# 食堂超市服务工作总结(通用33篇)

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2024-10-03

*食堂超市服务工作总结1学校食堂卫生安全是一项直接关系到我校师生员工身体健康和生命安全，关系到我校教育教学工作的正常开展。自收到《国家食品药品局、教育部关于深入开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》后。我校为进一步加强在食品卫生安全方面的工...*

**食堂超市服务工作总结1**

学校食堂卫生安全是一项直接关系到我校师生员工身体健康和生命安全，关系到我校教育教学工作的正常开展。自收到《国家食品药品局、教育部关于深入开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》后。我校为进一步加强在食品卫生安全方面的工作，预防和控制食物中毒，食源性疾病的发生，确保广大师生员工饮食卫生安全，经校领导班子研究决定，在全校范围内开展“食品卫生安全专项整治”活动，消除食品卫生安全隐患，具体措施如下：

一、成立领导小组、加强领导提高认识由邱老师任组长，李老师/胡老师任副组长，各班班主任为组员，对学校的食品卫生全权负责，认真检查，随时监督、加强管理。同时，召开全体师生大会，由专项小组负责，向全体师生加强思想教育、提高认识，会上由校长做了《我校食品安全专项整治》的工作报告、做了集中的总结。会后“整改专项小组”责成各班主任、食堂管理员、小卖部、本着对学生负责的精神继续加强教育、提高认识。

二、组成检查小组、集中检查、有的放矢由组长负责检查小组对食堂、小卖部及学校水池进行了认真核查，对各种食品的抽样检查结果显示：这些商品来货渠道正规，经过严格的卫生检验且在保质期内销售，水池附近清洁无污染。学校食堂卫生状况基本符合要求。

三、确立规章制度，定期抽查、责任到人

1、与学校小卖部法人代表签定协议。

（1）、严禁学校小卖部出售“在无食品”

（2）、严禁学校小卖部出售过期变质食品。

（3）、小卖部的售货员必须定期体检。

2、学校食堂设专门管理人员、学校与管理员鉴定协议，具体要求如下：

（1）、要采购放心肉、无公害蔬菜，严禁人情肉、关系菜。

（2）、储藏和保管、要做到“四隔离”、对储藏室要定期消毒、通风。

（3）、剩饭剩菜要即产即淌、及时处理、不准使用锅菜。

（4）、食堂要做到空气清新，地面、墙面整洁、无积尘蛛网、卫生状态良好、餐具摆放有序、分类分架。

（5）、卫生消毒措施要齐全、并有专门的消毒人员

3、学校水池责成负责，并由校医定期化验水质对于小卖部、食堂、水池、整改小组定期抽查、责任到人，一旦出现问题追究其法律责任。

四、明确监督方案、设置投诉电话、举报箱为保证食品安全整改工作落到实外，收到实效，特在学校橱窗明确监督方案、主要有以下四点：

1、学校食堂、小卖部应对全体师生的健康与安全负责、随时随地接受全体师生的监督。

2、全体师生有权利对小卖部的.“三无产品”过期食品、变质食品进行举报。

3、全体师生有权利对食堂变质的饭菜进行举报。

4、在学校橱窗附近投举报箱、举报电话是：89028616总之、在这次整改度作中全校师生员工团结一致、思想统一，学校投入了大量的人力、物力。两星期内已初见成效，当然今后的工作还需要坚持不懈，我们学校有信心搞好这次学校食品卫生整改度作，随时欢迎上级领导的莅临，愿意接受上级领导的检查监督。

**食堂超市服务工作总结2**

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对我校一年来的食堂管理工作作如下总结。

>一、领导重视，全力保障

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全，把它作为一件大事来抓。校长，分管校长，主任，分管主任和食堂管理员层层签定责任状并对食堂硬件建设给予积极支持。校长多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的关键环节。20xx年食堂把创建食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，铜山县卫生监督所将对我校食堂进行评估验收。

>二、强化软件管理

学期开学，食堂管理员和工作人员一起学习《\_食品卫生法》，在每位工作人员的思想上提高认识。一年多来，先后制定了十项规章制度（索证制度等）并上墙，特别完善了食物中毒防治预案，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7种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

自创办食堂以来，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。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），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。认真做好相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细和万无一失。

成立了伙委会，生活部检查团并在学生会，卫生室的带领下对食堂全面工作进行检查和抽查，结果量化公布上墙。食堂办公室据此进行奖惩并实行末位淘汰制。

>三、加大硬件投入

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，就餐人数由2200多人上升到2600多人。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色；从食堂门面、教工餐厅、厨房间及售饭间都进行了装修和整修，彻底地改变了食堂的面貌。对操作间吊顶，整修了食堂内部设施并增添了防蝇防鼠设施和紫外线消毒灯，对食堂进行了整体粉刷并增添了不锈钢操作台。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道，保证下水道畅通。调整了4间操作和消毒房并改造和更新了售饭系统，大大提高了售饭效率。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

>四、坚持服务育人，尊重师生

在食堂工作中，我们坚持“服务育人，管理育人”的宗旨，做好两个服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的服务热情。20xx年11月底，总务处组织食堂人员召开了学生膳食工作民主座谈会，了解学生的想法和愿望。同时改变单一的座谈会形式，在网上开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的网上留言。认真组织厨师、工会、后勤相关人员制定菜谱，定期在公告栏和网上公布。

尽管如此，对照师生需求和食堂的标准，由于先天结构和硬件问题仍然还存在一定的差距，暑期将对照卫生要求，进一步完善软硬件建设。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。这是我门在食堂工作中的又一个重要体会。

**食堂超市服务工作总结3**

为了做好幼儿园食品安全和食堂规范管理等工作，近日，xx镇卫生监督所对本镇所有幼儿园的食堂开展了专项检查。

这次检查内容主要是幼儿园食堂食品加工场所的卫生条件、食品从业人员的健康证、幼儿园自购食品的来源和质量、食堂进货索票索证记录制度、食品安全进校园台帐记录情况以及幼儿饭菜质量等等。

>一、肯定方面

从检查情况看，随着各幼儿园对食品卫生安全工作重要性认识的加强，食堂食品卫生状况有所好转。主要表现在：

一、各幼儿园食品卫生安全意识增强。各幼儿园食品卫生管理机构健全，园长做为第一责任人，比较重视食品卫生安全工作。专（兼）职食品卫生管理人员能履行职责，措施基本落实到位。

二、各幼儿园食堂卫生许可证、从业人员健康证齐全。

三、大部分幼儿园都建立健全了各项卫生制度，并建立购销台帐。

四、学校食品原料采购、贮存、加工基本符合卫生要求。

>二、存在问题

各幼儿园食堂安全有待进一步提高，依然存在一定卫生安全隐患。比如：

一、幼儿园普遍存在食堂面积不足、房屋简陋、卫生设施缺乏，功能布局无法按食品原料贮存—粗加工间—烹调间—备餐以及餐饮用具清洗消毒、保洁等分间或分区布置。

二、食品原料贮存、粗加工、烹调、备餐混为一间，存在交叉污染隐患。

三、有的幼儿园食品原料采购没有实行定点，食品原料采购未索证，餐饮具消毒不彻底。

四、存在食堂食品安全台帐记录不够全面，食品留样不规范的现象，幼儿的饭菜质量有待改善。

>三、相关措施

针对检查中发现的问题，对各幼儿园下达了幼儿园食堂食品安全专项整治检查表，对发现的问题督促整改，到时再复查。

幼儿园食堂食品安全整治工作是一项系统工程，涉及面广，工作难度大，我们将继续与相关部门密切协作，针对存在的一些薄弱环节，查漏补缺、夯实基础，不断加强对幼儿园食品安全监管工作，确保幼儿园师生饮食安全。

**食堂超市服务工作总结4**

回顾这一年的工作，在领导和同事的支持和帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求做好自己的工作。经过一年的学习，我的工作方式发生了很大的变化，工作质量也有所提高。现在，我过去一年的工作总结如下：

>一、日常管理工作

作为餐饮部的一员，我们起着承上启下，左右协调的作用。我们每天都面临着复杂而富有挑战性的工作。

在饮饮堂工作的一年时间里，一切工作都是为了提高服务质量和工作效率，让工作有条不紊，融入到每一项工作中。尽量配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是的原则，做到上情下达，下情上报。我们酒店的宴会接待任务繁重，下半年接待了多次重要客人和宴会。但由于种种原因，质量和效率跟不上，需要自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求全面，准确避免遗漏和错误。

>二，加强自学

提高专业水平，还有一定的距离，不敢掉以轻心，向书本、向领导、向同事学习，所以感觉这半年来有了一定的进步，管理能力、协调能力、问题处理能力都有了进一步的提高，从而保证了餐厅各项工作的正常运转。

>三、一年工作的得失

在过去的一年里，我一直能够认真工作，但仍然存在一些问题和不足，主要表现在：

1.毕竟我做中餐才一年多，一边做一边摸索很多工作。现场管控业务知识也不足，不能轻松工作，工作效率有待进一步提高。

2.有些工作做得不够细致，比如饭前饭后的检查，吃饭时的监督，硬件设施的维护，卫生检查，这些都不到位。

>四，自己的收获

我的理论水平不算太高，对中餐业务的知识和服务技巧也不精。经过各位同事的共同努力，下半年的工作做得很好，总结一下还是挺有收获的：

1.能够协助领导做好餐厅的日常工作。

2、合理安排值班工作，全面协调、管理和检查。

3、配合领导做好接待和安排工作，妥善处理工作中的问题和客人投诉，并及时向领导汇报疑难问题。

4.做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

5、以身作则，监督检查服务人员做好服务工作。

6.在做好服务的同时做好思想工作，这样才能团结友爱朋友，互相帮助，共同进步。

7、认真履行职责，认真完成上级交办的其他工作。

>五、明年的工作计划

由于一年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

故明年的工作计划如下：

1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。

2、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

**食堂超市服务工作总结5**

一学期已接近尾声，在园领导的关心与指导下，本学期我园坚持以服务师幼为宗旨，进一步加强食堂人员素质，提高服务质量，提高管理水平，团结一致积极工作。为了更好地保障师幼身体健康，维护师幼的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

>一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的\'搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。

>二、规范日常操作细节，不断提升营养员工作质量。

加强营养员的理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。通过现场观摩、及技能展示来切实提高理论操作水平。以理论指导实际工作，从而提高工作质量。

我们食堂工作人员认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确各岗位的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

>三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈

1.严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2.严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开，用专用工具、专用冰箱存放食品。

3.认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂各功能间、餐厅及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作!

**食堂超市服务工作总结6**

时光飞逝，忙忙碌碌中转眼又过了一年。回顾过去20xx年的每一天，我作为一名食堂班长，深感肩负的责任重大。因为整个食堂的工作质量，直接会关系到企业全体职工的身体健康，影响到金光餐饮的品牌声誉。所以，为了总结经验，20xx年能把食堂工作带上新台阶，现就20xx年的工作情况总结如下：

>一、工作态度

20xx年，我们坚持“后勤生活服务无小事”“做好员工服务是我们的本分”的理念教育，使大家从思想上认识到了本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都尽心尽力地做好各自本职工作，热情服务，受到了菱星企业上级领导员工的高度肯定和称赞。

>二、服务质量

食堂工作经常与职工打交道，是企业体现福利待遇水平的重要窗口。今年以来，我们没有辜负双方企业的期望，加强管理，提升服务态度。为大家提供优质服务同时，实施规范化管理。严格保证供餐时间。一年以来，从未因为供餐时间问题出现投诉。

>三、饭菜种类

我们今年按足上级领导要求，在饭菜质量上多下功夫。根据多年来的经验，现在，对一日四餐供应，进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，每顿面食都花样翻新，新品种不断。并且保证每顿肉菜和副菜都有五、六种可选的荤素搭配。还制定了每周的食谱和菜谱予以公布，便于大家了解和监督。

>四、卫生情况

我们本着认真负责的精神，认真搞好食品安全和环境卫生工作。食堂工作，最根本要求就是要对职工的生命健康安全负责。因此，我们一直认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品、餐具、环境等的安全卫生管理作为头等大事，并做到责任到人，常抓不懈。食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。餐具消毒中，落实到人。

>五、人员协调

今年以来，管理协调好食堂工作人员的关系，使大家形成了向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。大家在业务上相互学习，取长补短。在工作

中团结协作，任劳任怨、不攀比。在生活上互相关心，热情帮助。营造了良好的工作环境。

>六、存在的不足和下一步工作计划

存在的不足：在今年的物料使用上，比如调味品方面还存在有浪费现象。在20xx年工作中要加以重视和改善。同时，完善库存记录，及时发现问题，及时整改。

紧紧围绕企业的20xx年各项工作目标，把做好本职服务工作与企业发展大局紧密结合起来，以优质服务赢得客户满意，从而促进企业业务的发展壮大。

20xx年，我们虽然作出了一些工作成绩，但距企业上级领导的要求和期望还有一定距离。20xx年，我们将不断改进，以一个爱岗敬业、务实合作的团队，共同为金光餐饮的事业发展而不断奉献。

**食堂超市服务工作总结7**

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，深感到职责的重大，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，现就一年来的工作状况总结如下：

>一、工作态度今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，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干部职工满意的场所。个性是我们能够根据本单位的实际，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，职工食堂的所有工作人员，都能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。

>二、服务质量职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。

在这种状况下，我们没有因为自我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，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，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超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件。

>三、饭菜种类就餐方面，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，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。

此刻，职工食堂以一日三餐供应，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带给满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。

>四、卫生状况我们本着用心负责的态度，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，我们必须要认真贯彻《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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

>五、人员协调协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的资料。

首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境，对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，到达协调的目的。第三，协调务必要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

>六、下一步工作计划第一，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我们公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，为公司的可持续发展作出自我应有的贡献。第二，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、到达四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公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，从而到达凝心聚力，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。透过我们的努力，真正使生活服务工作成为公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。

到达四个满意率，就是透过我们的努力，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到达“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的.期望还有必须距离。个性是在公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善。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，逐步构成一个爱岗、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。

**食堂超市服务工作总结8**

学校食品安全事关重大，食品卫生质量的好坏，直接关系到每一位师生的生命安全和身体健康。加强学校食堂安全管理，防止食品污染和有害因素对师生的危害，对于保证学校正常教学秩序，具有十分重要的意义。为此中心校成立了食堂领导小组，制定了工作方案，严格按照《食品安全法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，加强对学校食堂食品的监管力度，防止了食物中毒事故的发生，取得了一定的成效，受到了师生和家长的一致好评，得到了社会的充分认可。

>一、强化学校食堂从业人员法制意识，确保食品安全

抓好学校食堂管理人员的培训，提高食品卫生意识和法律意识，是做好学校食堂食品安全管理的基础。学校领导一直重视学校食品安全宣传学习工作，对食堂经营管理员进行食品卫生和法律法规知识进行重点培训。今年一开学分两次分别对学校主管人员、学校食堂从业人员进行了卫生法律及卫生安全知识培训学习。通过培训，提高了食堂负责人及从业人员的食品卫生安全意识和法律意识，为确保学校食品安全打下了坚实的基础。

>二、从关键环节入手，强化学校食堂的日常监督与专项整治

从关键入手，抓好关键环节，对学校食堂实行分级监管、责任到人、日常监督与专项整治相结合的原则进行监管。

一是加强日常监督。学校领导指定两名保卫科老师不定时对食堂进行检查。严格按照食品卫生监督量化分级管理的级别和要求进行日常监督。重点加强对食品加工过程、食品及其原料的采购以及餐具消毒、留样等重点环节的监管，发现问题立即责令整改，严防食物中毒事故的发生。二是开展专项整治。

除了每学期开学进行食品卫生专项整治外，每年还要对重点环节实施多次专项检查。主要检查学校食品安全所在校校长负责制和责任追究制的建立与落实情况，学校卫生管理员管理、从业人员食品卫生和法律知识培训、食品采购索证登记、食品原料的储存以及餐具消毒储存、饭菜的留样等情况。

通过整顿，使学校食堂卫生及周边环境卫生整洁，保证了广大师生的饮食卫生安全。

>三、实行食品卫生安全校长负责制，严格明确学校食堂管理人员工作职责。

我校根据县卫生监督所按照食品卫生法律法规的要求，全面落实学校食品卫生安全校长负责制，严格明确学校食堂管理人员工作职责。通过全面实施量化分级管理制度，层层严把卫生许可关，加大监督力度，充分调动了学校食堂对食品卫生管理的积极性。

加强对食堂从业人员卫生知识培训和健康体检，严防食物中毒和食源性疾患的发生。

对学校食堂食品从业人员进行相关法律法规和食品卫生知识培训，强化其法律意识、食物中毒防范意识，提高卫生知识水平，对于预防食物中毒及食源性疾患的发生具有十分重要的意义。通过让她们的培训，使每个从业人员都能按照法律、法规的要求进行加工操作，保证了食品的清洁卫生，从源头上消除了食品卫生安全隐患。同时，不断完善食物中毒预警和应急处理机制，学校主动和周边医院协作与沟通，督促学校食堂建立健全食物中毒等突发公共卫生事件的应急处理机制和学校食品卫生责任追究制度，提高了学校食堂管理人员的责任意识、安全意识和防范意识，实行了校领导负总责，一级抓一级，层层抓落实的工作机制。

为了确保学校学生的用餐安全，坚决杜绝学校食堂食品卫生事故的发生，我们将继续做好学校食堂检查监督工作，我我县教育事业作出贡献。x

**食堂超市服务工作总结9**

时光总是走的如此匆忙，转眼间20xx已从我们的指缝悄然溜走。回望这一年来走过的路程，有着太多的感慨。

公司在xx年取得了辉煌的业绩，离不开领导和员工的辛勤努力。因此，餐厅部门的职责也更加的重大，作为一名餐厅的工作人员，有职责尽自我的一份力。

首先，将餐厅的卫生做好，坚持每一天一抹尘，不留死角，为大家创造一个整洁干净的就餐环境。

其次，做好餐具的消毒工作，定时将餐具分类消毒，并及时将残缺破旧的餐具更新。

再次，微笑服务，用热情真诚的微笑迎接就餐的员工。

最后，认真听取反馈意见，并及时进行纠正，改善。

以上几点是我对20xx年工作的规整总结。对于不足的地方，在新的一年里，我必须会努力改善，争取将自我的工作做得更好。

**食堂超市服务工作总结10**

吃在我们的生活中占据很大一部分，尤其是吃的质量好我们对于生活的满意程度上升，对待工作也会更加的认真。忙忙碌碌又是半年，在这个半年我们食堂又有了一些变化，从员工的感受出发，让我们的服务变得更加的优质。作为食堂的\'一员，将这半年来的一些改变和自身的工作情况做一个简单的总结。

食堂最重要的就是食品安全，因此在上半年中我们着重抓的就是这点，在整个上半年我们以原材料的采购为重点，为各位员工提供了健康饮食。同时在制作食物的过程注重卫生，每位食堂的员工都穿上了正式的服装，尽量保证了我们的专业性，让员工对我们的服务感到放心和安心。

>一、工作情况

从改进工作制度以来，我就积极响应领导的指挥，坚决改变自己的行为，并且拜托同事提醒我在哪方面没有做好，将自身的坏习惯一一改进，在这半年里有了很大的进步。因为看到公司对于我们工作的看重，我转变一直以来拖拉敷衍的思想，积极表现自己，改善自己的工作态度，在上半年取得了不错的成效。

>二、学习情况

因为有了新的制度，还有新的管理方式，我要学习的地方就变多了，尤其是在卫生方面的管理更加的严格，我们之前的处理方法就要摒弃，学习的新的规矩和整理卫生的方式。

因为对自己有了更高的要求，我不仅学习了关于食堂的内容，还有其他的内容，让自己能够拥有最好的面貌去迎接接下来的挑战。

>三、问题情况

当然因为操之过急，我还有很多的不足之处需要改善，在学习上面使用的时间过多，我在处理事情上面的速度还有所欠缺，因此总要浪费很多的时间。

在别人叫我这方面我的反应还有一点迟钝，办理事务的速度慢，工作的效率就上不去，因此就拖慢了工作进度。

因为我是一个慢性子，很多时候思维就反应不过来，就会发生一些常见的错误，虽然有同事在旁边提醒，但是这样的情况还是要靠自己努力改变，不让错误一直发生下去。

上半年的工作已经结束，通过认真地反思和总结经验教训，我对如何开展下半年的工作有了一个明确的思路，围绕自己的缺点制定合适的工作计划，让我能够下半年有更多程度的进步。

**食堂超市服务工作总结11**

从这次餐饮服务员的工作，改变我认为干餐饮服务员是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员。

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务工作突发事件对应技巧；食堂开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备的要素。

>一、热爱你的工作

当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

>二、迅速熟悉工作标准和方法

为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

>三、要有勤奋的精神

餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

>四、要有自信心

与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

>五、要学会做人

做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

>六、责任

就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

>七、平常心面对工作中的不公平

在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

>八、团队

发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

这次的工作给我的体会非常的深刻，我觉得我们做每一件事情都是，每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向领先；每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点是在走向成功。

**食堂超市服务工作总结12**

餐厅的服务工作，到了年底了，回头看这一年，来到餐厅也是有将近一年了，作为服务员，开始我觉得工作应该是简单轻松的，但是真的做下来，却是学到了很多，也是明白做好一名服务员其实并不是那么的轻松，也是带给了我很多的成长，一年了，忙碌的工作也是要结束了，回头看，收获也是很多，在此也是总结下。

服务中态度必须要好，我们餐厅也是属于比较高档的餐厅，而服务员的工作也是和之前我所想的有很大的差别，虽然日常的工作是一样的，但是对于我们的要求确实格外的严格而这也是我们接待的客户都是比较高端的，也是有很多的外国人，如果自己没有能力也是很难去做好服务员这么基础的工作。刚让我来做服务员开始我也是不服气，但是培训还没结束我就知道，自己要做好，都可能能力上还有很多的欠缺，所以我也是积极的去学，去向同事们请教，同时也是通过和其他同事的交流，知道我们的服务工作，要熟悉餐厅的菜式，必要的礼仪，懂得用外语和他人去沟通，甚至对于所在国家有一些习俗也是要有基础的了解，而优秀的服务员可以说要懂得很多。

进入工作以后，我也是渐渐的跟着同事，然后再自己独立做事，这段日子里，我也是成长很快，也是没有了以前的想法，不会觉得服务员就是基础，低端的工作，而是需要去熟悉了解很多才行的。刚开始我也是没有机会接触外宾，更多是跟着同事慢慢的熟悉，然后同事再跟着我，也是看我的表现，是否进步，是否可以独立的做好服务员的工作，和普通的餐厅相比，要求严格很多，也是有很多的方面是要去考虑到的，我们不能得罪客户，更是不能甩脸色，或者说不干就不干了，其实也是没有多少人愿意离开，这儿的薪水不错，而且能学到那么多，即使岗位只是个服务员，但是接触的人不一样。了解的方面也是很不相同的，而在此我也是收获很大，感受到做好这份工作的不易，但也是坚持了下来，得到肯定，甚至一些客户也是会固定的要我来服务。

一年的时间，我有很多的成长，但也是看到还有很多提升的空间，要继续的做好，虽然这个岗位在餐厅来说基础，但是成长的空间也是最大的，重要的是自己要肯努力，我也是相信今后能做得更出色，得到更多客户的认可。

**食堂超市服务工作总结13**

早晨5点钟，我携着朦朦雾霭从家出发，晚上6点以后，才身披晚霞回家。自94年进厂以来，通往xx的路途我已走了16载春秋。这16年来，感谢厂领导对我的关怀，感谢同事们对我的帮助，是大家的鼓励与肯定之下，才让我在工作上取得了一点成绩。老百姓的话中有这样一句“干一行爱一行”，虽然在别人眼中，有可能我的工作是过于平凡普通，但是，正是抱着对伙房的热爱，才让我在平凡的岗位上努力做出自己的精彩。XX年已经过去了，我也将自己的工作进行了梳理，向厂领导和同志们汇报一下。

>一、做好卫生工作，创造温馨环境。

从进厂至今，我一直担任伙房班长一职，在电视上看到过许多因为食物而引发的中毒事件，所以对这方面，厂领导很重视，我自己也始终未能松懈。从选菜到淘洗再到烹食，可以说，我们伙房严把各个关口，16年来，未发生一起因食物而导致的中毒事件，很好的响应了厂里安全生产、安全管理的号召。每次用餐之后，我们总是第一时间清理垃圾、残留食物，定期的对食堂进行打扫，做到小扫除天天有，大扫除不间断。为全厂职工创造了干净卫生的就餐环境。

>二、降低购菜成本，翻新菜式花样。

作为食堂的第一关——购菜来说，我的任务是很艰巨的。厂里本着为员工谋福利的原则，菜价是低于市场价格的。所以说，我必须要在购菜的时候，将成本压低，才能协调厂里的工作。既要保证菜的新鲜度又要买到价低的产品，很多时候，我是从市场的这头一直挑到市场的那头。虽然这项工作比较的艰巨和辛苦，但是看到大家能吃到可口的饭菜，我自己苦点心里却是高兴的。

针对菜谱，我们伙房班也是定期召开讨论会议。通过不断的学习，我们也一直在提高自己的能力。做到了每天饭菜不重样，饮食结构合理化，荤素搭配菜色多。尽伙房班最大的努力，让大家吃好。

>三、起好模范带头作用，努力让大家满意。

我作为伙房班长，除了协调内部工作、分工搭配之外，做日常工作每次都是身先士卒，并不是我比别人的境界高，而是既然是一个小的领导，那就应该在任何时候做好榜样。你不干，别人就会有所懈怠。总之，我尽自己最大的努力让大家对我们的伙食满意，对我们伙房的工作满意!

20xx年已经到来了，我伴随着工厂的成长也在不断的进步，我会努力做好本职工作，在新的一年里，为大家创造更满意、更舒适的饭堂环境，让大家吃的好，身体棒，为xx厂做好后勤保障工作!

**食堂超市服务工作总结14**

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，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：

>一、工作态度

今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，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干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，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，职工食堂的所有工作人员，都能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。

>二、服务质量

职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，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，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，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。

>三、饭菜种类

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，而是严格按照上级领导的要求，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。

>四、卫生状况

我们本着积极负责的态度，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。

>五、人员协调

协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的内容。首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境。对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，达到协调的目的。第三，协调必须要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

>六、下一步工作计划

第一，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我们公司坚持以人为本，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，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。第二，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，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公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公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。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公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。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，共同为事业的发展而默默奉献。

**食堂超市服务工作总结15**

食堂的工作是一件重要的工作，特别是学校食堂应该是重中之重，那么多的学生的饮食都是应该去考虑的，通过这一段时间以来的工作，也是接触到了很多东西，应该要去落实好相关的职责，严格按照学校的规定做好这些，对于这一阶段的工作我也应该总结一番。

在这个过程当中，我还是应该要去做出好的调整，在xx这里这一段时间以来的工作，我也是做出了很多调整，这一点是非常关键的，按时为学生提供午餐和晚餐，这一点非常的重要，在这一点上面应该重视起来，管理好食堂是非常关键的，对于食堂的卫生工作，这是非常重要的，在这个过程当中也应该做出相关的调整，对于食堂的工作应该更加上心一点，保证学生吃到的东西卫生干净，对于食堂的工作我还是应该做出一定的调整，我们学校在这一点上面我还是应该要做的更加认真一点才是，对此我也应该要做的更加认真的一点的，根据学校的相关规定，做好足够好的工作。

在食材方面这一点也是非常关键的，应该要做出相关的调整，这方面应该要严格一点保证采购的食材是合格的新鲜的，为了让学生们能够吃到干净卫生的食物，这也是最基本的一项工作，是接下来应该要去完成好的，在工作方面，也应该要去落实好相关的制度，管理好整个食堂是比较重要的，在这个过程当中我也是应该要做出一个好的调整，食堂的工作这对我也是应该要认真的去维持的，接下来的工作当中，这些都是基本的，是需要端正好的态度，采购食材也是一件重要的事情，我们食堂是平均三天采购一次，这样也是为了能够保证食物的新鲜，让学生们吃起来更加的安心。

除了这些之外，也应该对食堂的工作人员做好相关的培训，做好足够多的事情，在这个过程当中，应该要努力去调整好的，让食堂的工作人员注重卫生，带好手套，保证在工作的过程当中清洁，干净，对于接下来食堂的工作还是应该要做的更好一点的，持续去发挥好相关的职责，让学生们能够在这个过程当中做出一个好的判断，做好相关的本职工作，我们也应该要去做好相关的准备工作，落实的更加到位，把日常的工作做的更好一点，这也是对学习应该要有的态度，对此我也是应该要去做好相关的事项。

**食堂超市服务工作总结16**

>一、持证上岗、消除隐患

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，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，工做台做到随用随清，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\*\*\*和工作人员一起学习《\_食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。本学期，先后制定了十项规章制度(索证制度等)并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图(上墙)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，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠;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、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。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。对卫生严格制度化管理，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、加大硬件投入

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，学校在今年暑期对餐厅的屋面进行了维修，改善了师生的就餐环境。还腾出原体育室并安装了空调作为教师餐厅，改善了教师的就餐环境;由于柴源紧张今年十月份又投入万元添置了四口液化气锅灶和三个50kg液化气钢瓶，既减轻了食堂员工的劳动强度，又节省了食堂的燃料开支。

>五、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，油和调料、大米定点采购，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，由专人验收，切实把握好进货验收关。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，分管校长、主任不定期检查。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，每学年进行一次健康检查，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。由于学校各级领导对食堂工作的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的基础，增强了全体人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的\'饮食总体工作取得了长足的发展和一定的，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作也正常受到上级领导和\_门的好评,保住了南京市餐饮行业“\*\*\*示范单位”这块牌子。

>六、存在问题

随着人民的生活水平提高，给我们的独生子女养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒饭、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，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

**食堂超市服务工作总结17**

回首这一年，自己在厨师生涯中曾走过不少“弯路”，耗费了不少时间和尽力，现对20xx年个人工作总结如下：

>一、过于迷信平台大小

之前的我心比天高，总想找到一个大的平台，总以为大树底下好乘凉。选择大平台就能够前程无忧。于是一次次在寻找。然而事实却不一样，发现每个企业都有自己的优势和某方面还不健全的地方，无论身处大企业或小企业我们都要去学习他们的优势，从而与企业一齐应对困难，因为工作是靠自己努力坚持去做的。总是坐这山看那山，永远都会一事无成的。平台的大小，绝不是影响一个人成功的绝对因素，关键是自己在现处的平台中怎样去努力，怎样去做好自己本职工作和永无止境的\'学习钻研。此刻我坚信，选平台不如做好自己。

>二、遇事不淡定

想想自己最大的缺点就是不够成熟。自己做事有点感情用事，常把生活中的情绪带到工作中来。易冲动，不够淡定。喜欢在冲动时做决定。以至于做出后悔的决定。习惯构成性格，性格决定命运。自己在以后道路上改掉这个致命的臭毛病，凡事三思而后行。

>三、适应本事差，不坚持选择

环境适应本事差。不坚持选择。常被外界因素所干扰。不好意思和刚认识的伙伴打成一片。自己思想过于沉重，种子春天播撒，秋天才有收获。仅有在一个地方长期好好干下去，公司才会重用你，自己才能得到更好的发展。如果工作就像打游击战一样，那里工作一个月那里工作一个月，是不会得到很好的结果的，那样纯属于缺钱打零工。所以告诉自己要坚持选择。

“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度经验教训的基础上，我将以更端正的态度和更高的热情去迎接下年度工作的到来，争取在下年度工作取得更大的提高。

**食堂超市服务工作总结18**

20xx年感谢校领导对我的关怀，感谢同事们对我的帮助，是大家的鼓励与肯定之下，才让我在工作上取得了一点成绩。老百姓的话中有这样一句“干一行爱一行”，虽然在别人眼中，有可能我的工作是过于平凡普通，但是，正是抱着对工作的热爱，才让我在平凡的岗位上努力做出自己的精彩。20xx年已经过去了，我也将自己的工作进行了梳理，做一个工作总结。

>一、做好卫生工作，创造温馨环境

从进食堂开始，我一直担任伙房班长一职，在电视上看到过许多因为食物而引发的中毒事件，所以对这方面，厂领导很重视，我自己也始终未能松懈。从选菜到淘洗再到烹食，可以说，我们伙房严把各个关口，未发生一起因食物而导致的中毒事件，热门思想汇报很好的响应了厂里安全生产、安全管理的号召。每次用餐之后，我们总是第一时间清理垃圾、残留食物，定期的对食堂进行打扫，做到小扫除天天有，大扫除不间断。为全厂职工创造了干净卫生的就餐环境。

>二、降低购菜成本，翻新菜式花样

作为食堂的第一关，购菜来说，我的任务是很艰巨的。本着为员工谋福利的原则，菜价是低于市场价格的。所以说，我必须要在购菜的时候，将成本压低，才能协调食堂的工作。既要保证菜的新鲜度又要买到价低的产品，很多时候，我是从市场的这头一直挑到市场的那头。虽然这项工作比较的.艰巨和辛苦，但是看到大家能吃到可口的饭菜，我自己苦点心里却是高兴的。

针对菜谱，我们伙房班也是定期召开讨论会议。通过不断的学习，我们也一直在提高自己的能力。做到了每天饭菜不重样，饮食结构合理化，荤素搭配菜色多。尽伙房班最大的努力，让大家吃好。

>三、起好模范带头作用，努力让大家满意

我作为伙房班长，除了协调内部工作、分工搭配之外，做日常工作每次都是身先士卒，并不是我比别人的境界高，而是既然是一个小的领导，那就应该在任何时候做好榜样。你不干，别人就会有所懈怠。总之，我尽自己最大的努力让大家对我们的伙食满意，对我们伙房的工作满意！

自已在不断的成长也在不断的进步，我会努力做好本职工作，在新的一年里，为大家创造更满意、更舒适的饭堂环境，让大家吃的好，身体棒，努力做好食堂工作！

**食堂超市服务工作总结19**

遵照卫生监督所对食堂卫生工作的`要求，认真贯彻食品卫生法，进一步规范食品卫生管理工作，保障就餐人员食品卫生安全。现将工作总结如下：

>一、树立全心全意为服务的思想，提高员工爱岗敬业，踏实工作的自觉性

我们始终把为干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节；教育员工牢固树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使干部职工健康膳食，厨师之间相互交流，相互学习，取长补短；让厨师、面店师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋发向上的工作热情、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

>二、重视饮食、卫生安全工作，严把进货关

为了确保，用餐人员的饮食安全，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，个人简历严格按照食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂所有员工大家参与，全员监督。在食品采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量、市场价格，避免送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是不安全因素，我们每天进行排查，发现问题及时解决，即时食堂处理不了的，也都及时报告分管领导。因此，食堂工作无一例安全隐患发生，就餐秩序稳定。

>三、不断提高伙食质量，让领导和用餐人员放心

为确保就餐人员吃的放心、开心、舒心，我们用心制订每日食谱，根据食堂这几年的实践经验和平时用餐人员的喜好，对菜谱不断改进，从而对三餐营养进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增添花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应所有的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点，得到了领导的好评。

总之，食堂在保障为后勤服务取得了一些成绩，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求出发，不断改进就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关心员工，做到使就餐人员高兴而来，满意而去。

**食堂超市服务工作总结20**

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，收到了较好的效果。具体做法有：

>一、制订并完善了各项管理制度。

如各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、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。

>二、加强教育培训，提高职工素质。

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

>三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不一样的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，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，每一天管理员防火巡查，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”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的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，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

>四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，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，大厅每一天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

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，随时解决学生反映的问题。

5、带给助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

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的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和职责感，构成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和必须的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对此刻餐厅人员少，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，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

**食堂超市服务工作总结21**

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分企业员工培训部多经天易企业等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，企业中小型会议用餐，企业活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了12年的员工就餐任务完成的更完美，我总结了11年工作上的成果与不足。

>20xx年工作成果：

（1）与总企业食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，员工就餐满意度下降的难题。

（2）对于员工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。

（3）按照领导指示对所有员工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

（4）紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

（5）员工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有员工参加。

（6）围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂员工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

（7）圆满完成了企业接待任务，其中包括：物业分企业员工代表会；建安分企业员工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛；大小员工培训班近（）期次。

（8）调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

（9）为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

（10）在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

>当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待企业培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水准提高菜品认可度的重要性。

**食堂超市服务工作总结22**

为深入贯彻《食品安全法》及其实施条例，我大队按照“围绕中心，加强监管，提升能力”的工作思路，以工地食堂食品安全专项整治工作为抓手，坚持“疏堵结合，打防并举，标本兼治，重在治本”的原则，不断完善餐饮服务监管体制，创新监管方式和方法，以专项整治促规范、促提高、保安全，在全区范围内实施了以规范建筑工地食堂食用油、餐厨废弃物管理、落实餐饮具消毒措施等为主要内容的检查。通过扩大宣传教育、有步骤、有重点地开展了建筑工地食堂食品安全专项整治工作，取得了较好成效。现将工作开展情况总结如下：

>一、高度重视，专题安排部署。

我大队高度重视本次建筑工地食堂食品安全专项整治工作，将其纳入重要议事日程，召开了专题工作会议安排部署工作。根据方案要求，专项针织工作执法人员要有大局意识、责任意识、安全意识，明确监管职责，认真落实地方政府负总则，监管部门各负其责、企业是第一责任人的.责任体系。坚持日常监管与集中整治相结合、食堂自律与强化监管相结合的监管方式。进一步加大建筑工地食堂食品安全监管；力度，提高建筑施工单位负责人和从业人员的食品安全意识。

>二、突出重点，加大整治力度。

一是重点检查各建筑工地食堂《餐饮服务许可证》持证和从业人员健康检查及食品安全知识培训情况，对未办理许可证经营或未进行健康检查的从业人员，已发进行了处理。二是重点检查食用油、肉及肉制品、食品添加剂、夏季蘑菇等食品原（辅）料采购索证索票及台账建立情况，要求其不得采购和使用《食品安全法》禁止生产经营的食品。三是要求各食堂食品加工制作必须按照操作规范进行，严格食品留样制度，以及时了解食品安全状况，严防食品交叉污染。四是对厨房设备、消毒设备、食品加工场所环境卫生状况进行了检查，对存在的环境卫生差、台账建立不全等问题，执法人员当场下达了《现场检查笔录》和《监督整改意见书》，责令其限期整改。

专项检查期间，我大队共出动执法人员350人次，执法车辆177台次，检查建筑工地食堂49家，下达整改意见通知书40余份，查处违法案件0起。

>三、健全制度，畅通投诉渠道。

保证建筑工人身体健康和饮食安全，建立健全建筑工地食堂安全投诉机制，畅通投诉举报渠道是必举之措。为此，我大队向各工地食堂公开了分片管理人员和单位投诉举报电话（04778575308），要求对投诉举报工作做到“日清、日结”。

>四、加大宣传，增强安全意识。

整治期间，我大队积极通过各种方式宣传整治情况以及食品安全知识。执法人员广泛宣传《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规，发放《食品安全法学习手册》55本，宣传资料18份。通过这些举措，极大地营造了建筑工地食堂食品安全整治氛围，进一步增强了建筑工地食堂经营者的法律意识和广大建筑工人的食品安全意识。

通过此次专项整治，辖区内各建筑工地食堂食品安全状况的到了明显好转，建筑工人食品安全意识显著提高，建筑工地食堂食品安全责任进一步夯实，建筑工地食品安全信息投诉举报制度全面落实；建筑施工单位是建筑工地食堂食品安全责任主体，建筑工地项目负责人是建筑工地食堂食品安全第一责任人，建筑工地食堂管理人员的食品安全直接负责人的食品安全责任体系进一步健全，各项监管措施落实到位，成效显著。

食品监察队

二0xx年九月二十九日

**食堂超市服务工作总结23**

为确保师生食堂食品卫生安全，根据《凤庆县教育局20xx年中秋、国庆学校食堂食品安全专项整治实施方案》的工作安排，中心校认真组织了各村完小学生食堂自检自查工作。现将自检自查工作情况及结果总结如下。

一、自检自查组织工作

为确保自检自查工作有序开展，确保自检自查到位、全面，不留死角，中心校成立了中秋、食堂食品安全自检自查工作组，由校长任组长，教导主任任副组长，沿河、金鸡、犀牛、桃源各完小负责人为成员，按照县局专项整治方案的工作要求，自检自查工作组深入到各学生食堂进行了逐项逐条的检查。

二、自检自查的内容及结果

1、安全责任制：中心学校将学生食堂的管理纳入为安全工作的日常工作，中心校根据县市中小学学生食堂的管理办法制定了《鲁史中心校学生食堂管理细则》，每学年中心校、村完小与食堂业主签订食堂经营安全责任书，村完小每餐对食堂工作进行逐项检查，并如实记录。建立学生食堂校长负总则、完小负责人具体抓、值周教师具体查的工作机制和管理机制。

2、证照：各村完小的食堂的餐营服务许可证都在有效期内，各从业人员的.健康证都在有效期内。不存在超范围、超能力的经营问题。

3、环境卫生：各村完小食堂都在每天下午饭后对食堂、餐厅进行清洗，并适时清扫，卫生状况良好。各学生食堂都设有防蝇、防鼠、防尘的设施，食堂通风条件好，排烟条件好。

4、从业人员的健康：在《鲁史中心校学生食堂管理细则》中建有从业人员健康管理条款，经查从业人员的健康证在有效期内，可以从事餐饮服务业。只是学校没有从业人员的健康档案。

5、索票索证：各村完小对学生食堂采购的食品、原料进行验收，建有采购台账，经查库存的食品都在保质期内，原材料都保存干燥、通风的地方。对食用油、大米、食盐等都索票索证，但不够齐全。

6、消毒：各村完小食堂都设有消毒柜，并定期消毒。消毒的方式主要有消毒柜消毒和开水消毒两种。

7、加工管理：从业人员每餐都认真彻底清洗原材料，生熟食品分开存放，各食堂都不存在经营四季豆、野生菌、凉菜、剩菜剩饭等禁售食品的行为。从业人员在工作期间都能穿工作服、佩戴工作帽。值周教师每餐都对当餐食品进行48小时的留样观察。

8、营养早餐：按照县镇要求，中心校制定营养早餐实施办法、实施细则、营养早餐安全事故应急预案、管理办法等制度，由村完小学生食堂进行加工，并与加工人签订了加工安全协议书。鸡蛋存放在干燥、通风的保管室，每餐清洗鸡蛋表皮，查验鸡蛋是否存在破损，煮熟后由班主任领取发放，并照管学生就餐，

对每天加工的鸡蛋进行食品留样。

三、下步工作打算

在学校、食堂的共同努力下，各村完小学生食堂管理制度基本健全，管理规范，监督检查到位，无禁令性的食堂管理问题，无安全隐患。在下步工作中，中心校将进一步与食堂业主一起更新完善配套设施，加强对原材料进购渠道、台账、索票索证的监督管理，进一步落实中心校、村完小、值周教师对食堂的监督管理机制，确保学生食堂的食品安全。

**食堂超市服务工作总结24**

在公司以及部门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总结：

>一、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。

>二、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销售出的饭菜达到食品卫生要求，食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

>三、饭菜质量有比较大的提高

增加了花色品种，特别是推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善，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。

>四、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。

>五、加强了食堂设备管理、保养、维修

食堂设备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，改变了过去无人管理、无人保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

>六、建立和建全了班组正常的学习制度和工作制度

食堂开展了一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期x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。

>七、建立食堂五常法管理制度和办法

用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，我们在新的一年里，一定认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，为食堂贡献一份力。

**食堂超市服务工作总结25**

根据XX市食品药品监督管理局和XX市教育局联合下发的《关于开展20xx年全市秋季学校餐饮服务食品安全专项督查的通知》(郴食药监发[20xx]93号)文件精神，我县结合实际认真开展了专项整治工作，现将主要工作总结如下：

一、组织实施情况

我局在上半年制定下发的《XX县20xx年学校餐饮服务食品安全专项整治工作方案的通知》(桂食药监发[20xx]17号)文件基础上，于9月25日联合县食安办、县教育局等相关部门召开了学校食品督查会议，要求全县各小学中学校、幼儿园在9月26日前完成学校食堂食品安全专项整治自查，填好自查表，并成立了专门的整治小组，分四组进行，于9月26日至30日对全县范围内学校食堂食品安全进行了专项整治。截至目前，我县共有学校食堂(包括幼儿园)139个，周边餐饮店110个，全县所有学校食堂都已完成量化分级。

二、专项整治开展情况

本次专项整治共检查学校食堂(包括幼儿园)139个，其中，普高与中职食堂4个，初中食堂34个，小学食堂45个，幼儿园食堂56个;周边餐饮店110个(含豆奶坊5个)。学校食堂从业人员共464人，其中，无健康证明116人;下发监督意见书183份(其中学校食堂105份)，责令整改98户(其中学校食堂58户);学校食堂就餐学生共47120人;学校食堂有效餐饮许可证89个，未取得(或过期)50个;对学校食堂开展培训139个，整改效果明显的食堂60个;实行量化分级管理的食堂139个，其中a级食堂8个，b级食堂99个，c级食堂32个;本次专项整治共出动执法人员480人次，责令整改98 个。学校食堂及周边餐饮单位基本符合要求，未吊销学校食堂和周边餐饮单位，无立案查处及金额罚款，未进行品种抽检及不合格产品查处。

三、存在的主要问题

一是部分学校对食品安全的重要性认识不足，重视不够。个别学校食堂管理混乱，卫生条件差，垃圾处理不及时;一些小型幼儿园加工场所卫生条件较差、加工操作不规范、食品安全管理制度不健全、消毒工作落实不到位，食品留样不规范，从业人员健康管理不严格等现象较为突出。二是大多数小型幼儿园餐饮服务场所存在建筑布局和工艺流程欠合理现象，再加上受条件和位置的制约，监督整改难度较大，对今后餐饮业量化分级管理评定工作亦有一定影响。三是进货索证索票及台账记录不规范或记录不全。部分学校采购人员法制观念淡薄，多数文化程度偏低，未严格按要求向供货商索证索票，食品采购台账记录存在很大的难度。四是我县食品安全监督工作点

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