# 工厂食堂周工作总结(合集28篇)

来源：网友投稿 作者：青灯古佛 更新时间：2024-07-01

*工厂食堂周工作总结1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，深感到责任的重大，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...*

**工厂食堂周工作总结1**

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，深感到责任的重大，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：

一、工作态度

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，为广大干部员工办好事、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，使大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。

二、服务质量

职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大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大家的认可而懊悔，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大干部职工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大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大量工作。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。

三、饭菜种类就餐方面

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，便于接受大家的监督。

四、卫生状况

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大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。

五、人员协调

协调是贯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，求大同存小异。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。

六、下一步工作计划

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们公司坚持以人为本，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，实际上是一个政治问题、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大局紧密结合起来，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大提高，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大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大。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。

**工厂食堂周工作总结2**

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司员工培训部多经天易公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务;优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心;吃的放心;吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了\_\_年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了\_\_年工作上的成果与不足。

20\_\_年工作成果：

(1)与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

(2)对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。

(3)按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

(4)紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

(5)职工所用餐具做到餐后消毒，加工间;菜案;炒菜间;面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

(6)围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

(7)圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会;建安分公司职工代表会;唱红歌颂党恩歌咏比赛;和谐杯厨艺大赛;大小员工培训班近()期次。

(8)调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

(9)为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

(10)在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水准提高菜品认可度的重要性。

**工厂食堂周工作总结3**

时光飞逝，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，作为一名食堂工作人员，深感到责任的重大。为了今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

一、原材物料管理方面：

1、 把食堂原材物料进货关，不怕远路，进市场，货比多家，选购营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。比喻说购买当季的青菜、现宰的猪肉、新鲜的花生油等等。

2、 管理好食堂的原材物料，不易储存的原材物料尽量做到天天购买，对于易储存的原材物料也要根据往年消耗情况有计划的购买。保证原材物料不腐烂，不变质，不浪费，以节省食堂开支。同时对食堂的原材物料建账，做到帐物相符。

3、 每天根据就餐人数制作饭菜，尽量做到不剩菜或少剩菜。

二、服务态度方面：

我们在转变服务态度、提高服务质量方面做大量的工作。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。

三、饭菜种类方面：

我们根据季节、节日等情况为干部职工做好适合时令的可口饭菜，比喻：包饺子、包包子、炖白菜、炖土豆、炒青菜等，尽量满足干部职工的要求。

四、卫生状况方面：

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食品的安全。因此，我们认真贯彻《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。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到没有检疫证、食品卫生许可证的食品不购买，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫，杜绝蚊蝇老鼠等害虫。

**工厂食堂周工作总结4**

“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，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。

>二、强化软件管理

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《\_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。

>三、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。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。

>四、坚持服务育人，尊重师生民意

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。

**工厂食堂周工作总结5**

我校是一个近五仟人大学校，作为一个大集体大食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前体检，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要求等。通过学习，提高工作人员在工作中服务质量和意识。切实做好我校食堂食品卫生、餐具“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，保证了食堂工作正常运转。

**工厂食堂周工作总结6**

在公司以及部门领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行总结：

一、初步建立了食堂骨干队伍

明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面，责任到人，工作有序开展。

二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查

保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求，食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

三、饭菜质量有比较大的提高

增加了花色品种，特别是推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善，经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

四、加强成本管理

从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。

五、加强了食堂设备管理、保养、维修

食堂设备达到了基本正常使用，对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修，改变了过去无人管理、无人保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

六、建立和建全了班组正常的学习制度和工作制度

食堂开展了一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量，营造一种力争上游的管理氛围。

七、建立食堂五常法管理制度和办法

用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

八、20\_年的打算

1.食堂餐饮品种要创新，还要保持传统的品种不流失。既要有当家的饭菜点心品种，也有创新;

2.食堂设备已经使用了五年，由于多年没有保养和及时维修，设备老化情况严重，必须分批、分次、分重点进行更换、维修、保养。锅炉烟囱需要改造;

3.在公司机关食堂开店，解决有些职工消费卡用不完问题，并可以调节职工供应不同需求;

4.每天四餐，解决食堂吃饭排队时间较长问题，把食堂售菜窗拆除，在每扇窗口增加一名服务人员和一台消费机，减少售饭菜等待时间。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，我们在新的一年里，一定认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，为食堂贡献一份力。

**工厂食堂周工作总结7**

食堂每周自检自查报告

食堂每周需要自检自查，自查自检结束之后怎么样写报告，大家看看下面吧！

食堂每周自检自查报告

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。根据食品安全法、国食药监食【20xx】193号文件的指示精神，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。

二、确保了饮食从业人员持证上岗，学校食堂其他证件正在办理中。

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，由食堂工作人员做好食堂每周一次的卫生大扫除，做到食堂清洁，通风、除尘、除害。

四、调整厨房内部布置，做到物品摆放整齐、干净。加强了各种设备的安全检查。食堂配属的炊事机械、用电设备、电路、开关插座的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。

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。

（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。所有食堂工作人员每年都进行体格检查，每年都进行卫生知识的培训，工作人员身体健康并有卫生防疫站办理的健康证。

（4）、杜绝非工作人员进入厨房关，保证投毒现象不发生。

六、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，加大监管力度。

（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。

（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。

七、存在问题

1、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。学校食堂设施设备简陋、陈旧、不配套。

2、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

3、由于经费紧张，食堂操作间地面、墙面没有铺设瓷砖，仓库功能单一。学生没有餐厅，安排学生到教室就餐，但仍存在许多隐患。

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。

**工厂食堂周工作总结8**

回顾今年的部队工作，感受很多，收获很多，这其中涵盖了部队上级领导的培养、教育，同志们的帮助、关心，也涵盖了自己辛勤耕耘、不懈努力的辛酸。

一年来，自己始终坚持老老实实做人，实实在在做事这一原则，贯彻做事不贪大、做人不计小的理念，认真履行自己的本职工作。时值年末，总结几点个人体会与收获。

>一、立足本职，实实在在做事

一年来，自己围绕本级职责，无论做什么，从不敢有半点马虎，也不敢有半点偷懒，更不敢对付应付，尽了自己的职责，尽了自己的义务。

1、完成了省军区组织的通信达标全面考核检查，并被评为省军区达标先进单位;

3、完善了通信库室建设与装备普查建档。

4、保障了每一次电视电话会议的顺利召开和首长、机关的通信联络。搞保障工作，看似容易，自己却深有体会。如开通一部首长电话，须经过四个分线箱，找出八个点，连结四对线，时常自己一个人在楼梯口下一蹲就是一个来小时。

>二、脚踏实地，老老实实做人

自己常怀着一颗平常之心，时刻想到自己是一个山区农民的后代，时刻不忘自己曾是一名士官。特别是在自己工作环境，生活环境有了一定改变的条件下，始终做到诚实做人，时常提醒自己做人做事不能失去规范，要守本份。

1、以诚为本。做到说话心口一致，心地坦诚，表里如一，不说信口开河、无中生有的谎话，不说言不由衷、口是心非的违心话;办事知行统一，不弄虚作假，不做表面文章;为人表里如一，做到对人对己一个样，不搞当面一套、背后一套，从不到任何领导那里去戳谁、说谁，要反映情况，我会直点现象和事实，做到台上能讲、台下也能讲，背人能讲，对着人也能讲;

2、以实为本。老实可靠是做人的美德，更是做好工作必备的品质。所以，领导交给的各项工作，我很少提要求，摆条件，或做了一点小事就常挂在口上，夸夸其谈。如办理第二批军卡手机号，其中就费了不少周折，托关系、找门子，自己还花了部分钱请人吃饭、坐车。我想，只要自己认真做了，事办好了，也就满足了。

3、常怀律已之心。一是管得住八小时外。现代社会生活越来越丰富，我们面临的诱惑也越来越多，如果生活作风不检点，就很难把住自己，自己没有的爱好、兴趣，八小时外学点东西，看点书报，管管孩子、看看电视、散散步，不该去的地方不去，做到耐得住寂寞，守得往清贫，经得住诱惑。

二是不侵占他人、集体利益。记得办理商品房有线电视一事，当时有人办理说需要x元一户，后团领导交给自己办理，通过打报告，找地方领导，最终以x元每户鉴定合同。但办理此事，我没有报销一包烟、一包槟榔。想想发给自己的工资，只要勤俭持家，也比上不足，比下已经有余了。

自己常对自己说，要知足，知足才能心宽，才能常乐，才会保持一颗平常心，才会不为功名利禄所累。三是不xx往。在一个地方工作时间久了，和地方打交道多一点，就有一些熟悉的朋友，但我始终能坚持交友原则，来往尺度，做到不\_不xx，保持正常交往。

>三、与时俱进，努力学习不断提高自我

面对日新月异的新形势和千变万化的新情况、新理论，只有加强学习不断丰富和充实自我，把学习作为增长知识和才干的重要途径，与时俱进，争做学习型的好干部，才能更好地胜任自己的本职工作。

**工厂食堂周工作总结9**

时间过得真快，茫茫碌碌中一年来，现在，我要对本年度食堂年终工作总结一番。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很重要的。作为管理员更应多为幼儿的饮食着想，为保证每位幼儿的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂作如下工作总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位幼儿身体健康的大事。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。切实做好我园食堂的食品卫生、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，保证了幼儿园的工作正常运转。

第二、每天都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

第三、把住食品进货也非常重要。五十多人用餐需要经常采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及幼儿无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，一天一记帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了元，第二个月又亏损了元。这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，我们会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习，规划好工作计划等等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保幼儿吃到价廉味美的放心食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、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、奉献与合作的团队，我们应做好20xx年的工作计划，共同为事业的发展而默默奉献。

**工厂食堂周工作总结10**

“民以食为天”，作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。为此，自我校食堂创建以来，我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

>一、抓机构建立，促组织落实

1、机构设置及人员管理。

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(2)伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3)建立建全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排;对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

>二、食堂管理的具体做法

(一)严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度。

不随意更改作息时间。

2、劳动管理。

(1)和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

(2)出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

(3)职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

(4)要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，罚当事者2元。

(5)按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以2倍罚款;如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

(6)月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

(7)专人负责锅炉房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

3、其它。

(1)炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

(2)不得违犯操作规程，无故损坏炊具;不得不经同意擅自把伙食部的物品外借;不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

(二)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每周召开民主生活会，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盟芽状态;我们要求每一位职工必须做到：

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

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

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、各种餐具、笼布、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。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、设立卫生达标奖：认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

(三)严格检测与监督，创名牌效应。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。我们具体做法是：

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因此而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%(节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支)，以确保师生的伙食，凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的，将劝其离岗。

>三、存在问题

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重。

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，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，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

**工厂食堂周工作总结11**

食堂工作直接与全校师生打交道，涉及大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大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大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，还在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

**工厂食堂周工作总结12**

一年的工作又告一段落，一年来，我班在连队党支部的教育帮助下，能够坚决落实连队的各项指示精神，严格规章制度，作风养成，狠抓军事训练和连队正规化建设，圆满完成一年来的军、政、训练工作，确保了全班的安全稳定。

现将今年以来的工作总结如下：

>一、 好的做法和取得的成绩

一年来，各级都在狠抓军事训练，迎造了很好的军事训练氛围，我班在连队的统一部署安排下，军事训练取得了丰硕成果，全班人员的军事训练水平得到了明显的提高，在年初组织的军事训练百日大练兵活动中，全班人员能够积极响应连队号召，狠抓基础训练，我班新战士xxx自我要求严格，积极要求上进，平时训练刻苦，认真，利用大量的休息时间加班加点，训练水平明显提高，训练的吃苦性和积极性，得到联首长和全连官兵的一致认可，在这次活动中，表现突出，被评为，军事训练，先进个人，记团嘉奖一次，更加提高了我们全班的训练热情。

>二、 工作中存在的不足

其次，再军事训练方面，虽然取得了一些成绩，但是离上级的要求还有很大的差距，尤其是在今年下半年所组织的建制连对抗比武中，看到了训练中的差距，尤其是在专业训练还有很大的差距，部分战士还未能达到合格的标准，基础性课目不够扎实，再体能训练方面。抓的不够紧，导致今年比武压力过大。

第三、在日常作风养成和正规化建设方面，仍然不能做到教养一致，平时的言行举止，离正规化要求还有很大的差距>。

>三、下步打算

通过这一年来的工作，我班认真总结经验教训，取长补短，在来年的工作中朝以下方面迈进。

一是认真抓好军事训练，在训练预备期认真抓好补差训练和基础性体能训练，打牢训练基础，在专业训练方面克服老一套的训练模式，认真抓好军事专业水平的提升，尾来年各项集训的展开打下扎实的基础。

二是加强作风纪律整顿，自老兵退伍工作展开以来，全班人员作风纪律放松很大，导致各项工作的开展不顺畅，正规化建设上不了层次，经不起检察。

三是搞好全班团结，密切内部关系，一个单位，如果风气不正，各项工作很难顺利展开，利用尊干爱兵讲台活动，认真搞好全班的团结，融洽全班的关系。

四是狠抓遵规守纪，尤其是向今年类似的情况，要坚决克服，抓好几个关键时段的管理。杜绝管理漏洞，防止违规违纪的现象发生。

五是认真抓好“老兵”这个重点。分析今年的工作教训之所以，存在很多问题，根本原因在于放松了对老兵的要求，对新兵要求严，对老兵要求少，所以，在来年的工作中，我班将突出抓好老兵管理这个中心环节。

>四、工作中的几点体会

通过这一年的工作，自己有很多的感悟，这是我第一年担任班长职务，经验不够丰富，所以给我最深的体会是，经验是一笔丰厚的财富，如果，我们不善于曲总结工作中的经验教训，那么，就很难成为一名优秀的骨干。

第二点体会是，作为一名班长，如果不尽好自己的职责，就有愧于连队的信任，就对不起我们班里的战士，虽然在日常的管理中会受到一些挫折，但不能放弃对战士的管理，任其发展，否则就是误人子弟。

第三点体会使，人活着可以平安无事，但是不能落落无为，我们必须有自己的追求，不能只停留于现状，满足于现状，因为，人之所以活着，就是因为有精神，而精神就来自于我们的美好追求，否则，就是虚度光阴，虽然活着，却是行尸走肉。

第四点体会是，作为一名班长，如果素质不过硬，那么就会好心干坏事，虽然在平时的工作管理中，自己的一片好心却换来一片的反对声，所以，在来年的工作中，我要认真提高自己的全面素质，才能更好的开展工作，才能成为一名合格的班长，完成连队所赋予的各项工作.。

**工厂食堂周工作总结13**

文体部作为一个常规部门负责早操的检查工作。近期由于天气渐冷、甲流疫情的蔓延，文体部早操的常规检查工作暂时告一段落，本月早操只进行了一周，下面就文体部近一段时间的工作做一个总结：

一、本月早操情况：

经过了一段时间的早操检查，各系的早操出勤情况以及做操的质量已经有了明显的改观，本月统计数据中有多个系情况很好并未扣分，在此也对这些系部表示祝贺。但同时也存在着一些小的问题，重点在于：1、假条的规范性，希望各系部能严格按照规定向学生开正规教条，以免个别学生钻漏洞，私自制作假假条。 2、做操质量问题，因天气等原部分同学在做操过程中表现的并不认真，这样就没有达到早上锻炼的效果，希望各系注意监督，保证早操的质量。另外，广播操比赛也因各种客观原因中暂时取消，但并不是永远取消，希望大家能做好准备，在每天的早操中就规范动作，为广播操比赛做好准备。

二、野炊活动：

不久之前学生会组织了一次全体学生会成员的野炊活动，文体部全员参加，我们每个人都充分体会到了其中的乐趣，体会到了作为学生会成员的快乐，同时在这次活动中也学到了许多东西，在这个集体中大家团结协作，互相了解沟通，为今后工作的开展打下了坚实的基础。

三、规章制度的学习：

近段时间，文体部将工作重点放在本部门的制度的完善以及学生会规章制度的学习，本部所有成员积极认真的学习，在学习过程中更是深刻体会到作为一个学生干部的责任和义务。文体部近期工作相对较少，但是文体部并不会因此放松自己，仍然会一如既往的积极工作，相信我们可以做的更好!院学生会文体部应该就是：

1：回顾上周的问题，怎么在这周应对和改进的!

2：这周的每天或者每个班的实际表现，优点和缺点!

3：重点突出优秀的例子和突出的缺点

4：发扬(表扬)优点!针对缺点提出有建设性的意见和建议

最后总结陈词，展望下周......

**工厂食堂周工作总结14**

在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取大众的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让大家吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达;在创建省级平安养老院中，我校食堂获得了专家的好评;在市级食堂评比中获A级食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在养老院领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。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，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了、太油、颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对职工的危害，保障职工的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开；成品与半成品、原材料分开、食品与杂品分开。环境卫生采取四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向职工了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的工作中一定要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为全体职工服务。

为了把食品卫生安全管理工作落到实处，学校成立了以校长为组长，管理员为副组长，具体负责食品安全的管理和督查工作。为学校食品卫生安全管理工作有序开展，提供了强有力的组织保证。

根据《^v^食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，《学校食堂与集体用餐卫生管理的规定》等法律法规的要求，我们制定和完善了符合本校实际的各种食品卫生安全管理规章制度和工作职责。做到了食品卫生安全工作有法可依，管理工作有章可循。确保落实，监督到位。学校还层层签订《学校食品卫生安全责任书》。并为每个工作组配备一名监督员，严把食品安全质量关。由于制度健全，职责到位，责任落实，更加有效的保证了我校食品卫生安全管理管理工作的有效开展。

把住食品采购关，将不合格食品从源头堵住，是确保学校食品卫生安全的关键。为此，我们根据学校食品卫生安全共合作的要求，食品采购中，始终坚持对供货商的《食品卫生许可证》，《工商行政管理登记证》，《健康证》，《税务登记证》，《质检报告》等进行严格审查。大宗商品的采购，实行“集体考察，集体定点，集体定价”的采购机制，对小宗商品及蔬菜的采购由组长，副组长共同询价，把关质量，通过阳光采购，从源头上堵住了不合格食品流入学校，保证了进入学校的粮油蔬菜价格合理，质量可靠，新鲜安全，保证了师生的饮食健康，为学校的食品安全卫生工作奠定了基础，创造了条件。

我校在教委的大力支持下，自筹资金，对学校食堂，根据卫生监督所的规划要求进行了全面整改，食堂建有“三池”（洗菜池，清洁池，消毒池），三房（主厨房，烧火房，库房），对所有窗户添加了防蝇罩，购买不锈钢餐具，添置垃圾桶，消毒喷壶，让每位炊工穿戴制服口罩上岗。

学校从业人员目前都有健康证和上岗培训证。

目前学校正在使用的是井水，自来水管道已完成，师生可饮用安全放心的自来水。

校园内现有3家小卖部，学校按照食品卫生安全部门的相关规定对他们进行严格管理，卖部严格进货渠道，销售商品以笔墨纸砚为主，食品为辅，并按照国家有关规定索取票证，不销售“三无产品”。

今后我们将认真贯彻上级部门关于进一步增强学校饮食、饮水、食品卫生安全工作的精神，按照《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐管理规定》的要求，切实加强对学校饮食、饮水、食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我校的教育事业健康发展做出新的贡献。

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，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，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。

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，对体检不合格者不于上岗。食堂是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工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。切实做好食堂的食品卫生、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，保证了职工的工作正常运转。

第二、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，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。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，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。

第三、把住食品进货也非常重要。一百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。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工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。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

第五、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多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意。

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，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次。

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒；员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了。

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第六、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是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，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

第七、在菜品的采购和管理上：

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等。

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第八、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每周工作例会，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、小胡子，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、笼布、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）开饭时不准吸烟，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。

第九、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。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。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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。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，通过食堂全体员工勤辛的努力，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，对食堂管理还不够精通，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，确保职工吃到价廉放心的食品。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，共同为项目事业的发展而默默奉献。

弹指之间，20xx年即将逝去，崭新的一年正向我们迈来。20xx年对阳光万豪酒店来说，是不平静的一年，也是经历了磨砺的一年，行政部的工作虽然没有轰轰烈烈的战果，但也算经历了一段不平凡的考验，现将行政部一年工作进行总结。20xx年度工作回顾：

**工厂食堂周工作总结15**

一周以来，自觉服从组织和领导的安排，努力做好各项工作，较好地完成了各项工作任务。由于财会工作繁事、杂事多，其工作都具有事务性和突发性的特点，因此结合具体情况，本周的财务会计个人工作总结如下：

本周顺利完成的工作：

1、以认真的态度积极参加xx市财政局集中所得税培训，做好财务软件记账及系统的维护。

2、及时准确的完成各月记账、结账和账务处理工作，，及时准确地填报市各类月度、季度、周终统计报表，按时向各部门报送。完成了税务申报与缴纳，以及往来银行间的业务和各种日常费用的缴纳。

3、对各类财务会计档案，进行了分类、装订、归档。

本周学习方面和个人修养和综合素质的提升：

1、认真学习财经方面的各项规定，自觉按照国家的财经政策和程序办事。

3、不断改进学习方法，讲求学习效果，“在工作中学习，在学习中工作”，坚持学以致用，注重融会贯通，理论联系实际，用新的知识、新的思维和新的启示，巩固和丰富综合知识，使自身综合能力不断得到提高。

4、努力钻研业务知识，积极参加相关部门组织的各种业务技能的培训，始终把增强服务意识作为一切工作的基础;始终把工作放在严谨、细致、扎实、求实上，脚踏实地工作。XX周中仍然存在的不足：

尽管我们圆满完成了本周的各项工作任务，但必须看到工作存在的不足：

1、只干工作，不善于总结，所以有些工作费力气大，但与收效不成比例，事倍功半的现象时有发生，今后要逐步学习用科学的方法，善总结、勤思考，逐步达到事半功倍的的效果。

2、忙于应付事务性工作多，深入探讨、思考、认认真真的研究条件及财务管理办法、工作制度少，工作有广度，没深度。

3、理论水平不高，当前社会财务会计知识和业务更新换代比较快，缺乏对新的业务知识和会计法规的系统学习，导致了财务会计基础知识和财务会计基础工作缺乏，影响来工作水平的提高。

本周严格履行财务会计岗位职责，扎实做好本职工作：

1、善于总结，提出自己的意见和建议，为领导决策提供准确依据，不断提高单位管理水平和经济效益。总结经验，建立健全良好的工作机制。

2、不断学习、更新知识、转变观念、完善自我，跟上时代发展的步伐。

**工厂食堂周工作总结16**

一、在政治上能积极响应院党委号召传达周会精神，认真执行完成科室布置的各项工作和任务，不断加强对职工各方面的思想和素质教育，树立后勤服务意识加强职工的凝聚力，坚决维护民族大团结，同志之间真正做到了互相帮助互相关心互相团结。全年没有出现民族纠纷事件，大家认真、安全、无事故的做好每项工作。

二、全年就餐人数大概无万人左右，其中包括本院职工就餐人数达万人左右，住院病人就餐人数达万左右。

三、全年伙食收入大概290万左右，伙食支出大概270万左右，盈亏率为。

四、在盈利基础上食堂自购设备有：

大冰柜一台5100元2、冰箱一台4150元

3、小冰箱1台1420元

4、搅面机一台2900元

5、付全年餐厨垃圾费4800元

6、自付冬夏两季工作服费用11000元

7、购和面机一台6500元8、购验钞机两台5300元

9、购商店收银机一台2500元

10、购售饭机一台3800元

11、购各种餐具大概3万元左右

12、全年给职工送生日蛋糕近万元、为医院节约资金11万元左右，创造了利润增加了经济效益。

五、节约废旧利用

为了降低开支，可是工作人员加班加点维修了搅菜机、压面机、搅蛋机、送饭车、蒸箱，自做了货架、案板、切菜墩等厨具，节约了开支，降低了成本。

六、为提高服务质量增加服务意识，我们牢固树立对病人的服务理念“一切为病人服务，对待病人像对待亲人一样，服务热情、细致、周到。”送饭订饭到床头、微笑服务，加强职工以院兴我兴、院衰我耻的意识，不断提高职工的凝聚力和综合素质。

七、为提高饭菜质量，食堂采取了请进来、送出去的培训方法，对每个厨师进行了技术培训，不断提高厨师的烹调水平并挖掘个人潜力，让每个厨师献计献策拿出自己的特色菜，并给与奖励。这样做更多更好的增加了花色品种，并从各个方面入手勤俭节约、杜绝浪费、降低陈本、节资增效、严把质量关、保证提高饭菜质量，赢得了广大职工和患者的好评。

八、和前期相比食堂今年改变了经营模式，从质量管理到服务理念再到经营范围都比前期有很大的改善和提高，同比去年盈亏率在左右比去年增加了3%，为医院节省了经济开支，创造了利润。

本年在院领导的大力支持和职工的努力下，食堂顺利的完成了本年的各项工作，在今后的工作中听从领导的指挥，更好地完成各项工作和任务，搞好饮食的供应工作，满足职工和病人的需求，为医院多做贡献。

**工厂食堂周工作总结17**

为认真落实\*\*市食品药品监督管理局下发的《关于加强机关企事业单位食堂食品安全监管工作的通知》（\*食药监办函?20xx?45号）精神，我局继年初开展的机关、敬老院食堂专项检查后，再次于今年五月份开展了为期一个月的机关企事业单位食堂食品安全专项检查“回头看”工作，现将此次专项整治工作总结如下：

>一、基本情况

（一）机关食堂情况。全县共有机关、企事业单位食堂56家，其中县直机关、企事业单位食堂26家，就餐人数约1490人；乡镇机关、企事业单位食堂30家，就餐人数约1150人。

（二）检查基本情况。此次共出动执法人员45人次，共检查机关、企事业单位食堂56家，覆盖率达100%，其中持有效餐饮服务许可证的食堂18所，持证率32％；食堂从业人员数178人，持有效健康证明上岗人数127人，持证率71％。通过检查下发当场行政处罚共计14家，责令改正48家。

>二、全县机关、企事业单位食堂食品安全基本状况 近年来，通过深入开展食堂食品安全专项整治和负责人

培训工作，我县机关、企事业单位食堂食品安全状况陆续得到好转。各单位领导开始重视食品安全工作，均建立健全了食堂安全管理制度及组织，制定了突发食品安全事件应急预案，均配备了食品安全管理人员，并积极的给予资金投入，完善食堂内部的配套设施建设，食堂操作人员经过培训后也能基本把握食品质量关，在加工过程中注重食品卫生，在现有条件下遵守餐饮安全操作规范。目前，大部分机关、企事业单位食堂食品采购索证索票、进货查验登记、餐具消毒保洁等管理正逐步规范，但仍存在以下几个方面的问题：

（一）持证经营餐饮服务率尚不够高。我县机关、企事业单位食堂持《餐饮服务许可证》经营的单位18家，占全县机关、企事业单位食堂数的32%，仍有38家机关、企事业单位食堂未持有效《餐饮服务许可证》从事食堂餐饮服务。

（二）基础设施不完善，发展不平衡。大多数机关、企事业单位食堂普遍存在布局不合理，功能分区不清，没有按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理分区，如库房和粗加工间设在食品加工操作区内，备餐专间没有设置通过式预进间和传递窗口，没有空调设施；各单位对食堂建设投入不均衡，呈现出县直单位食堂条件普遍较好，乡镇单位食堂条件普遍不达标的现象，主要表现在：大多数乡镇单位食堂食品处理区面积过小，没有设置备餐专间，室内水池数量不足；没有配备纱门纱窗等防蝇、防尘、

防鼠设施，没有专门的食品仓库和食品留样设备；食品原料及餐具清洗水池均在室外，没有标识用途；没有配备食品专用留样设备和满足需要的消毒保洁设备。

（三）食品安全制度执行不到位。大多数机关、企事业单位食堂管理制度未严格按餐饮食品安全操作规范制订并执行。如食品仓库未分区、生熟容器及用具无明显标志，没有做到分类使用、存放；采购食品及原料验收进货台账记录未执行或记录过于简单；食品留样量不足并未及时做好记录；从业人员健康证到期后未能及时进行体检。

>三、下一步具体措施

针对我县机关、企事业单位食堂的基本情况和存在的问题，下一步我局从以下几方面入手，不断提升机关、企事业单位食堂餐饮服务食品安全管理水平。

1、加大对机关、企事业单位食堂基础设施的建设。建议相关机关和企事业单位把食堂建设作为重要的基础设施建设项目来抓紧抓好。加大对基础设施设备的升级改造，在新建、改扩建食堂前将食堂图纸设计送我局进行前期监督审核，我局将组织人力对新建、改扩建食堂在设计施工过程中进行技术指导。

2、加强日常监督管理。我局将每年对全县机关、企事业单位食堂食品安全管理开展监督检查，对监督检查中发现的动态性食品安全问题，责令及时整改，有违法违规行为的，

依法进行查处。对于存在问题较多、食品安全隐患较大的机关、企事业单位将实施“回头看”工作，以督促问题整改到位。

3、全面推行机关、企事业单位食堂食品安全监督量化分级管理制度和食堂食品安全示范单位创建工作。我局以开展机关、企事业单位食堂食品安全监督量化分级管理工作为切入点，促进各机关、企事业单位食堂按照食品安全监督量化分级标准不断提高自身管理能力。以开展机关、企事业单位食堂食品安全示范单位创建工作为载体，充分发挥示范引领和辐射作用，逐步提升全县机关、企事业单位食堂的食品安全整体水平。

**工厂食堂周工作总结18**

学校是一个特殊的单位，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，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，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，级领导更关心。我作为学校食堂的管理者之一，级领导更关心。我作为学校食堂的管理者之一，在学校有关领导的指导下，深感责任重大。

我接受学校食堂有关工作，一年过去，在过去的工作经验中，积极做好以后个管理工作，现将本学期的工作计划安排如下：

1、在工作中工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。学生及食堂其他工作人员和睦相处、食堂其他工作人员礼貌待人，杜绝与就餐人员是内部职工吵架、打骂。

2、每天对食堂人员定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，每日清扫、各种餐具、笼布、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。

3、每天做好食堂卫生的检查、食品加工过程、做好每餐的食物样品取存工作、做好学生就餐前的各项工作，管理好学生就餐时的正常次序，做好就餐时的安全工作。总之，学校食堂的卫生安全工作十分重要，

总之，学校食堂的卫生安全工作十分重要，对学校食堂的各项工作管理我将认真努力的去做使自己成为一位合格的各项工作管理，我将认真努力的去做使自己成为一位合格的食堂管理人员工作中有什么做不到位的事欢迎各位领导批评指导。自己会在各位领导的批评指导下认真学习改进。批评指导。自己会在各位领导的批评指导下认真学习改进。

**工厂食堂周工作总结19**

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。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。切实做好我台食堂的食品卫生、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，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、把住食品进货也非常重要。四十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。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

**工厂食堂周工作总结20**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂管理员，深感到责任的重大，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：

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，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。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，为了使全体职工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。切实做好食堂的食品卫生、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，保证了职工的工作正常运转。第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，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。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，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。

第三、把住食品进货也非常重要。一百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。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工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。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

第五、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多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意；

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，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次；

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒；员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了；

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第六、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是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，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

第七、在菜品的采购和管理上：

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等；

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第八、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每周工作例会，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、小胡子，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、笼布、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。

（3）开饭时不准吸烟，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。

第九、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。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。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，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。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，通过食堂全体员工勤辛的努力，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，对食堂管理还不够精通，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，确保职工吃到价廉放心的食品。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，共同为项目事业的发展而默默奉献。

**工厂食堂周工作总结21**

自年初以来，在食堂经理的领导下，我们全体食堂员工恪职尽责、勤劳务实，圆满完成了领导交给的各项接待任务。身为厨师长，我由衷感谢一年来领导对我的信任，也感谢全体员工对我工作的支持和配合。一年来，我团结带领全体食堂员工，不断更新管理理念，不断提升服务质量，不断优化服务环境，始终高标准要求、高效率运作，高水平服务，为实现食堂科学化、规范化管理而做出了不懈努力，现将一年来的具体工作总结如下：

一、强化管理，不断提高服务素质

为了提高员工的服务能力和服务素质，在员工培训上逐步进行加强。在文明礼仪上，要求员工要注重仪表形象和行为举止，严格遵守食堂各项规章制度，达到食堂工作人员行为标准要求。在卫生管理上，严格要求员工认真执行《食品卫生安全法》，把好食品加工的各个环节。根据员工数量划分了各自卫生负责区域和卫生责任内容，我进行随时抽查，发现问题后立即督促相关人员进行整改。严格规定食品原料必须分类存放并分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。通过这些措施来确保食品卫生安全。在专业素质上，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过一段时间的努力，员工整体服务素质得到全面提高。

二、深入研究，不断创新菜品特色

菜肴质量是食堂发展的根本，为了保证职工能够吃好，作为厨师长，我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。根据服务对象的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品，并根据季节性原料供应特点，适时推出一些特价菜。在针对每道菜都制作相应投料标准及制作的同时，严格按照标准执行制作程序，确保菜肴的色、香、味稳定。同时认真听取员工意见及服务对象意见反馈，总结每日出品问题，并在工作过程中及时改进不足。我还经常组织员工动脑筋、想办法、变花样来不断更新菜谱，进行配套餐的营养搭配和调整。

三、严格控制，不断降低管理成本

在保证菜肴质量的情况下，尽量降低成本，让利于服务对象，这是我始终追求的一个重要目标。作为厨师长，我对库存状况随时掌握并进行了深入思考，坚决执行“先进先出”的供应原则，想方设法把存货时间较长的原料尽快销售出去，并深入开发研制无成本菜品，即将主菜剩余原料做成托式菜品来降低成本。严格把握原料消耗关，杜绝浪费和不合理利用现象，从而总结出自己的一套降低成本的新方法。

在今后的工作中，我一定会继续加强对员工的科学化、规范化、民主化管理措施，不断提高食堂服务质量和服务水平，抓好员工培训、卫生清理、菜肴更新、节能降耗等项工作，为食堂的科学发展奠定坚实的基础，让领导放心，让职工满意，为推动食堂不断发展壮大贡献力量!

**工厂食堂周工作总结22**

一年的时间马上随着地球的转动画上了完美的句号，在这一年里，接受了国家四级公共营养师的培训，前赴上海和北京两地和全国各地的营养师交流，和中国的科学家面对面的学习，取得了实质性的成果。在厨房间，和师傅们学习烹饪的工作流程和餐饮的基本知识，和同事们探讨工作的上不足。

在 20xx 年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，也愿意和别人交流自己的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。

展望 20xx 年，对于个人而言，做出以下的办法来解决今年工作上的不足。 食品和个人卫生 食品安全问题是当下中国老百姓所关心的话题，做好食品安全卫生工作是做一名厨师义不容辞的责任。20xx 年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法保持整洁干净。 个人卫生方面，将会养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到四勤：勤洗头，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动

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