# 学校食堂工人工作总结范文,个人总结

来源：网络 作者：悠然自得 更新时间：2024-06-12

*学校食堂工人工作总结  学校餐厅工作是住宿制学校的重要组成部分，它直接关系到学校的稳定和发展,关系到家长期望，关系到学生的身心健康，关系到祖国的未来。   餐厅工作的管理是全方位多角度的，探究科学有效的管理方法，是我们每个管理者需要潜心研究...*

学校食堂工人工作总结

  学校餐厅工作是住宿制学校的重要组成部分，它直接关系到学校的稳定和发展,关系到家长期望，关系到学生的身心健康，关系到祖国的未来。

  餐厅工作的管理是全方位多角度的，探究科学有效的管理方法，是我们每个管理者需要潜心研究的问题。

  本学期学校餐厅的管理工作在认真总结上学期经验的基础上，学习和借鉴其他校的管理经验，经过一学年摸索、研究探求一套科学、有效的管理办法。同时也暴露了一些问题和漏洞。为了更有效开展下一步工作，现就有关工作做如下总结：

  一、完善组织，明确责任。

  成立了餐厅工作领导小组，校长和主管校长亲自担任组长和副组长。成员分工明确，责任明确。学校与管理者之间、管理者与工作人员之间，层层签订责任状，责任到人。领导小组不定期的召开各种形式的会议，针对不同时期不同问题研究、部署，解决的有关工作和问题。

  二、健全制度，完善管理。

  我们依据《食品卫生法》、《食品卫生管理制度》和主管部门有关要求，建立健全了十几项餐厅管理系列制度，并组织有关人员认真学习，使参与管理的所有人员及涉及到食堂管理有关事宜都有章可循、有法可依，为餐厅工作的有效运行提供了保障。

  三、加强食堂内部管理，提高管理质量。

  1、严格履行有关证件的审批手续，做到了手续齐全、证件完善，达到了经营许可的标准。

  2、严格执行从业人员持证上岗制度。

  开学初，学校组织就业人员参加县防疫站举行的岗前健康体检和学校组织从业人员岗前培训，学校严格把关。工作人员获得双证后方可上岗。中途工作人员有变动，新参加工作人员也要获得《健康证》并由管理者对其进行岗前培训补课，合格后方可上岗。

  3、强化管理，量化考核。

  为了规范管理，开学初我们依据有关要求及学校所制定的制度，制订了《食堂工作人员考核细则》、《优秀餐桌评比方案》，实行周检查、月考核、学期汇总的管理体系。经充分讨论后开始实施。对餐厅工作人员的考核与工资挂钩。经过一学期运行，体现了考核的作用，极大限度的调动了工作人员和学生的积极性，为管理工作带来了方便，收到了较好的管理效果。

  4、规范操作，严格把关。

  (1)严把食品原料采集关，实施定点采购。开学前我们组织有主管校长带队的五人考察小组，对涉及采集项目的商铺(店)进行考察。考察内容主要为经营资质、经营规模、食品进货渠道、食品质量、商品价格、服务人员健康证等，并横向对比，及时调整，从中确立进货对象。经考察研究选定：在《金海粮油店》、《长友粮油店》为粮米油供应商的基础上、又增加了《瑞金粮油店》，进货时，货比三家，确定从谁家进货、进什么货。《周家蛋禽》为蛋禽供应商、《云峰调料商店》为调料供应商、市场15号库《于三蔬菜批发部》及22号库《王喜才蔬菜批发部》为青菜供应商、《邢九放心肉店》为肉类供应商。

  同时，在采购期间，对食品的价格、质量进行实际、检验证、合格证、保质期进行考察、确立无误后进行采购。坚持做到食品药品监督管理局规定的“四不采”。

  (2)严肃保管制度。

  保管员对所采购的食品，坚持执行验收制度——入库登记制度——出库登记制度。

  即对所采食品首先进行验收，验收物品的质量、数量、采集证件与采集票据一致后方可入库。入库时填写入库清单，对货物的品名、数量、质量、生产时间、有效期等进行登记。出库时，要根据食堂需要，及时提供出每餐所需求的物品，并填写好出库清单，清单中有经手人签字。对库存物品进行分类登记，分类保管，每周一清点。

  (3)规范加工流程。

  餐厅工作人员加工，要统一着装、配证，坚持两带(口罩、工作帽)，食品加工过程中，要规范流程。既挑选、清洗、加工。挑选时要对原料进行精挑细选，通过观、摸、听、闻等直观感觉，进行挑选，杜绝变质、腐烂食物进入清洗车间，严把质量关。清洗过程中要严格执行分类清洗，对需要清洗的食物根据食物的种类，到指定池中进行彻底清洗、浸泡，直到洗净后送到加工车间。加工过程中做到荤素分开、生熟分开。烹饪过程中，根据食品的特点进行操作，严格控制盐的摄入量，严格执行有关食品添加剂使用种类、数量。

  (4)规范食品管理，执行食品留样制度。学校指派专人，担当食品样品的留样工作。对每餐的食品实行留样，保存48小时。并建立管理档案。

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