月31日)。

第四阶段：巩固提高阶段(20xx年8月1至12月底)。

二、加强宣传发动，认真开展第一阶段的整治活动

为提高工作效率，使全校食堂从业人员和师生员工的食品的食品安全意识不断增强，消除学校食品安全隐患，杜绝群体性食物中毒事件发生，确保学校饮食安全。

首先我们于20xx年4月22日下午召开了全乡食堂管理人员与食品加工人员会议，与会人员12人全部到齐。会上冉宗文同志阐述了开展这次食安专项整治工作的重要意义。李\_就食品安全知识作了相关培训，最后就整治工作进行了布置。会议进一步明确了了学校食堂各岗位卫生责任制，食物采购台帐，食堂食物留样登记本等。

其次是全乡各食堂负责人就认真贯彻了会议精神，对照要求认真组织了自查自纠工作，并对全乡所辖学校进行了地毯式的检查，对检查和自查工作进行了认真总结、对存在的问题进行了认真限期整改，进一步完善了学校食品及加工管理制度，第一阶段整治行动开展得有声有色，已经初见成效。

三、明确职责，联合督查，认真开展第二阶段的集中整治行动。

4月15日至4月19日，按县教科局专项整治方案的安排，由学校组织对全乡学校食堂进行了地毯式的督查，督查制度、责任制的落实和宣传教育等情况，督查食物采购、索证索票、台帐、贮存、加工、消毒以及食物留样，饮用水等环节，从督查的情况看，主要有以下一些特点：

1、好的方面

(1)制度健全，学校基本都建立了校长负责制，管理人员安全责任制，从业人员岗位卫生责任制，食品采购、索证、验收制度，责任追究制度，食品留样制度，应急处理措施和事故报告制度。各项卫生安全管理制度齐全。

(2)97%的食堂及周边的环境卫生较好，卫生检查记录齐全。目前我校虽说食堂及加工场所的建筑陈旧，条件较差，但工具摆放整齐，清洁清扫工作都尽力而为了。

(3)从业人员较以前素质有很大提高，持健康证率达100%以上，员工没有留长发、长须、长指甲现象，没有随地吐痰，上班时抽烟等现象。100%以上从业人员能着装上岗。

(4)学校食安知识宣传氛围浓厚，学校基本都有食安知识宣传栏、墙报，有的还有宣传标语和横幅，学校有食安知识讲座，学生自我防范意识增强。有的学校将有关制度公布在就餐场所，接受学生监督。

(5)食堂的食物(含添加剂)的采购、贮存、加工、销售、消毒、保洁等环节较整治前都有进步，食品原料仓库储存食物上架率，隔墙率达100%以上。肉食储存进冰箱率达100%。生熟分开，食用品与非食用品基本能分开存放，基本没有采购高危食品现象。

2、存在的问题

(1)台帐和索证虽然97%能实行，但有的不够不完善，有的太细工作量大，难以坚持，有的索票没有粘贴在台帐上，有的索证不全，达不到追根溯源的目的，需要完善。

(2)食堂基础设施差，主要是房屋建筑差，防漏现象严重，且厨房加工区不能进行有效地全封闭，导致防蝇工作难度系数较大，存在一定的安全隐患。

四、下步工作

1、认真搞好第三阶段的巩固提高工作，对发现的问题督促整改，并进行复查。

2、加大食堂建设的投入，改善硬件设施，新建和改建食堂前认真履行预防性卫生监督职责。

总之，学校食堂食品安全整治工作是一项系统工程，涉及面广，工作难度大，我们一定齐心协力，由几个部门形成合力，严厉打击加工和流通领域的违法行为，狠抓源头治理，加强学校管理人员和从业人员的培训，提高他们的素质，对违规操作行为也要严肃查处，实行责任追究，确保学校师生饮食安全，确保学校和谐平安。

**地下食堂整治工作总结5**

根据XX市食品药品监督管理局和XX市教育局联合下发的《关于开展20xx年全市秋季学校餐饮服务食品安全专项督查的通知》(郴食药监发[20xx]93号)文件精神，我县结合实际认真开展了专项整治工作，现将主要工作总结如下：

>一、组织实施情况

我局在上半年制定下发的《XX县20xx年学校餐饮服务食品安全专项整治工作方案的通知》(桂食药监发[20xx]17号)文件基础上，于9月25日联合县食安办、县教育局等相关部门召开了学校食品督查会议，要求全县各小学中学校、幼儿园在9月26日前完成学校食堂食品安全专项整治自查，填好自查表，并成立了专门的整治小组，分四组进行，于9月26日至30日对全县范围内学校食堂食品安全进行了专项整治。截至目前，我县共有学校食堂(包括幼儿园)139个，周边餐饮店110个，全县所有学校食堂都已完成量化分级。

>二、专项整治开展情况

本次专项整治共检查学校食堂(包括幼儿园)139个，其中，普高与中职食堂4个，初中食堂34个，小学食堂45个，幼儿园食堂56个;周边餐饮店110个(含豆奶坊5个)。学校食堂从业人员共464人，其中，无健康证明116人;下发监督意见书183份(其中学校食堂105份)，责令整改98户(其中学校食堂58户);学校食堂就餐学生共47120人;学校食堂有效餐饮许可证89个，未取得(或过期)50个;对学校食堂开展培训139个，整改效果明显的食堂60个;实行量化分级管理的食堂139个，其中a级食堂8个，b级食堂99个，c级食堂32个;本次专项整治共出动执法人员480人次，责令整改98 个。学校食堂及周边餐饮单位基本符合要求，未吊销学校食堂和周边餐饮单位，无立案查处及金额罚款，未进行品种抽检及不合格产品查处。

>三、存在的主要问题

一是部分学校对食品安全的重要性认识不足，重视不够。个别学校食堂管理混乱，卫生条件差，垃圾处理不及时;一些小型幼儿园加工场所卫生条件较差、加工操作不规范、食品安全管理制度不健全、消毒工作落实不到位，食品留样不规范，从业人员健康管理不严格等现象较为突出。二是大多数小型幼儿园餐饮服务场所存在建筑布局和工艺流程欠合理现象，再加上受条件和位置的制约，监督整改难度较大，对今后餐饮业量化分级管理评定工作亦有一定影响。三是进货索证索票及台账记录不规范或记录不全。部分学校采购人员法制观念淡薄，多数文化程度偏低，未严格按要求向供货商索证索票，食品采购台账记录存在很大的难度。四是我县食品安全监督工作点多、面广，任务繁重，而执法人员少，力量薄弱，办公经费也非常短缺，给食品安全监管工作造成了一定困难。

>四、处理情况

针对学校食堂及周边餐饮单位出现的上述情况，我局执法人员现场下发了183份监督意见书，责令整改通知书98户。对部分餐饮许可证已过期或未及时办理的单位要求及时更换、办理;对一些食堂食品不规范的单位要求其负责人7天内整改到位，并将整改情况分别上报县食品药品监督管理局XX县教育局，对限期内未整改到位的单位将予以立案查处。

>五、下一步工作打算

今后，我局还将本着打劣与扶优、执法与服务、培训与宣传、集中整治与长效管理相结合的原则，继续开展餐饮服务食品安全专项整治活动，确保取得实效。一是坚持日常监管与专项整治相结合，以日常监管深化专项整治，以专项整治强化日常监管，在开展专项整治工作的基础上，推进日常食品安全监管水平的全面提升。二是围绕群众关心的热点、难点问题，突出重点部位，狠抓关键环节，加强对城乡结合部的中小型餐饮服务单位、学校食堂的监管，督促和落实食品安全管理制度，完善基本公共工程建设，落实餐具消毒工作。三是主动围绕整治行动方案确定的工作重点和目标，主动联合工商、教育、质监、建设和城管等相关职能部门，建立部门联动工作机制，形成监管合力，树立监督执法的威严，增强监督执法震慑力。四是继续探索和建立长效监管机制，结合日常监督工作，认真研究分析，及时发现问题，不断总结经验，进一步建立健全组织协调机制、突发事件应急处理机制、食品安全监督信息建设等长效工作机制。

**地下食堂整治工作总结6**

一个学期又过去了，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，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是非常重要的。作为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，食堂管理人员和员工一起学习《\_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。

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，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对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，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。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。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和\_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，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

**地下食堂整治工作总结7**

为进一步加强学校食堂食品安全监管，确保广大师生饮食安全，严防食物中毒事故发生，根据《xx镇食品安全委员会关于学校食堂、周边食品安全专项整治工作方案》的通知文件要求，在我镇学校食堂及周边摊点开展了一次专项检查，现将相关检查情况总结如下：

>一、组织领导

镇及时召开了由安监办、教育办、各中学校长、各中心校长、各校点负责人参加的会议，会上传达学习了《xx镇食品安全委员会关于学校食堂、周边食品安全专项整治工作方案》的通知内容，安排部署了学校食堂、周边食品安全的专项整治内容及时间，成立了由分管食品安全的领导任组长、安监办、教育办等部门组成的检查组，对全镇辖区内的学校食堂、周边食品进行一次规模细致的\'检查。

>二、突出重点，全面开展检查

强化对学校食堂、周边食品日常监管力度，督促辖区内各学校落实食品安全主体责任，排查风险隐患，深入推进农村义务教育学生营养改善计划的实施，严防学校食堂食物中毒事故发生，全面提升学校食堂食品安全保障水平。以辖区各级各类学校，含中学、小学、幼儿园等。以中小学农村义务教育学生营养改善计划的学校食堂为重点，全面开展自查、自纠和督促检查。及时发现问题，及时整改，严查违法违规行为。

>三、 检查结果及存在的问题

（一）检查结果

此次专项整治检查通过我们对辖区内的每个学校食堂的检查。检查中，发现一般食品安全隐患8起，现场要求整改8起，没有发现大的食品安全隐患，教育办、各学校领导对各类安全都高度重视，都有专人负责监督管理学校食堂的食品安全工作。

（二）存在的问题

部分学校由于条件有限，还不能完全做到所涉及的款项及内容。

1、个别食堂采购的蔬菜有不同程度的腐败；

2、留样还不够规范；

3、部分食堂从业人员的自身卫生有待加强。

>四、下一步工作打算

下一步镇食安办将继续做好全镇中小学及幼儿园食堂食品安全工作，按照上级文件要求对食堂卫生、硬件、制度、管理等各方面继续进行全面检查，将食堂食品安全工作常抓不懈。

**地下食堂整治工作总结8**

我校一直重视食堂食品安全工作，在工作中不断完善相关管理制度，实行分工负责责任到人的管理模式。为了进一步加强学校食堂食品安全，确保学校稳定，我校进行为期二天的食品安全自检自纠工作，从学校食堂安全责任制、餐饮服务许可证、环境卫生、索证索票管理、加工制作管理制度、健康证明、清洗消毒、食品添加剂的使用等八个方面进行了自查。现将检查情况汇报如下：

一、健全组织，细化分工，针对薄弱点有的放矢地整改。多年来，学校一直把传染病防控、学生饮食卫生和校园环境安全工作作为学校工作的“重中之重”来抓，学校牢固树立“安全第

一、健康第一”的指导思想，建立了一支以校长为第一责任人，副校长主抓、食堂管理人员分工负责的管理队伍，管理人员分工逐层细化，明确责任主体，层层签订责任状。明确谁出问题谁负责的责任追究制度。针对学校食堂工作人员不能稳定、监管存漏洞等情况，制定了承包人、学校管理人员、学生干部三人小组监督制度，强化过程管理，发现问题及时整改，把食品安全事件力争降到零。

入库和使用。每顿的饭菜都要留样待验，并作详细的记录，对卖不完的剩饭剩菜必须全部作为垃圾除理掉，绝不留到下一顿。学生超市在进货和售货上，杜绝“三无产品”进入柜台流向学生，若出现变质和过期的必须及时销毁，并作记录。加强学校食堂从业人员管理，做好卫生知识培训工作。新学期开学，校长室和后勤人员多次将食堂工作人员召集一起学习有关安全卫生方面的知识，要求工作人员规范操作，遵守卫生管理制度，使食堂操作人员掌握了食品卫生安全的基本要求，养成了良好的个人卫生习惯，上班期间穿戴清洁的工作衣帽，勤洗手及剪指甲，不穿拖鞋，不准工作人员在食堂内吸烟、随地吐痰和乱扔垃圾。积极配合食品药品监督部门和质量技术监督局对我校食堂卫生与设备的检查，及时进行整改，消除了可能发生的安全隐患。

三、挤出经费改进食堂生产设备，监督物品规范存储、操作过程安全卫生。加强了对学生食堂的投入，为了改善食堂环境，学校投入大量资金，改善学生食堂硬件条件。购置了不锈钢餐具、厨具、加热售饭柜、消毒柜，防食物变质的冰柜。每顿对所有餐具及厨具进行消毒后保洁。食堂环境整洁，有收餐台、带盖的垃圾容器。库房、粗加工间和操作间隔离，加工间生、熟食品分开，荤、素食品分开，加工生熟食品的容器、工具分开，食品分类存放，库房堆放食品隔墙离地。

通过检查，我们认为我校的食堂食品安全工作处在正常、有序、健康运行的轨道上，基本符合上级领导和有关文件精神的要求。今后我们将进一步采取有效措施，毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次。创造一个学生满意，家长放心，同行佩服，领导认可的学习和生活环境。

**地下食堂整治工作总结9**

根据上级文件精神，在学校领导的直接部署下，结合我校实际情况，全面开展了我校食堂食品安全专项整治工作。主要从以下几个方面做好自查整改工作。

一、建立以郭文明校长为第一责任人，主抓食堂食品安全副校长张书为直接责任人的学校食堂食品安全责任制。校长与食堂管理人员签订食品安全责任书，食堂管理人员与食堂从业人员签订层层安全责任书，形成了健全的学校食品安全管理组织机构。管理人员及从业人员分工明确、责任到人。学校定期或不定期的对学校食堂进行全面的安全检查工作。

二、制订并严格落实食品安全管理制度。并且把学校食品安全管理制度上墙。每日两次对工作环境进行清洁并保持使食堂工作环境经常性的清洁卫生。严格执行食堂“四防”，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。

三、严格按照《餐饮服务许可管理办法》的规定办理《餐饮服务许可证》。并严格按照《餐饮服务许可管理办法》的规定开展工作。

四、建立了从业人员健康管理档案，从业人员每年定期进行健康查体并领取健康证书，做到了从业人员持有有效的体检合格证上岗。按照规范，食堂从业人员当患有妨碍食品安全的疾病时及时上报，食堂管理人员及时调整工作岗位。

五、积极开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握必要的食品安全知识。积极响应教育体育局的培训计划，派出管理人员进行培训。对食1

堂从业人员定期进行食品安全知识教育和食品安全技能培训。

六、落实索证、索票制度。采购食品及原料严格按照上级主管部门的要求，实行食品及原料的准入制度。坚决杜绝国家禁止使用的或来历不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品，严把好进货渠道关。对蔬菜原料进行农药残留检测，合格后方可使用。

学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品时，及时索要其卫生许可证、产品质量检测报告等。建立健全食品及原料进货台账。建立严格的进货检查验收制度，进货验收后，检验人员要签字负责，并注意产品保质期，原料、食品储存必须在保质期内使用，严格避免出现过期食品及原料。食品及原料的存放，严格按照管理要求进行分类存放。

七、清洗消毒。食堂备有有效地洗涤消毒设施和餐具架，能够使餐具和炊具保持清洁。消毒用具与其他用具分开存放，消毒人员能够掌握消毒液消毒和高温消毒的基本消毒常识，餐具、炊具消毒效果能够达到规定要求。

八、加强食品加工制作管理。食品加工和制作环境中禁止存放有毒、有害物品以及个人生活物品。原料、半成品和成品的存放，按照区域规划进行分类存放和加工。运输合存放食品原料的工具和设备设施经常清理，保持清洁。购买原料和食品注意保质期，做到有计划的少买勤买，杜绝使用超期变质等影响食品安全的\'可以食品和原料。食品原料加工清洗过程，严格按照操作规程要求进行操作，清洗彻底，生熟分开加工和存放，严格杜绝未加工清洗与已加工清洗的食品及原料的交叉污染和生熟食品的交叉污染。豆类食品煮熟煮透，确保食品无毒副作用。冰箱冰柜中存放的食品，

存放时间超过2小时，食用前必须加热。

九、食品留样管理，按照规定要求购买单独存放食品留样的冰箱，并购置足够数量的存放食品样品的保鲜盒，保证冰箱24小时通电并正常运行。食品留样有专人负责管理和清理处理，留样食品存放时间必须达到48小时以上。

十、所需食品原料及食品添加剂。如：酱油、醋、味精、食盐、花椒等，做到专店采购。有专人负责、专柜存放、有专用工具。并且设立专用台账。

以上这些措施使我校食堂食品安全管理工作步入正轨，食品安全工作走上了一个新的台阶。管理人员和食堂从业人的安全意识进一步提高，安全措施进一步加强，取得了显著的食品安全工作成绩。

**地下食堂整治工作总结10**

学校食堂、食品卫生安全工作关系到全体师生生命与健康，关系到学校的稳定和发展，抓好学校食堂、食品卫生安全工作，预防和控制细菌滋生食物源疾病和各类传染病，确保我校师生的饮食卫生安全，预防食物中毒或其它食物源性疾病事故在我校发生，现就我校食堂、食品卫生安全开展自查情况总结如下：

>一、建立健全学校食堂、食品卫生工作

领导组组长：胡刚（校长）副组长：罗吉刚（副校长）

成员：张仲渠（校安全办主任）、曾明英、雷洁（政教办主任）及各村校负责人。

>二、提高认识

认真贯彻县食品药品监督管理局、县教育局富食药监发（20xx）16号文件精神，按《食品卫生法》、《食品卫生工作条例》、《学校师生食堂管理规定》的要求，切实加强了对我校饮食、饮水、食品卫生工作的管理，进一步落实、抓好了我校食品卫生安全教育工作，优化我校育人环境。学校行政和教职工对食品卫生安全工作高度重视，将学校食品卫生安全工作纳入学校日常工作的管理中，通过广播、板报、班队会、国旗下的讲话及饮食、食品知识竞赛等向师生宣传饮食、食品卫生、疾病预防等方面的知识，宣传和推广健康的.饮食方式，使全体师生养成健康向上的生活方式，为食品卫生安全工作的落实奠定了坚实的基础。不断提高我校师生的饮食、食品卫生知识与自我保护意识，使人人养成良好的饮食卫生习惯。

>三、营造活动氛围，加强对师生食品卫生安全教育

我校利用开校店里、国旗下讲话、周会、专题黑板报、悬挂标语、班会、师生食品卫生安全知识竞赛等多种形式，组织师生学习有关食品中毒的案例，学习《饮食卫生与健康》、《怎样预防食物中毒》、《食物中毒的抢救》等内容；使师生饮食卫生安全警钟长鸣；学习相关食物中毒的知识，师生自我防范意识明显提高。

>四、食品安全管理工作

1、健全了学校食品安全卫生管理机构。

2、完善各项制度：结合学校实际情况，进一步完善了《食品卫生安全责任书》、《服务部食品进货管理登记制度》、《食物中毒应急预案》、《饮食安全责任追究制度》、《炊具消毒管理制度》、《从业人员患病报告制度》、《从业人员个人卫生要求》、《饮用水管理意见》及建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制等，做到食品卫生安全，事事、处处、时时有人管，堵塞漏洞，环境卫生不留死角。

>五、具体措施

1、严禁“三无”食品和不合格食品进入校园，我校食品实行采购索证、原料、成品查验、登记台账等相关制度以及责任追究；由于我校现有校舍条件限制，基本配齐了清洗消毒设施，消毒程序规范；我校是一所小学，无师生食堂，只建立学校职工厨房一个，有20余名职工在厨房就餐，根据部分学生家长的强烈要求现有70余名学生在厨房蒸饭用餐；在食品留样方面，留样设备容器规范，留样标示清楚规范，留样记录符合要求；确保我校饮食、食品卫生安全工作不出差错，有效化解学校安全工作风险责任。经过一系列积极有效的工作，我们欣喜地看到学校食品卫生工作得到了各级领导的高度重视，工作状况得到了明显改善。

2、加强师生饮用水安全管理力度，我校师生统一使用镇自来站供给饮用水，要求每一季度向学校出示水质检验报告，保证了师生放心使用饮用水。

总之，学校通过一系列还礼措施使全体师生的饮食、饮水安全意识得到了明显提高，自我防范能力有所加强；食堂、小卖部从业人员思想有了较大的提高，各项操作加工更加规范，卫生状况有了很大的改善。管理水平也有了较大的提高。使我校饮食、食品卫生安全达到了预期的效果。饮食安全关系到每一个人的健康与生命，我校在以后的工作中，按上级的指示精神，对食品、饮水卫生安全常抓不懈，确保我校师生身体健康、生命安全。

**地下食堂整治工作总结11**

回顾往日心胸坦荡，放眼未来责任重大。

我作为一名食堂管理人员，切实深感到工作责任的重大，压力的沉重。因为我所从事的工作质量直接影响到就餐师生的身心健康和生命安全。所以，为了扬长避短，把近阶段乃至以后的工作干得更好，现就这学期来的工作情况总结如下：

>第一、作为食堂自然是离不开饮食

食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，所以作为单位的食堂这也自然如此。作为食堂管理员更应多为安全的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑 。

>第二、 在菜品的采购和管理上：

1、严把食品采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品；

2、严格执行索证索票制度，每月证照的食品一律不予采购；

3、严把食品出库关，坚决做到过期食品、腐烂变质食品绝不出库；

4、严把食品加工关，做到腐烂变质的蔬菜、粮油不出库；

5、科学、合理地贮存食品，对定期采购食品认真执行先进先出原则，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

>第三、加强卫生管理，增强忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态，我们要求每一位职工必须做到：

（1）注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发，开饭先洗手。

（2）食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫，周末进行大扫除。

（3）各种餐具、机械等要洗刷干净，做到木见本色铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

（4）开饭时不准面向食品说话、咳嗽等。 食堂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，保证了食堂工作正常运转。

>第四、设备管理规范、确保安全运转。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护、保养、杜绝一切完全隐患的发生。

>第五、作为一个学校的集体食堂

食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康和生命安全的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前,都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使就餐全体师生都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对食堂的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、服务态度和服务意识。切实做好食堂的食品卫生、灶用餐具的“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，保证了食堂的工作正常运转。

>第六、食堂的工作情况

一天中我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂工作人员取得沟通与联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使房顶、墙壁、灶台、蒸箱、消毒柜、冰柜等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

>第七、严把食品进货关。

一、二十人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、禽、米、面等。由我和进货员员一同去采购严把进货关，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购。存放时间长的、变质变味的统统倒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。在此期间在食堂用餐的师生无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

>第八、在菜谱的安排方面：

1、首先对大多数学生的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较少，基本上能满足学生的口味要求；

2、学生喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，新鲜蔬菜每天都能吃到；

3、就餐方面，严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日一餐供应，每天都能吃到肉。

>第九、几年来，学生灶及时、准确、顺利地完成了师生用餐的接待工作

给各级领导留下了良好的印象。同时确保了上灶师生的正常、安全就餐。

今后的工作打算： 一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。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，更进一步办好学生食堂，以方便师生集体就餐。 二是要不断强化管理，使食堂服务工作上档次。 三是积极负责，认真搞好食品安全和食品卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大师生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大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工辛勤的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够用心，这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保师生吃到价廉放心的饭菜。我深深感到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。

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，共同为学校教育事业的发展而默默奉献。

**地下食堂整治工作总结12**

仓库管理及食堂管理工作总结，食堂库管工作总结 工作总结及 20xx工作计划斗转星移，仿佛年初的动员大会还在眼前，这就到了年底！审视过去这一年，无论工作与生活，虽然酸甜苦辣都品尝了许多，但不仅和公司对自己的要求 有一定的差距，和自己对自己的要求也有不小的差距，这就要求自己要好好总结 经验教训，为来年业绩更上一层楼打下基础，为更美好的未来奋斗，下面我就先把 20xx 年的工作总结一下吧 。

>一、仓库管理。

先粗略介绍一下仓管的职责、流程和保管措施：

1.职责:A. 落实防盗，防火，防虫蛀，防鼠咬，防霉变等安全措施和卫生措施，保证库存物 资完好无损，如发现可疑情况及时向上级汇报 B.严格执行入库手续，物品进仓 时，仓管人员要核实数量、规格、种类是否与货单一致 C.定期整理仓库 D.按规 定做好物资设备进出库的验收、记账和发放工作，做到账账相符 E.随时掌握库 存状态，保证物资设备及时供应，充分发挥周转效率

2.流程：A.进货需签认， 出库有凭据，缺货及时申报，每月进行盘存 B. 定期对库房进行清理，保证库房 的整齐美观

3.保管措施：A.物资堆放整齐，美观，按类摆放 B.每周检查一次库 房建筑物，发现漏雨，渗水等异常情况及时上报，督促及时修理。 再说一下仓库管理的经验教训：总体来说运行平稳，没有出现什么纰漏.就 是仓库在地下室，别的几个地下室渗水，把仓库淹了几回，后来找了一些东西，把仓库一部分地面垫高了， 把酒等东西放到上面了。有一次周日旁晚去仓库办事， 发现地下室被淹了，一看一楼一处水管漏水严重，水把一楼淹的有脚脖深，不仅 把地下室顶浸透了，地面也漏了很深的水，我先把水闸关了，又加班到半夜，等 把一楼和地下室的水舀净了， 累的我腰酸腿疼的。有时候招待申请表我也签过字 了，一些人也不拿走，可是按公司财务制度，看见招待申请表才报销的，不知道 他们是怎么报销的？一些物品申购单的东西数量明显不合适，可领导已签过字 了，不买吧，不妥当，买吧，用不完，弄的不上不下的，希望领导多花一点时间 审核审核！希望以后物品申购单经仓管员签字后，领导再批示同意购买，以免还 有库存的东西重复购买，造成浪费！

>二、食堂管理。

粗略介绍一下食堂后勤主管的职责：A.制定食堂的各项规章 制度，并负责检查落实 B.主持制定每周食谱，合理调配饮食结构，保障供给，并随季节变化调整食谱 C.经常对食堂工作人员进行卫生和安全教育，抓好食堂 卫生服务工作，不定时抽查食堂卫生和个人卫生，严格执行有关卫生制度，确保 食堂室内外环境干净卫生，叮嘱饭菜烧熟煮透，确保食物中毒及各类事故的零发 生 D.认真核算成本，加强伙食费管理，降低损耗，增加花色品种，提高饭菜质 量 E.广泛听取及收集各方面对食堂 工作的意见 F.经常提醒食堂工作人员注意 用火、用气安全，明确岗位责任，确保各项设备安全稳定运行，如果发现事故苗 头，立即查找原因及时处理或报有关部门，消除事故隐患 G.了解库存需求，熟 悉熟悉市场行情，采购物品要做到营养、卫生、新鲜，物美价廉。

再说一下食堂管理的经验教训：从过了年换了几个厨师，工资是越掏越高，可是说不上是越来越好。老步饭做的味道还算可以，就是盐把握的不好，稀饭有时会烧糊，饭菜的花色少点，卫生差点，不过责任心在这几个厨师中是最高的， 也吃苦耐劳；老孙厨艺不错，就是脾气不太好，不过食堂卫生搞得很好，这方面 是这几个厨师中表现最好的；老常，各方面勉强凑合，不过脾气很烂，干了一个 月就把他辞退了；小郑，在几个饭店干过，厨艺不错，脾气很随和，就是太懒了。

综合各方面来说，老步是性价比最高的厨师，老孙和小郑基本上对得起给他们的 工资，给公司的建议，厨师不是做的太不好，不要随意更换，不算高的工资要找 到十分合意厨师实在是不容易的！可能公司给的工资比以前高了一些，领导和员 工对厨师要求就往几星级靠了，可能有点不符合现实！人员多，再加吃饭人员经 常不固定，饭菜少点多点很正常，饭多了，下顿吃点剩的，饭少了，重新做点， 这多正常啊， 一些领导和员工对此很不满， 经常找食堂人员的茬，为此我很头疼，不得己我和他们沟通交涉了几次，再加上我的妥协和改进，全员的理解和支持，现在情况改善了。

**地下食堂整治工作总结13**

20xx年9月9日下午，应院学生会要求，我系系学生会生活部四名委员和院权益部两名同学同去学院的三个食堂进行了全面的卫生检查，检查内容包括就餐环境卫生、餐具卫生、饭菜卫生、操作灶具卫生、工作人员卫生、和低档、中档、高档菜的百分比，同时对食堂工作人员的服务态度和饭菜价格高低做出评价。我们在检查过程中也对仓库的调味料和食用油的保质期做了抽查，经过我们讨论研究，现对三个食堂的相关情况的总结如下：

>一、第一食堂

这是大一新生最常去就餐的地方。和上次检查相比，我们在检查过程中发现厨房内物品的摆放更加整齐，就餐环境和饭菜、餐具卫生情况也有较大改进；原料合格，员工的服务态度很好，待人热情。但食堂也存在一些不足之处。

（1）饭菜回收处的物品摆放较乱；

（2）员工工作时未严格执行戴口罩和手套的卫生规则；

（3）少部分蔬菜已放置多天，不太新鲜(4)一些咸菜已经开始发霉了。

>二、第二食堂

第二食堂的改善是有目共睹的，和上学期相比可谓有天壤之别。现在的第二食堂的卫生可以说是三个食堂中最好的一个了。在检查中我们发现第二食堂的地面、就餐环境、地板以及员工自己的卫生都做的不错，我想这也是每天有如此多同学到第二食堂就餐的主要原因。但美中不足的是部分员工在工作时未严格执行戴口罩和手套的卫生规则。

>三．南艳湖食堂

南艳湖食堂是三个食堂中最大的食堂，通风条件较好，光线亮，地方宽敞。就餐环境好，地板、桌面等的清洁情况良好。绝大部分员工能在工作中自觉执行卫生标准，菜的种类较多，价格也较实惠。厨房的卫生情况也很好，工作人员的态度也不错。但我们也发现了一些不足之处，如剩饭剩菜未得到及时的处理，垃圾箱周边的环境也有待于进一步加强，仓库的地面卫生也有待改进。

综合来看，三个食堂虽然都或多或少的存在一些不足指出，但和上次检查相比均有一些不同程度上的改善。相信这也是我们所有师生希望看见的。食堂是学校的重要组成部分，作为师生的主要就餐地点，它们的好坏会直接影响到师生的健康。

>为此，我们有以下几点建议：

一、要确保食物来源的安全；

二、在食品储存过程中要严格要求如温度、通风、湿度等条件，确保食品的安全；

三、在加工饭菜时，工作人员在操作过程中要严格执行卫生标准，如要求在加工一些食品时要带口罩和手套等；

四、食堂的各类菜的百分比应合理，以满足绝大部分同学的需求为主；

五、在保证饭菜足量的情况下，尽可能的提高饭菜的质量，这样才能对学生有足够的吸引力；

六、餐具卫生十分重要，所有餐具必须经过严格的消毒才能被使用；

最后希望各食堂能真正做到以学生的健康为重，真正做到以人为本同时也祝学院的所有食堂越办越好！

**地下食堂整治工作总结14**

由于学生离校比较远，常常是来不及吃早餐就匆匆来校，饿着肚子上课，不但身心健康受到了影响，还影响到了学习成绩神，学校和家长都着急。为了学生的身体发育和顺应家长的要求，我校就为部分有需要的学生提供开早餐，以自愿为原则。“民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我镇学校也因此从镇长、校长到所有行政领导思想重视。下面就以下几点作简单汇报：

为学校的食堂食品安全成立领导小组，由龙光裕任组长，学校领导及食堂管理人员为成员，学校总务处全面负责日常工作。并在学校成立了膳管会，实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由教师代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。

>二、完善制度，措施到位

我们每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生院的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。一开始就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《学校食堂卫生基本要求》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》，《食堂工作人员健康及个人卫生制度》等内容，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，我们在督促学校食堂组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普通存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

>三、针对学校食堂食品安全的`管理形式

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经学校总务处审核，报镇安监办备案，再由定点单位送货，由镇安办委派的专人负责验收、审核，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有600人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。

>四、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

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，食堂工作人员本身等几个主要环节。我们进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米在食油公司采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位提供。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，由总务处验收，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，镇安监办不定期检查。同时加强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，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学期进行一次健康检查，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。

>四、存在问题

在检查的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们安办及学校今后始终要思考的问题。

**地下食堂整治工作总结15**

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据琼海市卫生局《20xx年琼海市学校食堂卫生专项检查情况通报》的指示精神，我校食堂卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

>一、学校领导重视食堂卫生工作

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。自查报告范文

>二、确保了饮食从业人员持证上岗。

三、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由卫生教师做好对食堂每周一次的检查评比，做到奖惩分明。

>四、调整厨房内部布置。一是蒸饭间，二是蔬菜加工间，三是打饭间。

>五、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(1)、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2)、把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

(3)、把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证放毒现象发生。

>六、实行量化分级管理制度，坚持按量化分级管理的标准规范化管理学校食堂。

>七、整改措施

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2)、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校;食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(3)、全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。自查报告范文

(4)、学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

>八、存在问题

(1)、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

(2)、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。调查报告范文

总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在本学期中再接再励，把食堂卫生工作做得更好。

**地下食堂整治工作总结16**

（一）组织健全，部署周密，整治活动启动迅速

^v^和省、市专项整治工作会议召开后，县政府迅速对专项整治工作进行研究部署，制定了符合xx实际的专项整治实施方案，成立了以分管副县长为组长，县质监、工商、卫生等11个相关职能部门和8个乡（镇）为成员单位的xx县产品质量和食品安全工作领导小组，并在县质量技术监督局设立办公室。领导小组下设农产品安全整治、工业产品及食品生产企业整治、流通领域产品质量和食品安全整治、餐饮消费安全整治、药品质量安全整治、猪肉质量安全整治等六个专项工作组。同时，相关部门和各乡（镇）按照工作要求也成立了领导小组，迅速启动了专项整治工作。20xx年9月5日，xx县人民政府召开全县产品质量和食品安全专项整治工作协调会议，标志着xx县的专项整治活动拉开了序幕。

（二）重点明确，任务具体，确立整治工作目标

按照国家、省、市专项整治活动的要求，xx县结合实际明确提出：围绕重点产品、重点单位、重点区域三大重点，努力完成农产品质量安全整治、生产加工食品质量安全整治、流通领域食品质量安全整治、餐饮消费安全整治、药品质量安全整治和猪肉质量安全整治6项专项整治任务，确保18个量化指标达标，全面完成9个100%目标。具体明确了辣子鸡、果蔬汁、白酒等产品为重点的整治产品，辣子鸡生产加工企业、白酒及中药饮片生产基地等为重点的整治单位，西平镇、盘江镇等为重点的整治区域。各乡（镇）人民政府和县直各相关部门又按照县政府确定的整治目标和任务，结合实际和部门特点，制定了乡（镇）和部门实施方案，明确了各自的工作重点，确保整治工作横向到边，纵向到底，有效防止和杜绝重大产品质量和食品安全事故的发生。

（三）严格步骤，强化措施，深入开展整治活动

在整治工作中，xx县严格按照宣传动员、集中整治、总结提高三个阶段的工作部署和要求，采取切实可行措施，认真组织实施，确保各个阶段工作任务圆满完成。

1、积极动员，广泛宣传，营造良好整治氛围

专项整治工作开展后，xx县调动各方面的积极性，充分利用广播、电视、政务信息等渠道，大力宣传《^v^关于加强产品质量和食品安全工作的通知》及全国、全省、全市产品质量和食品安全专项整治工作电视电话会议精神，开展产品质量和食品安全专项整治的作用和意义。广泛宣传《^v^关于加强食品等产品质量安全监督管理的特别规定》，及时报道各乡（镇）和县直相关部门开展专项整治的工作动态和经验做法。各乡（镇）和县直相关部门则通过集中设点，进超市、入企业、到农家，发传单、做工作等多种形式，将^v^和省、市、县关于开展产品质量和食品安全专项整治工作的基本精神和要求传达到xx的每个角落。宣传上做到了横向到边、纵向到底，大多数产品和食品生产（加工）、经营企业都知道了^v^开展产品质量和食品安全专项整治工作所要达到的工作目标，都明确了各自应该履行的义务和应该承担的责任，广大企业和人民群众的产品质量安全意识和遵法、守法意识得到不断提高。通过宣传，迅速掀起了产品质量和食品安全专项整治高潮，营造了政府重视、企业参与、社会关注的良好氛围。据不完全统计，xx县启动产品质量和食品专项整治工作以来，各乡（镇）和县直各相关部门共发放宣传资料35500多份，上报整治工作信息100多条，县整治办编印专项信息19期，县信息中心转发整治信息5条，县广电媒体专题宣传10余次。

2、各司其职，部门联动，全面开展集中整治

在整治活动中，全县各级各部门各司其职、各负其责，上下联动，左右配合，认真履职，促进了专项整治工作的整体推进。各乡（镇）做到对辖区内产品质量和食品安全管理负总责，在按照整治工作安排部署开展工作的同时，积极协调，协助相关职能部门开展专项整治活动；县质监、农业、工商、卫生、药监和商务等六个牵头部门认真履行各自法定职责，结合各自的专项整治任务，大力开展整治工作；县公安、广电、畜牧等成员单位结合整治工作的需要，积极投入到专项整治工作中，对保障整治工作顺利开展、扩大专项整治影响面等起到了积极的促进作用；县整治办认真履行办公室的职能，积极沟通、协调，及时反映和上报相关信息，推动了全县产品质量和食品安全专项整治工作的顺利开展和整体推进，六项整治任务开展较好。

（1）由县农业局牵头对农产品质量进行安全整治

一是是抓好生产过程管理，开展“三品”认证工作，把好农产品质量安全关。对龙头企业要求建立田间生产档案，实行基地和投入品备案制，目前全县蔬菜种植大户建立田间档案达20%，水产养殖大户建档达15%；充分利用监测手段，加强对农产品产地环境规划管理，实行农业灌溉与工业排污分流；加强技术服务，指导生产者科学、合理、规范使用化肥、农药；做好无公害农产品基地的申报认定及其产品认证工作，目前xx县已认定基地面积达55050亩，认证产品达9个；做好了供港澳蔬菜基地备案工作。

二是强农产品质量监督检测工作，确保农产品食用安全。今年9月份后，直接进行蔬菜农药残留检测13批次，抽检蔬菜样品116个，合格率达100%。

四是加大农资市场监管力度，进一步整顿规范经营行为。大力开展了“无公害农产品、绿色食品、有机农产品”的专项检查工作，重点对生产经营规范性、产品质量安全性、包装标识合法性等重点内容进行了监督检查。

（2）由县质监局牵头对生产加工食品质量安全、涉及人身健康和安全的产品质量安全进行整治

一是围绕食品生产加工企业普查建档的整治和涉及人身健康和安全的产品质量安全整治，积极开展产品质量和食品安全专项整治工作，通过进一步普查、清理，摸清了全县重点企业、重点产品和食品生产加工业底数。目前全县有14类重点产品生产企业共13家，涉及到13类产品；有食品生产加工企业12家，食品生产加工小作坊92家。对证照不齐的小作坊督促其向工商、卫生等部门及时申报办取。

二是全面清理食品生产加工企业产品执行标准，建立14类重点产品企业质量档案，规范生产、加工行为，提高产品质量。在工作中，共清理食品标准13个，帮助建立执行标准6个，帮助制定企业标准1个，年审执行标准13个；对涉及14类重点产品生产企业及时补充建立质量档案3家，全县13家涉及14类重点产品生产企业全部建立了质量档案。

三是加大产品质量抽检力度，充分掌握产品质量状况。在整治活动中，加强了对涉及人身健康和安全的产品、食品质量进行监督抽查。9月份以来，共计抽查月饼、白酒、辣子鸡等各类产品80余个样品，检验合格率。20xx年全年，食品抽查合格率达83%，较20xx年增长了个百分点；其它产品抽查合格率达，较20xx年增长了个百分点。

四是监督检查力度，严格执法，严厉打击不法行为，保障产品质量和食品安全。在整治活动中，共出动200余车次，400余人次，结合中秋、国庆等节日安全要求，检查各类生产加工企业200余家（次），对违法生产加工的19家单位依法进行了查处，有效地规范了生产加工行为，促进了产品质量的提高。

五是加大特种设备安全监管力度，严把特种设备安装、使用安全关，确保安全生产。坚持“安全第一，预防为主”的特种设备安全监管原则，严厉查处无证安装、未检使用和无证操作行为，大力加强特种设备安全隐患检查和消除，做好特种设备安装、使用单位和操作人员培训力度，切保特种设备安全，保障安全生产和人民生命财产安全。20xx年，共组织培训特种设备作业人员两批近300人，有效地提高了特种设备作业人员持证率。

（3）由县工商局牵头对流通领域食品质量安全进行整治

一是与“农村食品市场整治年”相结合，以“管源头、抓城市、强农村”的工作思路，加强对农村市场整治力度，建立健全《食品安全监管七项制度》，推进农村乡镇所在地小杂食店100%建立进货台帐制度。向农贸市场、超市及村经营户发放了“索证、索票”盒1400份。

二是与“两节”整治相结合，加大查处力度，保障市场食品质量安全。在节日期间，出动执法车辆111辆次，出动执法人员391人次，检查经营户929户，对违法购销行为进行了严厉查处，较好地规范食品市场经营秩序。

三是与“重点商品”整治相结合，全面加强粮食、肉、蔬菜、饮料、糕点、烟类、酒类等与人民群众息息相关的食品整治，杜绝不合格食品进入市场，力保市场稳定，确保人民消费安全。

四是与“清理无证经营”相结合，规范经营行为。对辖区进行地毯式清查，共取缔无证经营户4户，帮助办照36户，促进了市场主体进一步规范化。

五是与日常监管相结合，把专项整治融入到日常监管工作中，做到监管到位、执法到位。

（4）由县卫生局牵头对餐饮消费安全进行整治

一是摸清底子，为专项活动提供整治方向。通过全面清查，摸清了全县餐饮卫生安全状况。目前，全县共有食品经营户1518户，取得卫生许可证的1347户；生活饮用水企业实办11户；瓶（桶）装水生产、经营单位实办17户，办证率；查出职业禁忌症患者11人，并全部进行调离。

二是监督与服务并举，重在服务指导，促进卫生监督档案和食品采购与进货验收台帐的建立。按照“监管与指导相结合，指导为主”的原则，坚持“以人为本”的服务宗旨，强化监管与服务相结合的意识，采取多项措施，帮助、指导经营者单位建立健全卫生监督档案、食品采购与进货验收台帐。

三是强化巡查，加大监管力度，确保餐饮消费安全。采取县乡联动、形成合力、围绕单项、带动全面的工作方式，开展以食品卫生许可证换发清理专项整治，大力清理无证经营行为，开展以餐饮业、学校食堂的专项整治，狠抓场所基础条件整改，做好节日期间、会议期间食品卫生安全保障监督检查，严厉查处采购、使用病死或者死因不明的畜、禽及其制品、劣质食用油、不合格调味品、工业用盐或非食品原料和滥用食品添加剂等违法行为，杜绝使用病死或者死因不明的畜、禽及其制品行为，严格要求建立原料进货索证制度，确保餐饮卫生安全。

（5）由县县食品药品监督管理局牵头对药品质量安全进行整治

一是认真开展药品经营业状况普查、药品批发文号清理和再清册和注射剂品种生产工艺核查，摸清全县药品经营业状况和重点药品状况，为专项整治活动奠定基础。

二是严格药品经营企业准入管理，规范药品经营业主体资格。按照“谁发证、谁监管、谁负责”的原则，加强对准入企业的资格审查力度和法律法规的宣传

教育，从源头上确保药品质量安全。

三是加大对药品抽检工作，为药品市场监管提供强有力的技术支撑。县药监局针对容易掺假的中药材、饮片、违法广告品种、群众投诉多的品种加大了抽检力度。在整治活动中，共开展日常监督抽检20批次，专项抽检16批次，送检8个批次，检验合格率为。

四是加强监督检查力度，严厉查处违法行为，切实整顿和规范药品、医疗器械广告秩序。在加大日常监管力度的基础上，结合对重点监管药品品种的专项治理工作，不断加大执法监管力度，努力整顿和规范药品使用秩序。在整治活动中，结合节日安全检查、重点抽查活动，共出动检查车辆100余车次，执法人员200余人次，检查医疗机构近30个，药品生产、经营业160余家，查办案件60余件，严厉打击了药品经营不法行为，提高了药品质量安全，保护了广大人民群众合法权益和身心健康。

（6）由县商务局牵头对猪肉质量安全进行整治

一是强监管职能，重在服务，指导和帮助屠宰企业加强和完善基础设施建设，推动定点屠宰厂规范建设、规范运行。

三是加大执法力度，严查生产加工、销售病死猪肉、注水猪肉等违法行为，不断规范屠宰和销售行为，实现了“六个确保”工作目标。积极开展独立执法26次，联合工商、畜牧、卫生等部门执法191次，严格按照生猪定点屠宰、产地检疫和屠宰检疫和没有检疫（验）证明的猪肉不准销售等规定，坚决查处违法违规经营行为，逐步规范了生猪定点屠宰和猪肉销售行为，猪肉质量安全得到有效保障。

3、对照要求，查缺补漏，做好总结提高工作

xx县开展产品和食品安全专项整治活动以来，各乡（镇）、各职能部门结合实际，积极认真地开展了整治工作，按照要求完成了相关工作目标任务。全县各专项整治办公室都对照专项整治工作要求，进行认真自检自查，对整治中存在的问题及时进行了整改，全面总结了各个专项整治工作开展的情况、取得成效及其具体做法及经验。同时，各级各部门还结合整治工作要求，进一步建立健全了符合实际的产品质量和食品安全长效监管机制，在全县形成了打假治劣高压态势，整治工作成效得到了有效巩固。

**地下食堂整治工作总结17**

通过此次专项整治工作，我县食品流通市场的经营行为得到了进一步规范，食品安全卫生有了进一步保障，我局将巩固此次专项整治成果，对食品卫生监管工作常抓不懈，扎扎实实地将放心食品工程向深度和广度推进，群策群力，与时俱进，为全县人民创造一个安全放心的饮食环境。

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年底，转眼间我接管食堂已经三个月了。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，假如我们离开了吃的工具是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

**地下食堂整治工作总结18**

我校本着对学生、对家长、对社会高度重视的态度，严格按照《天祝藏族自治县食品药品监督管理局和天祝藏族自治县教育局关于开展20\_\_年春季学校食堂食品安全专项检查的通知》的精神(天食药监发[20\_\_]25号)要求，我校食堂卫生工作领导小组在天祝县朵什乡食品药品监督管理所东方平和陈顺科的指导下对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全专项检查整治工作汇报如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：刘应彪校长为组长，\_金、王明辉为副组长，班主任为成员;校长为学校食堂食品安全第一责任人，\_金老师专管负责，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

二、检查情况

20\_\_年3月18日天祝藏族自治县食品药品监督管理局东方平和陈顺科在我校食品卫生安全领导小组的陪同下对学校食堂进行了现场检查指导，检查了食堂、储存室等，检查时从《餐饮服务许可证》、记录、索证索票、了解师生吃饭情况、现场检查指导等方面进行了全面检查，检查情况如下：

(一)、检查中肯定的地方

1、学校食堂《餐饮服务许可证》有，证号：，有效

期至20\_\_年5月27日，负责人刘应彪。炊食员、食堂管理员健康证，上岗证齐全。

2、食品采购严把了质量关，无腐烂、变质、过期食品以及标识不全的食品进入储存室、食堂。

3、采购食品时向商家索证索票及时，对食品生产日期和有效期(保质期)备案存档。

4、食品采购进入食堂时要做好了进货台账。

5、食品及原料的贮存符合卫生、安全、整洁的要求，做到了按照“先进先出”发放原则予以发放。

6、学校没有使用食品添加剂，对各种调料由炊事员专人专柜负责。

7、食品冷藏、冷冻做到了原料、成品分开存放。

(二)、存在的问题：

1、检查时教师灶炊食员未穿工作服，未取得健康证。

2、消毒柜内卫生差，洗菜池内堆放洋芋。

3、操作间灶台抽油烟机有污垢，墙壁有大量灰尘。

4、检查时餐具未及时消毒。

5、操作间未按标准做到防尘防灰。

三、食堂食品检查情况整治工作

为切实加强学校食品卫生安全工作，杜绝学校食品卫生安全事件的发生，保证广大学生的生命安全，对检查督导情况整改如下：

1、在20\_\_年3月21时(星期五)下午对食堂卫生进行了全面打扫，尤其是消毒柜、留样柜、冰柜、洗菜池、抽油烟机、墙壁等进行了打扫和清洗。

2、在20\_\_年3月28日至30日对学校食堂操作间墙壁进行了防尘防灰处理(墙壁贴瓷砖)。

通过本次检查指导，加强了全校师生对食品安全意识的提高，同时也对学校食堂的卫生和设备进行了整治。

**地下食堂整治工作总结19**

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xxxx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xxxx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xxxx食堂管理考核制度。xxxx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xxxx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xxxx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xxxx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xxxx07级、08级大学生补贴xxx人，共计xxxxx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。

**地下食堂整治工作总结20**

“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，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

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