

# 食堂工作总结及计划 食堂工作总结(优质9篇)

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。优秀的计划都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

## 食堂工作总结及计划篇一

1、新环境下的新机制取得一定成效。

进入新食堂，运用新设备；注重工人岗位培训。高度重视电器、燃具、天然气的规范使用，确保安全正常工作。

尽管人员分工为三类，即蒸饭1人，厨师4人，杂工2人，设计不是非常合理，但经工人们的理解与支持，克服多种困难，确保了工作的流畅性。同时灵活处理停电、停水时造成的被动局面，顺利开展，保证餐质不受影响。经过质量餐评跟踪，本期餐质评价总体优秀。但早餐中用面操作上需要改进；另配送餐菜时出现剩菜班级要沟通，及时分析原因，调整到位。本期班级分菜主要存在问题班级是92班不够，95、84班挑食，82、81、76菜量不大等。尽管有不足，但贡献大，在此感谢工人们的努力与付出。

管理组工作量大，配合到位，整体推进好。但需进一步努力，及时收集师生建议，为创更好管理奋斗。

2、新学年下的新服务有待强化提高。

在新学年中，由于就餐人数相对较多，达718+61人；加之每餐菜增加一个，造成工作量增大了，同时设备更新，要求工作效率必须提高。但工人们的转化意识还不到位，服务角色

还不强，还停留在传统操作状态中。出现了本不该发生的尴尬场面，而且还临时召开专门座谈会沟通解决人际关系，这是工人们不该出现的问题。

当前，最大的障碍，就是目光短视。必须形成统一的整体作战。工人们是团结协作的整体，不是散兵游勇。必须重视学习，确立信仰，为学校师生服好务，乐于默默无闻。确保后勤工作先行，是学校教育的基础性工作。

紧跟学校发展步伐，创造一片新天地，向a级食堂奋进，这就是我们的目标。

为此，做好以下工作：

1、公开招聘，德能第一。

招聘条件由学校确定公示，2月1日公告。报名时间：2月1日起至2月28日上午12：00止，持基本资料两个：食品从业人员健康证和身份证到学校报名，下午由学校考核聘任公示。3月4日上午8：30接受培训上岗。

2、完善岗位配合工作。

食堂工作是整体，突出分工与合作。加强学习，提升职业道德；注重配合，乐于奉献。

3、强化食品安全卫生。

树立品牌赢市场，微笑得民心，整洁换口碑。持之以恒抓管理，连续跟踪保质量。

4、深化管理规范科学。

让员工热心，让师生放心，让学校省心，这就是工作管理组

还需努力的方向。

总之，时代的进步，要求我们必须确立满足师生日益增长的美好生活需要为工作方向，大力提高责任心和能力，强化修养，形成一支有战斗力的服务队伍，实现优秀食堂的创建。

## 食堂工作总结及计划篇二

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂已经近一年了，食堂\*\*\*工作总结。

回顾过去的每一天，我作为一名食堂\*\*\*，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、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。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。食堂是我们全体职工用餐的地方，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、七月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，把好食堂卫生关。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、金秋十月是收获季节，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。

第六、在菜谱的安排方面：

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。

第七、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。

## 第八、在菜品的采购和管理上：

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。

## 第九、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)上班时间所有食堂内的工作人员着装统一，一律要穿工作服、戴工作帽。

(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，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。

(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。

第十、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，对于食堂每日用液化气、油、明火等都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，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

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。

## 食堂工作总结及计划篇三

食堂管理作为后勤工作重点之一，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，这是我们食堂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。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。

### 1、机构设置及人员管理

学校成立食品安全工作领导小组

组 长：孟祥忠

副组长：孙海峰

组 员：姜 伟 隋吉东 王东霞 彭云华 各班班主任

(1) 我校食堂于 年建成使用，建筑面积：约500平方米，房间设施齐全，所用燃料为丙烷。人员培训上岗人数9人，就餐人数约900人。学校成立食堂管理领导小组。组长：孟祥忠，副组长：孙海峰，管理员：姜伟，工作人员：黄明章、吴美杰、于淑英、李波、周立群、刘淑春、张敏、单丽芬。

(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中途解聘。

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。

（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、打架。

（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) 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。

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。

## 食堂工作总结及计划篇四

xx年对我来说是一个很长的时间，由于自己身体情况，加上市场物上涨很大，给办好食堂带了一定影响。通过自己的努力，圆满地完成领导交给的任务。下面总结一年来工作情况：

2、热爱本职工作，平时能认真学习业务知识，不断提高自己的业务能力和管理水平。工作勤勤恳恳，踏踏实实，起早摸黑地工作。

3、处处严格要求自己，同食堂人员一起克服一切困难，不断改进花样品种，稳定饭菜价格，满足各方面学生需求，并为困难家庭学生提供免费汤和低档菜。

4、通过食堂及周边改造，改善了工作条件和就餐环境，并添置设备和改进设施。改善了职工的工作条件，同时也为就餐创造了良好的生活环境。

5、加强食品安全卫生管理，强化宣传教育工作，组织职工认真学习，确保食堂饮食卫生安全。一年来食堂未发生过任何食品安全事故，确保了学校稳定。

6、加强内部管理，强化内部检查，严格进行成本核算，有效地保证了就餐者的利益。加强对炊事机械设备的管理，增强职工对炊食机械设备爱护意识，防止各种事故的发生，大大降低了维修成本。

7、广泛听取就餐者意见和建议，及时了解他们的需求。不断改进工作方式和方法，使服务水平和服务质量有了很大的提高。

8、加强对水电使用的管理，养成节电节水好习惯，杜绝一切浪费现象的发生，为建设节约型校园做出了突出的贡献。

今后要更加努力学习，认真工作，为黄山学院的发展做出自己贡献。

## 食堂工作总结及计划篇五

卡斯中学食堂建于20xx年末，占地面积1016平方米，是中央第三批扩大内需中小学校舍安全工程项目。全校共有食宿生1119人，教师80人。

1、建立校长负责制，成立改革领导小组。

组长：董赛富（校长）

副组长：吴连军（后勤副校长）

成员：赵春良罗银军罗咏春王文平鲁绍兰段晓梅赵进

2、成立膳食委员会，加强对食品安全卫生的监督。

主任：李大权（党支部书记）

副主任：谢侑明（党支部副书记）

成员：张兴文，何晓云，段勇成

3、建立岗位责任制，成立工作小组。

司务长兼会计：普存金

食堂管理组长：夏分明

出纳：罗咏春

安全、卫生、流程督查员：杨恒昌，杨建斌

采购员：段永强，谢勇辉，万宏，戴学三

仓库管理员：杨鹏昌戴，学三

加工员：赵应丽，段赛艳，张秀，芹刘金花

学校食堂设立普通餐和营养餐两个窗口进行经营。

1、普通餐窗口：按照成本核算和保证员工工资的原则运营。

2、营养餐窗口：按实际成本核算，实行“公益性”、“非营利性”原则，确保零利润。

1、司务长每日对食堂各工作间至少巡查一次，了解员工的工作及设备运行状况，上报总务处。

2、会计每天开饭前及时公布当日菜价，及时做好帐目、报表。

3、食堂设采购人员2名，（其中1人采购，1人记帐），实行轮换制。采购人员严格按照卫生部门的相关规定实行定点采购，必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全，及时将当日帐单交给会计入账。

4、仓库管理员：食堂物品入库、出库，必须由仓库管理员签字确认。

5、加工员：食品加工过程严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

6、出纳：食堂财务实行专帐核算，营养餐设立专门台账，明细核算。

- 1、建立食堂从业人员体检制。食堂从业人员每年必须进行了一次健康检查，取得有效的健康合格证明方可上岗。
- 2、建立食品采购索证索票制度，严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。
- 3、建立双人采购和定期轮换制度，每次采购做好详细的采购记录，采购人员每学期轮换一次。
- 4、建立食品入库、出库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库手续必须齐全，物、据、帐、表要相符，日清月结。
- 5、建立校领导陪餐制。学校领导轮流陪餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。
- 6、建立科学营养供餐制。参照营养标准，结合中学生营养健康状况和本地饮食习惯和食品供应情况，制订成本合理、营养均衡的食谱。
- 7、建立食品留样制度。每餐的食品成品必须留样不少于100g□并按品种分别放于清洗消毒后的密封专用容器内，内置于专用冷藏设施中冷藏48小时。记录好留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等信息。
- 8、建立食品安全事故处理机制。防止投毒事故，保障饮水安全，建立完善食物中毒等食品安全事故的应急预案。
- 9、建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守、导致学校发生食物中毒或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成不良后果的，追究相应人责任的责任，构成犯罪的，追究其刑事责任。

## 食堂工作总结及计划篇六

出纳：

- 1、出纳从采购、保管或直接取得原始凭证（水电费、工资等）并进行审核。
- 2、依据审核无误的原始凭证，按照食堂核算办法编制记帐凭证。
- 3、出纳依据记帐凭证登记现金和银行存款日记帐。要求做到日清月结，每天核对库存现金，做到帐实相符；每月至少与银行核对一次余额，如余额不符要及时查明原因，有错误要及时更正，如有未达帐项要编制银行存款余额调节表。

会计：

- 4、票据传递，出纳依据登记完日记帐的票据，编制记帐凭证交接单，及时传递给会计，会计审核，如有误返回出纳及时重新编制再交会计，会计依据审核无误的记帐凭证登记明细帐和总分类帐。
- 5、结帐后将总帐和各明细帐进行核对（包括现金、银行存款日记帐、保管库存物资帐），做到帐帐相符。
- 6、帐帐相符后编制会计报表（学校食堂资产负债表、收支盈亏表），一式三份，一份留存；一份交主管校长；一份交总务主任用于公布账目。
- 7、根据学校食堂的实际情况，帐簿和会计报表按季度或年度写出财务分析，但是每月填写食堂收支盈亏表时必须填写收支盈亏分析，以便保证食堂收支平衡。

（一）预收伙食费——发行钱票

贷：钱票基金

贷：库存钱票

借：库存钱票

贷：伙食收入——学生伙食收入

（二）预收伙食费——预收现金

1、预收现金（开收据），其会计分录为：

借：现金

贷：暂存款——预收伙食费

贷：伙食收入——学生伙食收入

3、补交餐费，会计分录为：

借：现金

贷：伙食收入——学生伙食收入

4、退餐费，会计分录为：

借：暂存款——预收伙食费

贷：现金

（三）预收伙食费——发行饭卡

1、学校食堂发行饭卡，先测算发行张数，申报审批后，依照

批复登记校内饭卡保管帐。

2、领用收取押金，会计分录为：

借：现金

贷：暂存款—发行卡押金

3、发行卡充值，会计分录为：

借：现金

贷：暂存款—发行卡余额

4、月末依据用餐人刷卡清单，确认伙食收入，会计分录为：

借：暂存款—发行卡余额

贷：伙食收入—学生伙食收入

1、采购年初向出纳借备用金，会计分录为：

借：暂付款—备用金

贷：现金

——（略）

贷：现金（银行存款）

——（略）

贷：库存物资——米

——（略）

4、小型食堂即采即用的直接记入伙食支出（食堂接收人出手续），会计分录为：

借：伙食支出——米——（略） 贷：现金（银行存款）

## 食堂工作总结及计划篇七

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“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，分别对餐厅食品卫生、环境卫生、炊事员个人卫生、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。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进管理经验。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，旨在提高每个职工整体素质，更好地为教职工服务。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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”，食堂供应免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生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，消除生产中各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

- 1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。
- 2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。
- 3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉饭菜。
- 4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映问题。
- 5、提供助学岗位18个，解决了特困生燃眉之急。

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基础，增强了全体炊事人员安全卫生意识和责任感，形成良好规范卫生习惯，使我校食堂饮食总体工作取得了长足发展和一定成绩，确保了学校稳定和发展。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，主动适应学校发展要求，将我校饮食工作推向新起点，创造新辉煌。

## 食堂工作总结及计划篇八

一年结束了。此时也该是对自己的工作做个总结了。

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。

在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，对操作间进行每两天消毒一次。

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、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。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管

理方面取得了显著成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

我深信在x总、x总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进□xx必须一定会发展的会越来越好。

最后祝□xx所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

## 食堂工作总结及计划篇九

一政治思想方面本人能积极参加政治学习，遵守园内纪律，团结同事，态度端正，勤奋刻苦；在教育教学中同《纲要》的方针政策保持一致。在自己本职岗位上敬业爱岗，无私奉献，认真学习，为人师表，不计较个人得失，努力提高自己的文化素质和业务水平，积极参加园内组织的优质课评选活动。

二教育教学方面我听过这样一句话：“教育如果没有情感就好像是池塘没有水一样”是的，没有水就不能叫池塘。我爱孩子，所以我会用心先读懂孩子，不管是在生活还是在学习中做他们的好朋友。

### 1. 业务水平

在教学中，我采用灵活多变的教育方法进行教学，构建一个安全、愉快、宽松的环境，让幼儿在教师，集体面前想表现、

敢表现、喜欢表现。例如我班10月成功举办的“故事比赛”，在有些孩子来讲就是很大的挑战，幼儿的语言表达更加生动富有感情。新教材规定要重视幼儿的个别差异，因为幼儿能力参差不齐，我根据每个幼儿的个别差异进行因材施教，抓住幼儿的兴趣点，寓教于乐。发现教育孩子不能用固定的方式，在教学中我注意不强求幼儿都同步发展，而是根据他们的心理和生理特点进行施教，给他们留有充分的发展空间，使他们的个性得到全面的发展。在环境创设上不再只是老师单方面的努力和简单意义上的参与，比如我们最新开业的小叮当超市就是孩子们一起努力办起来的，由此我们生成了“逛超市”主题活动，分为幼儿商品由来，设计装饰装修，准备开业，逛超市，为你服务等活动，孩子们在轻松的环境中熟练了手指速算，懂得了超市的细节工作和相关社会知识等。本学年，我根据主题进展设计一些与主体相关的区域活动材料，并根据进展情况有目的的进行调整，让孩子学会做观察记录。注重孩子的全面发展，让幼儿有广泛的爱好，今年5月底我们所带的舞蹈班在路南艺术节比赛中荣获两个一等奖，为海港幼儿园增色不少。今年我又主动挑起了排练元旦节目的重担。

## 2、卫生保健

在生活中，我们严格执行园里的一切消毒制度，认真的写消毒记录和交接班记录，让幼儿生活在一个整洁舒适的环境中。我班利用消毒柜，消毒灯，熏醋很好，所以班级出勤率一直很高。我们三位老师一起培养孩子的自我保护意识，避免了安全事故的发生，培养幼儿良好的生活、卫生习惯，重点引导几个挑食的孩子逐渐改变不良习惯。

## 3、家园联系

家园联系是促进幼儿健康和谐发展的有效手段，它就像车的两个轮子，必须同时转动才能平衡前进，缺一不可。我们通过及时填写家园联系册让家长真正了解幼儿在园的表现、了

解幼儿园。通过“家园互联网”栏目向家长介绍幼儿教育的新信息、新动态。另外。我们定期举办家长开放日，家长会，并搜集一些育儿经验进行交流，互相学习。家长的肯定给我信心为以后的工作更添一把劲！

#### 4、业务学习

终身学习已成为一种时尚的观念，作为一名教师应把更多的经历投入学习。在业余时间，我常翻阅一些幼教杂志及各种刊物，利用网络查找幼教新信息，尝试新方法、吸收新思想、新经验、新理论、不断的充实自己，为己所用。有外出学习的机会我都会如饥似渴的摘录值得我学习的方面，在公开活动中认真钻研，并向经验丰富的老教师虚心学习，活动后及时进行总结，反思。

- 1) 理念进一步化为实践，提高自己的专业水平。
- 2) 注重对孩子能力的培养，提高自身教育的能力。
- 3) 提高自己的创新水平和教科研水平。
- 4) 在活动区材料制作、整理方面的水平有待于提高。

在这一年里，我虽然取得了一些成绩，但是还存在着一些不足，就是在日常生活中需要我们再耐心一些、再细致一些、想的再周到一些。努力提高写作水平和课件制作水平，这也是我们今后工作中需要改进的。

作为一个新世纪的幼儿教师，必须具备渊博的知识，丰富的经验，还要具备综合能力，我们只有不懈的努力，大胆的创新，不愧于祖国所赋予我们的历史使命，才能用双手托起21世纪最新最美的太阳。

食堂员工的工作总结

食堂年度工作总结

食堂的工作总结报告

学校食堂食品安全工作总结