

最新大学食堂老员工工作总结 大学食堂工作总结(通用9篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。相信许多人会觉得总结很难写？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

大学食堂老员工工作总结篇一

- 1、有同学在意见本上留言说面食部刀削面切得太厚的问题。
- 2、有同学反映燕南食堂家常经济窗口的肉片过大的问题。
- 3、有同学反映家园桂林米粉收现金的问题。
- 4、有同学反映家园门帘该替换的问题。
- 5、农园二楼的微波炉目前还没有修好的问题。
- 6、有同学反映学一食堂炒菜窗口的西红柿有坏的和不新鲜的问题。
- 7、有同学反映在艺园食堂肉饼里面吃到异物的问题。
- 8、有同学反映有人在艺园食堂大量购买主食的问题。
- 9、有同学反映学五食堂酸菜包供应过少。
- 10、有同学反映学五食堂卤菜窗口的排骨上有毛。
- 11、有同学反映学五食堂馒头口味越来越差。
- 12、有同学反映学五食堂没有免费汤。

13、关于外来务工人员使用饭票在各食堂就餐的问题。

1、康博思中餐厅鸡腿饭在高峰期经常供应不足的问题。

2、有同学建议松林应供应馒头并且早晨供应烧卖和更多种类的包子。

1、有同学在意见本上留言说面食部刀削面切得太厚的问题。具体情况：监督员和经理沟通后，经理说他将会提醒作刀削面的师傅注意该问题。

燕南美食

1、有同学反映燕南食堂家常经济窗口的肉片过大的问题。具体情况：监督员向餐厅厨师长反映此问题，厨师长表示会提醒员工注意该问题, 避免过大的肉片出现。

农园食堂

1、农园二楼的微波炉目前还没有修好。

具体情况：经理解释说目前为了防止微波总是损坏的问题，正在寻找地方统一管理安置微波炉，所以还要等一段时间，一定解决此问题。

艺园食堂

1、有同学反映在艺园食堂肉饼里面吃到异物的问题。

具体情况：有同学在肉饼里面吃到黄豆粒大小，闪着银色的光芒的异物。监督员询问了经理和厨师长，了解到异物可能来源于豆豉，已要求食堂加工的时候更仔细，加强卫生安全检查，尽量避免以后再发生这样的事。2、有同学反映有人在艺园食堂大量购买主食的问题。

具体情况：监督员了解到这些大量购买的人主要是中老年的教工或者教工家属，如果有点心或者包子而不买给他们也不是很好。而且这些人基本上是很早就去买，经理答应以后会先预留一些给同学，陆陆续续的供应点心包子之类的食品，也希望同学们能够理解。

松林及康中

1、康博思中餐厅鸡腿饭在高峰期经常供应不足的问题。

具体情况：吃鸡腿饭的同学比较多，食堂在高峰期人手不足，尽可能地多做鸡腿饭，仍然难以解决这个问题。准备在食堂经理出差回来后进一步交流，试图解决。

2、有同学建议松林应供应馒头并且早晨供应烧卖和更多种类的包子。

具体情况：馒头实际上并没有很多同学需要，只是小部分人的需求，而鉴于松林的工作人员在高峰期也是人手紧缺，所以难以实现，至于更多种类的包子和烧卖的问题，更换新的包子种类可以实现，做更多的包子种类需要更多人手。

家园食堂

1、有同学反映家园桂林米粉收现金问题。

具体情况：有同学电话投诉发现桂林米粉收现金。监督员于第二天早上去桂林米粉调查，当场发现桂林米粉工作人员确实在收现金。监督员稍后向食堂经理反映情况，经理再次调查发现情况属实，并对相关人员进行处罚和批评。监督员已将处理结果向该同学电话反映。

2、有同学反映家园门帘该替换问题。

具体情况：有同学在意见簿上反映家园门帘比较脏应该替换。监督员就此事和食堂经理进行了沟通。因为天气转暖，门帘即将撤下。但是由于这几天温度有时过低，所以暂时将此项工作推迟几天。经理已对此事在意见簿上进行了回复。

学一食堂

1、有同学反映学一食堂炒菜窗口的西红柿有坏的和新鲜的问题。具体情况：当天监督员找到厨师长并去后厨了解了情况，西红柿每天都是新鲜的，不过由于人手紧张，所以可能存在没有将西红柿的头或者斑疤完全清除的情况，但都可以放心食用。监督员并回复下次遇到这种情况可以直接找服务员换菜或者找监督员解决。

学五食堂

1、有同学反映学五食堂酸菜包供应过少。

具体情况：经过监督员调查发现是由于夏天来近，且学校要求iso认证，使得酸菜供应变少，已经向该同学说明清楚情况。

2、有同学反映学五食堂卤菜窗口的排骨上有毛。

具体情况：有同学反映卤菜窗口的排骨上有毛，经监督员反映后得知排骨系由采购部统一采购，可能是买来的箱装排骨上某块粘有杂毛，食堂也会向采购部反映这一问题。

3、有同学反映学五食堂馒头口味越来越差。

具体情况：有同学反映馒头口味越来越差，经监督员调查后发现是由于学五换了一个做馒头的师傅，原来那个辞职了，可能该师傅手艺没有原来那个好，已经向同学解释了。

4、有同学反映学五没有免费汤。

具体情况：有同学反映学五没有免费汤。其实学五每天都有免费供应绿豆汤，可能该同学想喝免费粥，但由于成本考虑，食堂发放免费粥不太可行。已经向同学解释清楚。

其余问题：关于外来务工人员使用饭票在各食堂就餐的问题。

具体情况：食堂经理私自给外来务工人员发放饭票，影响学生正常就餐。北京大学财务部已在大会上严厉批评食堂经理这种违反制度的行为。食堂方面表示下不为例。

大学食堂老员工工作总结篇二

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们学校现有743人，分16个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工2人。学生在校早餐人数在130人左右，在校中餐人数在400人左右。学校在教育主管部门和卫生主管部门的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。

我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊事员2人。炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。

首先是严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事务长把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。其次，严把生产操作关。

在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装纱门、纱窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，我们要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。

严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，我们一

般采用物理消毒和化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。

近几年来，市卫生监督局每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。第五，严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的不断创新，更多的接受上级部门的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

大学食堂老员工工作总结篇三

继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

透过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自己，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一

个新的层次，为学校发展带来了更好的后勤服务保障。

从xx月我全面接手食堂工作时就遇到了很大的挑战，因为xx月1日xxx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招□xx食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；透过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求的原料坚决拒收。

2、对卫生严格制度化管埋，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故立刻对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工

作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有必须的距离。

我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自己，不断提升自己，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

大学食堂老员工工作总结篇四

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂职员，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和职员提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务。在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。

现将一年来的具体工作总结如下：

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，让领导和职员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。结合职员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，职员整体素质得以提高；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。还要确保职员的用餐卫生、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。

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、职员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。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx□

我深信在张总、杨总的领导下，在全体职员的不努力下，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，紫金必须一定会发展的会越来越

最后祝：地雅所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

大学食堂老员工工作总结篇五

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。

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：

在此情况下，我们食堂的工作节奏和各项管理、生活服务等工作如果不能紧紧跟上我公司快速发展的大好形势，必将愧对我公司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作，当作贯彻全年奋斗目标和落实科学发展观，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“职工之家”。特别是我们能够紧密(这里可以加公司的名字)的整体工作大局，密切联系本单位的实际情况，坚持对食堂员工进行“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，都能以(公司名字)的大局为重，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。

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。食堂是公司职工用餐的地方，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，食堂职工工作压力大，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，作为食堂管理员的我积极为食堂出谋划策，指挥食堂职工和他们一起工作。在食堂职工的积极努力下使食堂的天花板、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食堂工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的就餐环境，也给全体就餐人员带来了愉悦，使得全体职工能够将饱满的精神投入到工作中去。

(公司人员数目)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，严把食品质量关，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。

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。

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。

我们没有停留在使职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。

各种货物进食堂仓库，都必须进行验收，登记在册。食堂用一切货物包括调味品，都会根据可领料数量签发，科学、合理地贮存食品，冷菜库、粮食库、调味料库经常进行盘点、清库，食品按首进首吃的原则，以防止变质，或造成不必要的损失。在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

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；我们要求每一位食堂职工必须做到：

(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。

食堂是消防安全重点部位。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。

大学食堂老员工工作总结篇六

本学期我园以积极创建镇江市绿色幼儿园和镇江市a级食堂为目标，以安全工作为主线，以锤炼教师的业务水平，努力提高保教质量为重点，依托利用社区、家长资源，开展了丰富多彩的幼儿教育活动，取得了一定的成绩，现小结如下：

一、落实“安全第一”的方针，抓好食品卫生和安全保健等工作。

安全工作是幼儿园工作的重中之重。本学期，在园领导的重视下，在保健教师的辛勤工作下，努力做到了卫生防疫体制健全，管理有序。通过业务学习、讨论、检查、评比等多种形式，强调保育工作与食堂工作的规范操作。其次严把晨检关、卫生消毒关，发现问题及时处理，切实落实防病工作，做到了一学期内无安全事故发生。顺利地通过了镇江市妇幼保健院的检查，领取了妇幼保健合格证书，同时被评为镇江市儿童保健工作先进单位，保健教师也荣获了“先进个人”的殊荣。

“镇江市a级食堂”是我园本学期的创建目标之一，我们认真对照《镇江市学校食堂卫生达标建设活动a级食堂评分表》和《关于开展放心消费食堂创建活动的通知》精神，利用暑期，在校领导的关心下，在市、区卫生监督所的指导下，按照要

求对整体布局进行了较大的调整。安装了监控系统、给粗加工间、食品操作间、配餐间更换了天花，完善了抽排油烟系统，添制了保洁设备，完善了各种硬件设施，整体环境焕然一新。同时坚持以服务师生为宗旨，努力提高后勤人员素质，提高服务质量，提高管理水平。在全体后勤人员的共同努力下□xx年12月我园食堂顺利地被评为“镇江市a级食堂”。新区管委会仲新福主任也亲临我园就食品安全卫生工作进行了专项检查。仲主任对我园的食堂管理工作非常满意，勉励我园继续努力，把食堂办成教师满意、家长放心、幼儿开心的食堂。

二、加强师资队伍建设，提高教师专业素养。

（一）加强领导班子队伍建设。

俗话说：“火车跑得快，全靠头来带”。要打造一支师德高尚、业务精良的师资队伍，领导的表率起着不可忽视的作用。我们要求园领导在工作之余，加强自身的业务学习，不断地用新的知识和新的信息充实自己，提高自己的专业理论水平。其次采用推门听课的方式，经常深入班级听活动，指导教师开展区域游戏，了解教师的教学情况。同时采用面对面、一对一指导的方式，指导教师改进教学方式，提高课堂教学质量。本学期，魏妍园长在区园长听评课活动中获一等奖。

（二）根据幼儿园师资队伍建设规划，加强教师师资队伍培训。

1、加强理论学习，夯实教师的理论基础。本学期我们利用教研会议和教研活动，带领教师深入学习、理解《纲要》及相关的幼教理论，转变教师观念，加强师德建设，鼓励教师利用业余时间每月读一篇幼教文章，并作摘记、写简短的读后感，为教师搭建了学习、交流的平台，努力提高教师的理论水平。

2、本学期，继续要求每位教师每月积极撰写观察记录、教养笔记各两篇，每节活动课后都有教学反思、一周一次大反思，并进行交流，教育论文每学期至少写一篇，青年教师每周抄一篇优秀教案，每月进行一课三研活动，每月练习一首简单曲子，全园上下形成了浓郁的学习氛围，苦练教学基本功。

3、我们还积极组织教师参加园内外的各项学习、培训活动，努力提高教师教育理论水平，明确学习的目的性，并且要求教师学以致用，把所学理论与自己教学实践相结合。

4、本学期我园继续以市级课题《农村幼儿良好生活习惯的指导研究》为抓手，在提高教师的教科研水平的同时努力促进儿童良好行为习惯的养成。同时继续以“快乐识字、分享阅读”为幼儿园的特色进行打造，并努力改革教学组织形式，使之生活化、游戏化。

三、开展丰富多彩的活动，以活动促保教质量的提高。

1、开学初结合“镇江市绿色幼儿园”的创建，以“绿色、环保、美观、实用”为主题，开展了创设良好育人环境的评比。利用废旧物品将楼梯、走廊、教室布置得内容丰富、五彩缤纷、琳琅满目，并且定期更换，成为了环境教育的好阵地。同时在一日生活和各种教育活动中渗透环保教育以及开展适合幼儿特点的环境教育的专题活动。全园总动员开展“变废为宝”自制玩具评比。每个班还设立了可回收与不可回收垃圾箱，让幼儿学会分类投放垃圾。通过各种活动，我们不仅让孩子学会在认知中辨析，同时也在日常生活中逐渐养成了良好的生活卫生习惯，逐步提高了幼儿的环保意识，帮助他们慢慢积累保护环境的经验，懂得了保护环境要从小事做起，从我做起。xx年11月我园被评为“镇江市绿色幼儿园”。

2、结合幼儿园教育的特点，我园要求各班在布置主题墙时注重幼儿和家长的参与，把主题墙作为特色教育和主题活动的外显窗口，通过教师的启发和引导，将墙饰变为展示幼儿自

己意愿的园地。园内每月根据主题从幼儿、家长参与率、美观、实用等方面进行评比。

3、游戏是幼儿的基本活动，是对幼儿进行全面发展教育的重要形式。区域活动是开放性的教育活动，是幼儿按自己的意愿进行的一种带有学习性质的游戏，也是对幼儿进行个别化教育的手段。我园的游戏水平一直比较薄弱，本学期我园主抓区域游戏，要求各班依据本园实际和我镇的乡土资源，开辟游戏区角，及时地捕捉孩子感兴趣的事，把幼儿生活中熟悉的事物迁移到游戏中，并在游戏区中结合教育主题投放各种动手操作材料，给予孩子充分的操作探索机会，使游戏区角成为幼儿开展自主学习的主阵地。在经历了日常检查、指导，专题讨论，教师精心准备等环节后，开展了园内的区域游戏评比。但评比中我们发现孩子的游戏水平低下，亟待提高。于是我们又组织教师去丹阳实验幼儿园进行了专项的参观学习，请教师与专家之间面对面的交流、指导。下学期，我园将继续主抓区域游戏，培养教师的指导能力与幼儿的游戏水平。

大学食堂老员工工作总结篇七

在办公室主任和食堂团长的领导下，负责食堂食品、物品保管工作，其主要职责是：

- 1、加强学习，不断提高服务意识和服务技能。
- 2、加强仓库科学管理，负责主食、副食、调料等物品进出和保管，保证按数和按时发放物品，为伙食加工提供方便，一切物资必须从库房进出，严禁直接将未入库的物资进入食堂加工程序。
- 3、完善物品入库手续，不徇私情，严格验收，入库物品必须验质验量，核对发票、品名、规格、数量、金额是否相符。每天验收物资必需有3人在场（食堂团长、保管员、厨师）。

仓库保管员应积极索取相关食品证件，认真登记账目，妥善保管食品，做到账目清晰、帐物相符。认真对待检查所采购食品原料不合格的不予入库，索证不完全的应要求相关人员补索相关证件方可准予入库，并将所索证件交团长签字。所索证件应按档案管理要求分类粘贴，装订归档，妥善保存，以备查验。

4、如发现数量不符、食品变质和污损时，应拒绝进库，并及时向食堂团长反映情况，以便及时处理或者退货。禽肉类食品必须要有检疫证，否则一律不许入库。

5、各类食品(包括粮油)领用发放时，应本着先进先吃，后进后吃原则，以防变质。

6、仓库内物品应按类别排放整齐，并标明进货日期和数量，便于发放，并掌握季节变化，及时检查，以防止霉变而造成不必要损失。

7、仓库要定期打扫，保持仓库环境卫生，干燥。做好七防（防毒、防火、防盗、防鼠、防虫、防潮、防霉）工作和安全防范工作。如发现问题应及时反映，以便采取措施。

8、根据日常供应情况，掌握进出结存情况，以保证各类食品货源及时供应，做到不脱节、不积压、不浪费。

9、做好炊事用具保管工作，未经同意，不得任意出借。

10、严格履行出库手续，领物人，必须当场签字，不能事后补签。

11、认真记好保管帐目，做好帐目字迹清楚，数字准确，格式规范。要经常清点库内物资，做到帐物相符，盘点准确，盈亏登记清楚，仓库内物品做到日清月结，并经常核对，以保证完整。严格审查往来报销单据，不得擅自动用库内物资

或出售伙食原料，收取现金；或采取其它手段损公肥私。每月盘点一次，按时上报。

12、库内禁放易燃易爆和有毒物品。下班前要认真检查门窗、水、电，防止火灾、失盗、投毒等事故的发生，确保库房安全，对本职工作范围的安全负责。

13、自觉遵守劳动纪律，按照规定作息时间内、下班，确保物资的验收、领用不得出现空挡。

14、完成办公室主任和食堂团长安排的其它工作。

大学食堂老员工工作总结篇八

20××就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20××，对我而言是有意义，有价值，有收获的一年，很荣幸在第一季度本餐厅获得了和谐餐厅的`荣誉，那时候就时常告诫自己，鞭策我们的团队，荣誉对我们而言不仅仅是一种认可，更重要的是是一种责任，是对员工，对企业对自己的责任，只有肩负起这个责任，我们才有资格引领我们的员工队伍，才无愧于公司赋予我们的管理职责。从××年进入xx和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

1人事维护

10年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有××人，老员工稳定率为54.5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2菜肴质量

上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3服务质量

因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

4安全生产

5食品安全

因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

大学食堂老员工工作总结篇九

20xx年幼儿园食堂工作总结 课堂和食堂是幼儿园治理的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的“十七大”精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤人员素质，提高服务质量，提高治理水平，提

高整体品位，努力把食堂办成教师满足、家长放心、幼儿开心的食堂。

回顾食堂治理工作，我们主要做了以下几方面的工作

（一）完善各类制度

- 1、加强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基本工资加奖金制，对照《细则》，由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效促进了后勤工作的更优化。
- 2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。
- 3、建立食品卫生治理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作治理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。
- 4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，及时调查了解食堂治理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

（二）提高职工素质

- 1、加强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。同时工作人员还接受了县卫生局的岗位培训，取得了上岗证。
- 2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

（三）高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到“一用一消毒”，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注重用气安全。

5、加强了食堂财产治理。每学期开学时，各人或各班领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

总之，我们本着思想到位、治理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。