

最新食堂职工年终总结 职工食堂工作总结 (汇总9篇)

通过军训总结，我们可以对自己在军训中的表现进行客观评估，从而找出个人的不足之处。我们可以从这些学习总结范文中找到自己的不足之处，并加以改善。

食堂职工年终总结篇一

光阴似箭，日月如梭。弹指一挥间2013年已经退出历史舞台。一年来□xx区域食堂在公司领导正确指导下，在食堂张经理和全体员工的共同努力下，食堂全面地完成了公司下达的各项任务指标，创造了良好的经济效益和社会效益。下面我将从以下几个方面对2013年的工作做简要的回顾和总结。

1、加强业务培训、提升自己的综合能力

在这一年中我认真学习，做好每周的会议笔记；听好张经理的指导方针。张经理给我们指明了方向，分析了团餐行业的特性，使我意识到团餐行业的伟大具有很强的挑战性。为了不给集团的发展添麻烦，迫使自己在平时的工作中要不断学习，积累经验，不断成长；成为公司的合格人才。

2、本年度完成的主要工作

食品安全卫生活动，针对本次活动食堂张经理制定了安全检查小组，以班组为单位。我负责的红制定了四条方案：

一：针对高三学子的高考专门指派了一个厨师对他们进行特殊跟踪服务为高三学生的高考提供了良好的后勤保障。

二：加强物资的管理，由班长全权负责领料，回库，当天没有用完的物资在下班之前必须回库房、进冰箱锁好，防止物

资丢失无漏洞。

三：保证食品的绝对安全消除安全隐患，我每天在开餐以前对生产出来的食品进行质量跟踪调查，做好北师大食堂制定的（每日必查的几个关键环节详情表）确保食品安全万无一失。

四：强化安全意识，要求值班人员每天要对二楼炒菜间的过道门和大厅楼梯口的大门进行开餐以外的全封闭式管理，防止陌生人进入操作间使破坏。

三存在差距及努力方向

虽然过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是食堂张经理带领我们共同努力的结果，我的工作能力，管理水平，与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

1) 业务知识结构不够全面，制约管理水平有待提升。

2) 对员工的培训抓的不够，整体水平提高不快，要增加对员工的培训力度，制定科学合理培训计划和考核措施，使员工的能力都要有很大的提高，为公司培养更多的优秀人才，在今后的工作中，本人要向各领导努力学习管理技巧，来提高自己的管理和处理各种问题的能力，打好扎实的业务基础，把食堂管理的更好。根据公司的发展形势，不断提高自己的交际能力和口才，在公司快速发展需要的时候，能完成公司交给每一个任务，在关键的时候能顶上去，不给公司的发展拖后腿。

四20xx年工作计划

2、根据学生的喜爱口味增加卤菜和称菜窗口

3、严格把关物资验收和采购渠道，降低物资成本，提高经济

效益；

4、认真钻研经营业务，推陈出新，吸引更多学生进餐，提高营业额；

5、稳定员工队伍，做好员工培训工作，为公司的发展培养更多的优秀人才；

6、根据公司的文件精神，结合食堂的实际情况，认真科学合理的制定班组核算计划和实施方案，最大的提升员工工作的积极性，降低营运成本，提高经济效益和利润。

20xx的工作已过去，本人希望在20xx年的工作中坚持贯彻公司的各项指示精神，集思广益、多动脑筋给公司创造更好的经济及社会效益，为公司的发展壮大做出更大的贡献。

食堂职工年终总结篇二

我出生20xx年x月，于xx年xx月参加工作，先后在xxx□教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。

由于本人烹调技术和各方面表现好□xxx年x月调入xx县教育局工作，主管局机关食堂工作□xx年xx月通过考核评定为中式烹调师高级工□xx年x月赴xx参加省烹调师考试获中一级烹调师。

回顾过去，工作总结如下：

我不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误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，根据湖南和粤

北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的'菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种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。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费xx多万元。

平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自xx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。

由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在xxx年至20xx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

文档为doc格式

食堂职工年终总结篇三

在进入西溪花园幼儿园之后，我的工作出现了全新的挑战，面对着新的顾客群，我的工作内容也发生了很大的变化。在此，我负责对幼儿园全体师生的菜肴安排，本着“服务、规范、高效、一流”的原则，对全体老师与小朋友的健康负责的态度，理清工作思路，做好自己的本职工作。在这段过去的两三个月时间里，承蒙幼儿园领导重用，感谢学校培养，使我充分体现出了在学校食堂里的价值。

从师生的健康安全出发，解决师生及家长的后顾之忧，使幼儿园小朋友有一个健康的体魄，且能快乐的成长，我在我的工作岗位上具体做了以下几个方面的工作。

重视饮食、消防、卫生、人身安全工作，为了确保小朋友的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例。

确保学生能够健康快乐的成长，为此，我们特别制定了适合小朋友饮食的套餐，不断补充小朋友所需营养素。

在西溪花园幼儿园工作期间，使我更加明白责任的重要性，做到真正解决师生及家长的后顾之忧，工作人员用心，小朋友吃的欢心，教师工作安心，家长上班放心。

食堂职工年终总结篇四

时间过的真快茫茫碌碌中已近年末转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天我作为食堂的一名厨师深感责任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认真执行卫生“五四”制。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就餐者的危害保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量划片分工包干负责；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认真擦拭餐厅地面和《钵灰》严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中我努力学习文化、业务、技术知识。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安全、卫生。做到制作的主食合乎质量要求大小均匀掌握火候。副食要做到拣、洗干净切菜认真丁、块、丝分明。配菜美观色型好看炒菜味美咸淡适中。在服务上做到优质、高效对就餐人员态度和蔼说话和气。不说粗话不骂人团结一致做好厨房工作。

总结这一年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。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

食堂职工年终总结篇五

忙碌的一个学期过去了，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，作为食堂管理人员更应多为职工及学生的饮食着想，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

作为一个集体食堂，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，食堂管理人员和工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想认识。本学期，先后制定了十项规章制度并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图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、内容详实可靠；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、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、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指派工作的转变。

四、改善措施

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，学校在今后应对餐厅的屋顶进行了维修，增加一些必要的硬件设备（如：冰柜、保鲜柜、留样柜、学生热水器等）改善师生的就餐环境。

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。

常就餐。

第四、在菜谱的安排方面：

第六、加强卫生管理，增强忧患意识。

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。

食堂职工年终总结篇六

3、团结协作，优质服务。

招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。

今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到xx就餐和

住宿，辞职信本站名大全作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

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，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，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。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

食堂职工年终总结篇七

企业职工食堂管理是企业运营管理水平直接体现。企业职工食堂规范化、精细化管理是一项只有起点、没有终点的持续改善工作。今天本站小编为大家整理了职工食堂个人年终工作总结，希望对大家有所帮助。

一、基本情况：沙运司库尔勒基地职工食堂、招待所两个单位共有干部员工10人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工

作。截至目前,职工食堂、招待所收入元,固定成本元,变动成本元,利润为元。

二、今年以来的主要工作情况:沙运司库尔勒基地职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在库尔勒基地担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等工作。作为沙运司的一个“窗口”单位,这两个单位工作质量的好坏,直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。

因此,我们坚持做好以下几个方面的工作:

1、围绕大局,提高熟悉。今年以来,沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下,我们的工作节奏和各项治理、生活服务工作假如不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势,必将愧对沙运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沙运司广大干部和员工。因此,我们把切实做好各项生活综合服务当作贯彻沙运司党专业好文档为您倾心整理,谢谢使用委、沙运司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,为广大干部员工办实事、办好事的重要方面切实抓紧抓好,使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满足的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局,密切联系本单位的实际,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,使大家从思想上熟悉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、招待所的所有工作人员,都能以沙运司的大局为重,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。

2、加强治理,规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道,涉及大家的吃喝住等一些具体问题,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,我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望,领导以身作则,加强各方面的治理,并不断为大家创造良好的服务条件,为逐步走向规范化治理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项治理的同时,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,使大家一回到招待所就如同回到“家”的感觉。

3、团结协作,优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂,但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的自身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务,直接涉及到沙运司的对外形象。因此,我们在有关部门的配合下,坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以专业好文档为您倾心整理,谢谢使用来,招待所和职工食堂人手较少,工作量较大。为了不影响正常工作运转,凡有大中型接待任务,我们内部的员工都能够服从领导的安排,不分行业,不讲条件,全力以赴搞好接待工作。今年以来,食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次,但每一次接待任务都能够圆满地完成,受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。

目前,沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙,尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工,休假或者因公出差回到库尔勒基地就餐和住宿,作为后勤生活服务单位,能够设身处地的为他们着想,使他们库尔勒基地能够吃的满足,住得舒心,则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平,招待所及时为大家换发被褥、床单,并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲,环境干净整洁,使大家在招待所能够住得舒心。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,而是严格按照沙运司领导的要求,在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在,职工食堂以自助餐的形式一日三餐供给,每顿的主食都在六

个品种以上,副食也在四个以上,并每顿都配有肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作,职工食堂的治理、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足和优质的服务。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。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色,就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活,职工食堂还在紧张繁忙的工作之外,为干部职工家属供给馒头、花卷和一些卤制品,深受广大干部职工的赞扬。专业好文档为您倾心整理,谢谢使用当然,今年以来,我们虽然作出了一些工作成绩,但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运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。

三、今后的工作打算:一是要进一步熟悉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沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观,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,我们在思想熟悉上要再深化、再提高,并将思想熟悉转化为具体行动,千方百计,创造好的条件,更进一步办好职工食堂、招待所,以方便干部职工就餐和住宿,为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。二是要不断强化治理,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、出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满足率。围绕一个中心,就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标,把做好生活服务工作与沙运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沙运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、治理方式和工作作风的转变,把干部职工满足不满足作为检验我们各项治理工作的标准,不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满足率,就是通过

我们的努力,使职专业好文档为您倾心整理,谢谢使用 工食堂、招待所两个方面的服务满足率有较大提高,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。 三是积极负责,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治理和各项生活综合服务治理工 作作为头等大事,列入重要的治理日程,并做到责任到人,抓紧抓实,抓出成效。

时间过得真快,新的一年正在向我们迈进,我希望我们大家在这新的一年里脱下旧妆,换上新妆,有个更新更好的转变,正所谓,我相信我将一定能做得更好!

其次,我也在此感谢大家,在我们一起共事以来的这段时间里所给我的支持和帮助,回头看看已走过的这段路,一路上都是跌跌撞撞的,但却很充实,我觉得有成就感。记得我刚迈进盛丰上班的第一天,我什么都不会,就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口,我单独上工作站后又犯了很多的错误,当时我真的想打退堂鼓,想一走了之,但是每次当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误,并且亲自教我正确操作方法;我记得一年前我将要从学校跨入社会时,有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩,我相信你无论遇到什么困难都能勇敢的去面对。”她的这句话我永远都不会忘记,因为是她的这句话让我重新找到了自信,我也不会忘记大家对我的支持和帮助,因为大家的支持和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨,我在此向大家道一声谢谢,同时在工作中与大家有过一些磨擦,我向大家道一声对不起,请原谅。

一、基本情况:

职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人,担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等项工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下,在各兄弟单位领导和职工同

志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入x元，固定成本x元，变动成本x元，利润为x元。

二、今年以来的主要工作情况：

职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在，担负着较为繁忙的各级领导、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身干部员工的住宿、生活等工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能紧紧跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运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沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务当作贯彻沙运司党委、沙运司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、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，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、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，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。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，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，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，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，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

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，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式

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。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运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。

三、今后的工作打算：

一是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沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办实事的重要举措。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、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化管理，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，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运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，为干部职工办实事、办好事。通

过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运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、招待所两个方面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。

三是积极负责，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。

食堂职工年终总结篇八

时间过得真快，茫茫碌碌中一个学年已经过去了，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，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

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、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议，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。

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。

第三、把住食品进货也非常重要。100多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、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。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，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，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。

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，共同为事业的发展而默默奉献。

2021职工食堂工作总结10

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20_年度工作情况作总结汇报，并就20_年的工作打算作简要概述。

一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一步的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，

检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

四、20_年工作计划

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

五、对餐厅整体管理经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

- 3、加强部门之间协调关系。
- 4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。
- 5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

食堂职工年终总结篇九

在机关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小结。

- 1、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。
- 2、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做出的饭菜达到食品卫生要求。食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食整体就餐环境。
- 3、饭菜质量有比较大的提高，增加花色品种，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。
- 4、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。
- 5、加强了食堂设备管理、保养、维修，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，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。
- 6、建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度，开展一系

列行之有效工作。比如，了解干部职工需要服务的内容和要求，掌握了他们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。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但与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。在新的一年里，我们主要从以下几个方面改善提高我们的工作服务质量。

一、要进一步认识做好食堂综合服务工作的重要性和必要性。加强食堂生活服务工作是我机关贯彻落实科学发展观，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，为我机关可持续发展作出自己应有的贡献。

二、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，就是紧紧我机关的各项工作目标，把做好生活服务工作与机关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机关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。

三、积极负责，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。

四、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。服务上加强培训，请专业人员进行实地培训。绩效考核激励机制的制度要完善，并严格执行。