

2023年食堂员工述职报告(实用5篇)

“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面是小编为大家带来的报告的范文模板，希望能够帮到你哟！

食堂员工述职报告篇一

各位领导、同志们：大家好！

一年的时间，转眼即逝□20xx年4月份，带着我的工作热情和希望来到这里，在这一年的学习和工作中，我得到了各界领导班子的鼓励、关心和帮助，取得的成绩，离不开各部门经理的配合与支持，更离不开老年部每一位员工的努力和对我的理解。在此我忠心地道一声：“谢谢你们”！

自然村给大家就业的机会，良好的工作环境，和施展个人才能的工作平台，使我们有缘在这里一起为之全身心的付出和奋斗，自然村的命运和我们在座每位都息息相关，我们有义务将它发展壮大，献计献策，群策群力，走向辉煌美好的明天。

一年的历程，充满了汗水和智慧，由于上级领导的正确指引，加之全部员工注重合作，注重协调，和自己的不断努力，工作上取得了一定成绩，工作也得到了长足发展，和显著的效益，以内求和谐，外求发展，开拓创新，勇于进取的精神，为老年朋友们营造了一个舒适、宽松、和谐、温馨的生活环境；以内树形象，外树品牌的工作出发点，为我们吉林省自然村老年公寓创造精品工程，效益工程奠定了基础。一年来，从起步探索阶段到逐步走上正规化经营，各项工作上了新的

台阶，虽然取得了一些成绩，并且，在工作中我能够忠实履行职责，不断自查，反省自己，不断开拓进取，将自己完全投入工作实践中，但是仍然存在一些不足和缺点，希望通过次述职，各位领导和职工同志们给予我批评指导，使我在在新的一年里工作百尺竿头，再进一步。我的主要工作情况述职如下：

一、扎实做好基础工作，同时提高自身素质。

自从任职以来，尤其感到自己身上的责任重大，不敢有丝毫懈怠之心，始终勤勉于政，尽心竭力为老年事业着想。前期工程：

(1)、在堪踏现场过程中，手中拿着图纸无数遍地在土建工程未完成的自然村内穿梭，可想而知，工作有一定的难度，在座的应该和我有同样的感受，大家都在困难中走过来了。随之而来的就是开荒，大量的卫生清扫工作，物品摆放工作，为了保护家具、地板，大家不用质硬的清扫器具，而是用手抠；每个角落只有擦拭无数遍方见本色；由于前期二次污水处理不当的问题，更是加大了工作难度，既忍受奇臭无比的污水味，又必须经过多次才能将便池清理干净。当时没有上、下级之分，只有一个念头，带领大家一起动手干，一起渡过难关。

(2)、在参与物品采购中，做到廉洁自律，不贪占一分钱，秉公办事，让大家心服口服。坚持做到严于律己，以身作则、以俭为荣，使自己堂堂正正做人，踏踏实实做事，不断地加强提高自身修养。

(3)、同时进行员工培训，客服知识和老年养护知识同时进行，不断提高员工素质，将其脑海中的一片空白充实大量的业务知识，提高服务水准的含金量，尽最大努力培养专业化为老为服务队伍。重视安全教育培训，使每个员工心中掌握“安全无小事”的警示。在工作中，我个人也不断审视自己，充

实自己，外出考察学习同行业的先进经验，看有关书籍学习业务知识，通过学习，感到既开阔了眼界，又丰富了头脑，既学到了知识，又看到了差距，在不断学习中提高自己能力素质。

二、以人为本的管理理念，同时建立完善管理机制。

初步建立了各项规章制度，工作流程和岗位职责，使部门员工有章可循，有据可依，完善了新型的排班表，老年公寓不同于酒店管理又不同于医院管理，接待老年的同时也担负接待客人的任务，在探索中我们完成了各种值班轮流制度，并设计制作记录了老年心理呵护日记、老年健康记录档案等，使得部门各项工作形成规律性发展。对每周举行的业务例会的任务进行落实，做到目标明确，责任到人，保证预期目标的实现。

(1)、制定出台了老年价目表，老人入住合同细节，及有关老人入住及养护的全程安排和管理，解决了入住老人的生活照料、精神慰藉、日常看护等一系列问题，并积累了宝贵的经验。

(2)、严格库房管理制度，设立专人专管、出入有帐，有据可查。固定资产记录在案，定期盘点，易耗品的来龙去脉做到心中有数。全员形成“节约一度电、一张纸、一滴水”的风气。

三、宏观发展，完善老年事业的各项职能方面取得的成绩。

首先，书写和策划了老年事业八项职能的预案，具体落实情况如下：

(1)、制定营养配餐表，合理搭配老人饮食，经常和厨师长沟通，并鼓励后厨人员多与老人交流，成功为两位老人庆祝了生日，使入住老人及家属非常满意。

(2)、建立了医务室，自试营业以来，担负全村200多名员工的临时小病小伤的医疗处置工作及公共区域消毒杀菌工作。参加了各项抢救工作，及负担老人的日常医疗卫生保健工作，为糖尿病老人每日注射长效胰岛素，有条不紊，无任何差错事故发生。

(3)、到出版社书库选购书籍，成立老年图书馆，节约成本1万多元。

(4)、和省市老干部大学及老干部局联系，了解并掌握有关老年大学办学信息，同时做了营销工作，已有部分老人来自自然村消费，在条件成熟的情况下，洽谈合作办老年大学意向。

(5)、参与洽谈建立康体中心，并修改制定了和医大医院鉴属的合同草案，剩余工作正在进行中。

(6)、完善自然村老年公寓的招幕老人工作，我注意研究市场动向，做了大量市场调研工作，及时提出了合理化建议。并在新文化报的一期中，在合理合体的情况下，完成刊登招幕老红军的报道，形成了一定的社会效益和影响力。

四、提高工作效率，保证工作标准和质量的同时，完成各项工作任务。

(1)、一年来，由于工作环境变化较大，迎来送往的工作比较多，需要协调联系的工作也相应增多，在工作中，我注意总结摸索工作规律，注意与其他部门建立比较融洽的关系，以便于开展工作。针对下属培养团队精神，不让亲情、感情、人情渗透工作，干扰工作，平时待员工如亲兄弟姐妹一样，特别是我们部有几个河南省员工，鼓励大家多关心并照顾他们的生活。

(2)、至今，成功接纳了长住及短期疗养老人，安排客人在多功能厅娱乐活动及棋牌室的正常经营等，做好了省市领导及

各界人士近百余次参观工作。在克服人员少，任务重的情况下，完成了各项工作，无一例客人投诉事件发生。

(3)、我们坚持用真心、爱心、来做好服务工作，采取亲情式服务，我们做到了热心接待，细心答询，主动服务、全程跟踪，在老人心目中留下了周到热情的好印象，也为自然村树立了良好的形象。

在下一步工作中，我要向成功的兄弟单位学习工作及管理经验，借鉴好的工作方法，全方位提高自己的综合素质水平。为自然村美好的明天贡献微薄的力量，老年事业是我们终身为之奋斗的事业。

食堂员工述职报告篇二

时间流逝得如此之快，我们又将接触新的知识，新的技能，积累新的经验，新的能力也必不可少，此时此刻需要制定一个详细的计划。那么你真正懂得怎么制定计划吗？下面是小编收集整理的2023年学校食堂工作述职报告（推荐），欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

我校学生食堂自20__年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买36具灭火器、安装14套监控摄像镜头，重新改装300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行三次培训。现将有关情况汇报如下：

一、领导重视，认识到位

1 学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系到青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立解一套科学规范的管理机制，赢得学生及其家长的认可。

二、建立健全管理制度

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制

为加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有

关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行三次岗位培训，并组织学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上涨很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到就餐学生基本满意。

根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力改革，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。具体工作总结如下：

一、全年主要工作指标完成情况

（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从20__年__月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位责任书人手一份）明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从20__年__月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从20__年__月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4、20__年__月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5、20__年__月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，20__年x月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

牢固树立全心全意为师生服务的意识。切实做好食堂工作的每一个环节，把学校食堂安全工作列为头等重要大事来抓，明确责任，层层落实。回顾一学期来，我校在上级主管部门、镇卫生所及学校的正确领导下，始终把学校食堂安全工作放在各项工作之首，重中之重。本学期，我们的做法具体如下：

一、领导重视

1、学校成立食堂安全管理领导小组，由校长亲自担任组长，副校长任副组长，成员由食堂负责人、会计及采买人和验收人担任。明确责任，分工到人，各负其责，校长负总责。定期召开食堂工作人员会议及采买人员、验收人员会议，研究部署学校食堂安全工作，制订安全工作计划，注重落实，狠抓过程管理，将安全隐患消失在萌芽之中。

2、切实加强学校食堂安全管理。本学期定期对食堂工人、采买人员、验收人员进行安全培训，极大地增强了全体工作人员的安全知识和防范意识。

3、加强对食堂工作人员的安全意识的教育，提高食堂工作人员对安全工作的认识，并与全体食堂工作人员签订安全责任状，确保师生在校的饮食安全和身心健康。

4、定期与不定期地对食堂的设备、设施及餐具、调料、大米等进行检查。

5、关心师生饮食安全，在满足师生的前提下严把病从口入关。

二、措施扎实

1、每周一的全体食堂人员例会上，我们始终强调按食堂操作流程环节进行。对违反学校规定的，考核中一票否决，更不得参加评先，同时还要追究其相关责任。对食堂临时工予以辞退。

2、请卫生监督所的同志给全体食堂工作人员做食品卫生讲座、国家法律和法规讲座。使全体食堂人员学法、知法、懂法，做合格的、称职的餐饮人员。

3、每天记好食品采购安全工作台帐、体检台帐、餐具消毒记录、备餐间的消毒记录、食品留样记录。

4、严格执行食堂采购制度。我们要求采买人员坚持购买索证制度；食品购回后，验收人员严把验收关、观察食品是否清洁卫生、是否变质、斤两是否准确，若发现问题，一追到底，决不姑息迁就。严把采购食品的源头关，确保师生每天能吃上既营养、卫生又经济实惠的可口饭菜。

5、对食堂从业人员要求严，所有从业人员都必须体检身体，对不健康者绝不录用，隔绝传染源。

严格食堂管理的操作流程，做好浸洗、消毒、切配、烹饪关，认真做好食堂和餐厅的清洁卫生工作，做到一刮二洗三冲四消毒五保洁，同时我们还安装了灭蝇灯、紫外线消毒灯、空调等设备，确保师生饮食安全，严防食物中毒。

5、更新餐厅内的设备，改善师生就餐条件。本学期投资两万多元添置不锈钢餐桌。

6、在下半年的创a级食堂工作中，我们加大食堂做硬件投入，同时也认真对照a级食堂的标准进行软件资料的准备。严格要求、严格管理，在验收过程中，深得南通和如皋专家组的好评。顺利通过a级食堂的验收，在市局及镇中心初中的工作检查中多次得到好评。

7、一开学，我们将收来的学生伙食费全部足额上交给镇中心初中食堂专户账上，严禁坐收坐支，严格遵守财经纪律，实行报账制，做到采买公开，问质询价，真正做到公开透明，公平公正，还大家一个明白，接受师生及家长的监督。

8、进行多种形式的饮食教育。本学期，我们利用晨会、黑板报、广播对学生进行饮食方面的教育，教育他们不要挑食，不要浪费粮食，使之营养全面，身体才能健康(用他们身边的实例来进行教育，如：挑食、偏食、厌食的坏毛病，导致身体欠佳的事例，有例有证，使同学们有了更清醒的认识)。

三、配合工作

我们食堂工作人员配合学校中心活动，积极工作，如搬运图书室的橱、撤并学校的校产校具、清理车棚、挑杂草、打扫校园环境等等。为学校校园环境建设做出贡献。

当然，工作中我们还有做得不到位和疏忽的地方，有待今后工作中去改正、去充实，更加完善我们的食堂工作，使我校的食堂管理更上一个新台阶。

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位责任制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。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，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一直以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生提供膳食保障服务的重任。可以说，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。

通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助下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，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，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，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，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，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，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，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；通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。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；

使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

1、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。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，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，故马上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”还有一定的距离，我们全体员工一定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，不断完善自我，不断提升自我，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。

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。我们学校也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。200x年我校就以高标准通过了无锡市“a”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

一、建立食堂管理网络机构。

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分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。学校食堂分一食堂（一楼）、二食堂（二楼）两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

二、完善制度，措施到位

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站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。从20__年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全责任状》、《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》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》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，食堂在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遍存在着不良习惯，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、食堂管理形式

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，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，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1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1.5元、时令蔬菜0.5元—1.0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2.5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

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。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，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。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地提供，肉类为宜兴瑞德公司提供，从而杜绝非准入食品进校园。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，总务处不定期检查。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。

五、存在问题

在自查自纠的过程中，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，是我们学校今后始终要思考的问题。

学校食品安全事关广大师生生命健康安全，事关学校正常教育教学秩序，为了全面贯彻落实《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，加强学校食品安全的规范化管理，确保学生在校期间就餐的食品安全，为学生健康成长创设良好的条件。

11月6日上午我校积极组织食品安全相关人员观看《学校食品安全管理与操作规范》教学片，该片系统介绍了学校食堂需要具备的基本条件、应建立的食品安全管理制度、食堂从业人员食品安全操作要求、食品加工关键环节的操作规范以及发生食品安全事故后应采取的基本措施等，可视性强、通俗易懂，是加强学校食堂从业人员培训的好教材。在学习讨论中，与会人员结合本校食堂布局实际和自己在食堂管理、食品操作中的具体做法对照教学片进行了全面对比，对存在的问题进行了深刻反思，并就如何有效整改提出了意见和建议。

11月7日，学校食品安全管理人员及从业人员齐聚校办公室，结合我校实际进行《学校食堂食品安全管理与操作规范》培训。

培训会上，分管副校长魏国震组织学习了扎鲁特旗教育局关于组织观看《学校食品安全管理与操作规范》教学片的通知和旗教育局的文件精神，要求与会人员认真看、专心听、用心体会。观看教学片后，魏国震副校长认真结合本校实际，就食品购买、贮存、加工、销售等环节如何规范、安全操作进行了详实讲解。

本次的培训中，学校分管后勤及食堂的邵明仕主任简单总结了上学期对食品安全工作的管理经验和具体的做法，并要求全体餐饮人员一定要进一步统一思想，提高认识，切实增强做好食品安全工作的使命感和责任感，突出重点，做好查漏补缺工作。接下来，全体人员共同观看了教育部体育卫生与艺术教育司组织研制的《学校食堂食品安全管理与操作规范（20__年版）》教学片。该教学片分为序言、资质篇、管理篇、操作篇和应急处理篇等五部分，比较全面地介绍了开办学校食堂需要具备的基本条件，学校应建立的食品安全管理组织、管理制度，食堂从业人员应具备的卫生要求，食品加工重要环节的操作规范，以及发生食物中毒后应采取的基本措施等方面的法律法规要求和知识。该教学片内容丰富、知识点明确，符合食堂从业人员的认知特点，以视频、动画和图片为主要呈现形式，可视性强，通俗易懂。

校长刘彦军在总结发言中强调，“民以食为天，食以安为本”，不管是食堂管理人员，还是食堂从业人员，都必须清醒的认识到食品安全是关系到师生生命安全的天大的事，不可能也不允许有一丝半毫的马虎。他要求，一要开展食堂、小卖部管理及从业人员自查活动，对安全意识、管理措施、操作细节等方面进行全面总结，特别要深入剖析存在的问题，形成书面材料；二要进一步加强精细化管理，对食堂、小卖部相关人员的操作细节进行严密监管，规范操作流程，保证食品安全，绝不能因一个小环节酿出大事故；三要进一步加强营养餐安全，要严格把好食品采购、验收、贮藏、加工、尝试、分发等关口，食品加工必须程序化，绝不能简化任何一个应有环节。四要进一步加强考核，从本期起，学校配备了一名专职食品监管员，食品监管员要严格监督从业人员每一个操作环节，一旦发现“不讲规矩、不听招呼”的一律予以重罚；食品监管员玩忽职守，监管不到位、操作不在场、督促不得力，甚至纵容、包庇从业人员不良行为的将予以严惩。

此次培训活动既是学校食品安全管理工作现场会，又是一个

安全管理工作培训会，通过这次会议，使相关人员进一步明确了目标，增强了信心，同时也规范了食品管理和操作的流程。

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过了半年了。

回顾过去的每一天，我作为后勤主管，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，很有可能会影响到全体员工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就最近一段时间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，所以作为中心的食堂这也是很重要的。作为后勤主管更应多为饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位员工身体健康的大事。

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。食堂是员工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体员工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的管理人员，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。每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂工作人员取

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，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，也给就餐员工带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。二百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，切实保证每位员工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员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。同时确保了员工的正常就餐。

第四、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。在空闲时间关闭不用的设备，这样算下来一年也可以减少很多电费。

第五、就餐方面，

我们没有停留在使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，员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，每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

第六、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。

第七、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。

第八、是设备管理规范、保证安全。

食堂是消防安全重点部位。因此，食堂每日煤气、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，更进一步办好员工食堂，以方便大家就餐。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员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，我工作还有做的不足的地方，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，确保大家吃到放心的食品。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。

食堂员工述职报告篇三

食堂工作是学校后勤服务工作的重要组成部分。直接为全校师生的饮食卫生安全负责，所以不仅全校师生非常关注，家长社会也非常关注，所以食堂也是学校的一个窗口，作为学

校的一个“窗口”单位，其工作质量的好坏，直接关系到学校的对外形象和广大师生员工的切身利益。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、领导重视，认识到位

1、学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

二、建立健全管理制度

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上涨很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

学校食堂厨师个人工作述职报告4

食堂员工述职报告篇四

尊敬的各位领导、各位同事：

20____年的工作即将结束，回顾这一年来的工作，我在中心领导班子的领导和各位同事的支持帮助下，严格要求自己，按照中心领导及自身岗位的要求，在加强学习、廉洁自律和服务保障等方面做了一些工作。现把20____年工作简要汇报如下，诚请各位领导、同事给予批评、指正。

一、20____年学习情况

20____年3月，我由中心办公室又重新回到饮食服务部工作。

时隔一年多，国家相关部门和中心对学院饮食工作又有了许多新的要求。作为饮食部门的“领头雁”，我感觉到身上的责任与压力，时刻提醒自己必须要有高度的责任感、广阔的胸怀、强烈的服务意识和奉献精神，才能胜任这一角色。因此，在抓好部门日常工作的同时，我采取多种方式加强自身学习。

一是向书本学。认真学习了“三个代表”重要思想。

二是向电脑学。利用电脑办公设备，经常查看中国高校后勤网，时时关注了解国家对高校饮食相关政策及各高校饮食工作的做法。

三是向同行学。各兄弟院校在饮食工作中的做法各有特点。

我利用云南省高校伙食专业委员会召开的会议及活动、利用与各兄弟院校的交往，与饮食同行进行讨论、交流，学习各兄弟院校饮食工作经验。通过学习使自己在政治素养和管理理念方面有所提高。

二、工作情况：

20____年，饮食部紧紧围绕以中心签订的.经济目标管理责任书，在加强内部管理、调整经营策略方面做了大量工作，取

得了较好的效果。

(一)、加强学习、统一认识，营造良好的工作氛围。本年度召开27次部门工作会议，即使传达上级精神，提出要求。

(二)、加强日常监督，发挥食管委作用。通过食管委同学的参与，部门日常监督及宣传工作得到增强，学生投诉比上年有明显减少。

(三)、开源节流、增收节支突出：

1、灵活调整售饭时间，方便同学就餐的同时，提高就餐率。

2、拒收现金，增设临时餐券售票处，仅此一项就比上年增收6万余元。

3、投资2.6万元建成两个冷饮店，使冷饮经营更加规范，同时经营效果明显，当年收回全部投资。

4、利用学院迎评契机，争取学院资金加强太阳能供热系统改造。大大降低燃油成本。同时加强节支工作，06年与05年相比，许多项目支出有明显减少。

(四)、调整食堂布局及食堂负责人，使食堂就餐面积、就餐环境、生产条件得到较大改善：

1、对回族食堂、小吃店进行搬迁改造。

2、租用红塔集团闲置房屋，改为学院第六食堂。

3、更新、增置部分食堂设备。

(五)、群策群力，共渡难关。20__年8月以来，食堂物资价格普遍上涨，给饮食部食堂经营带来较大压力。面对这情况，饮食部在加大采购力度、降低采购物资价格的同时与各

食堂共同研讨应对措施，加强各环节的管理，减少浪费，确保学院食堂饭菜价格的稳定。

(六)、齐心协力，为玉溪创建卫生城市做出贡献。20____年，为配合玉溪市做好创建卫生城市工作，做为必检单位，饮食部在此期间做了大量工作，迎接了多个小组的不同检查。所做工作得到了检查组的一致好评，也得到了市卫生部门的肯定和表扬。

成绩已成为过去，下步工作更加艰巨。20____年学院将接受国家教育部的教学评估，做为学院的一名员工，我将以饱满的热情，积极投入到学院的迎评工作中，为学院迎评工作做出应有的贡献。

学校食堂厨师个人工作述职报告5

食堂员工述职报告篇五

在人们越来越注重自身素养的今天，报告与我们的生活息息相关，有着不一样的思考的，我们在写报告的时候要注意语言要准确、简洁。那么大家知道标准正式的报告格式吗？下面是小编收集整理为学校食堂年终工作述职报告（推荐），欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

一、基本情况

卡斯中学食堂建于20__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。

二、主要措施

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

三、运营模式

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。

四、定岗定责，强化管理

- 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。

五、完善制度

- 1、建立食堂从业人员体检制。食堂从业人员每年必须进行一次健康检查，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。

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有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。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识我校食堂目前有专兼职工行管人员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。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从资料上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理和财务管理类。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》《采购人员岗位职责制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位职责制》。食堂工作人员不仅仅要对这些制度资料熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

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。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。第三，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，炊工售饭前务必再次进行洗手、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。以上消毒每一天早、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，带来了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依靠和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的理解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。

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。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，不断完善自我，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，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

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管理，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，不断完善自我，不断提升自我，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。

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。

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。

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、全年就餐人数大概五万人左右，其中包括本院职工就餐人数达1.5万人左右，住院病人就餐人数达3.5万左右。

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6.8%。

四、在盈利基础上食堂自购设备有：

- 1、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3.5万元、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3.9%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。