# 农村大学食堂工作总结(合集16篇)

来源：网络 作者：紫云飞舞 更新时间：2024-10-13

*农村大学食堂工作总结1本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。一是明确\_\_\_\_食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责...*

**农村大学食堂工作总结1**

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

一是明确\_\_\_\_食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对\_\_\_\_食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工(改刀、配菜)操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励\_\_\_\_食堂管理考核制度。\_\_\_\_食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温\_\_\_\_食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善\_\_\_\_食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

五是完善\_\_\_\_食堂管理应急预案。包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理。

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的温州广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从温州粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实\_\_\_\_07级、08级大学生补贴\_\_\_人，共计\_\_\_\_\_元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

**农村大学食堂工作总结2**

为有效预防食物中毒事件发生，保证广大师生饮食安全和国庆中秋节期间群众的身体健康，我局以文明创建为契机，在全县范围内开展了秋季学校食堂和餐饮服务食品安全专项检查，有效保障了广大群众的饮食安全。现将检查工作情况总结如下：

>一、高度重视、精心组织

我局召开专门会议，研究新学期和国庆中秋节期间餐饮服务环节食品安全监管工作。并成立了三个执法工作组。采取分片包干的形式，划分责任区域，落实监管责任。

>二、以点带面、突出重点

1、加强对餐饮服务企业持证情况进行检查。重点整顿县城主要街区、旅游景点、车站码头等重点场所的餐饮服务单位。加大对学校食堂、大中型餐馆、有固定门店的小型餐馆和职工食堂无证经营行为。重点对熟食卤味、盒饭、冷菜等高风险食品和餐具清洗消毒等加强监督。

2、严格餐饮服务环节食品安全许可准入、严格索票索证。监督落实食品安全管理制度和从业人员健康体检制度，督促餐饮单位履行餐饮加工不添加非食用物质和不滥用食品添加剂，规范餐饮企业的经营行为，严防食物中毒事故发生。

3、共出动执法人员98人次，执法车辆26台次，检查餐饮服务单位176家，学校食堂35家。下达监督意见书28份，责令整改通知书15份，指导督促办理《餐饮服务许可证》35家。立案查处餐饮服务环节食品违法案件4起。

>三、加强宣传教育、确保专项检查收到实效

在开展专项检查的同时，还加大了食品安全宣传教育力度，做到了两个结合，即把专项检查与食品安全法律法规教育有机结合起来，一方面加强《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的宣传教育，切实提高企业负责人和从业人员的责任意识，印制了《食品安全法》及《食品安全法实施条例》的宣传册和宣传单，共计发放宣传材料50余份。积极联系有关新闻媒体跟踪报道，营造良好的执法环境。另一方面密切结合秋季群众饮食特点，加大食品安全常识宣传，上门服务，发放餐饮服务单位食品采购验收记录样表100余份，向100余户小型餐饮业主现场讲解办理餐饮服务许可证流程和要求，并指导其填写申请书，努力提高群众的满意度。

**农村大学食堂工作总结3**

“民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比民以食为天”对于走出家门的学生来说，“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一显得更为重要。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，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。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。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，年过去，在过去的工作经验中，积极做好以后个管理工作，现将本学期的安排如下：现将本学期的安排如下：在工作中工作重要性认识到位，有责任心、事业心、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和主动。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，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂。每天对食堂人员定人、定点、定时间、定要求，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，见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。得混用。3、每天做好食堂卫生的检查、食品加工过程、做好每餐的食物样品取存工作、做好学生就餐前的各项工作，管理好学生就餐时的正常次序，做好就餐时的安全工作。总之，学校食堂的卫生安全工作十分重要，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我将认真努力的去做的食堂管理人员。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。的批评指导下认真学习改进

**农村大学食堂工作总结4**

20xx年初，根据学校所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了学校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，重点部门在奥运之年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”。

在学校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，在学校所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠学校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（工作）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。

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xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据学校所相关规章制度，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xx年4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xx年4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，并根据学校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，受到学校所职工和就餐人员好评。

4、xx年4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、xx年4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，并在学校所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大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，从xx年8月起在学校所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成学校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，从根本上保障了全学校职工的用餐福利。最大限度获得实惠把学校所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运（残奥会）等重大政治活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据学校所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16：00至16：50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000 元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，学校所职工对此较为满意。

四、领导重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。（学校所职工喜闻乐见，争相品尝，供不应求）。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月（周）做好主副食供应计划，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目了然，减少了工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决了以往加工的产品口味不佳等问题。

2、增加了大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进了工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

五、领导挂帅，骨干把关，全员参与，加强职工食堂成本核算管理，积极化解不利因素努力做好餐饮供应的同时，确保供应价格保持稳定、经济收入稳定，盈亏标准符合学校所制定的范围。

为了迅速扭转近年来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自xx年4月以来，几次重点组织各供应厂家，商家（商贩）开会签订供销合同，有效控制主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持了较好的经济收入水平并始终确保月收入盈亏标准不超学校所规定范围。

六、一些问题和今后设想

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很多必须急办的事项只能议面不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对学校所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来学校从事本职工作时间长，有一定组织管理能力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养（培训）力度，增加投入，定向培养，签订使用合同（协议）明确责权利，充分发挥他们的聪明才智为学校所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水平不断提高，学校所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显见不可或缺的重要性，尤其是在维护学校所正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为学校所职工服务。

4、鉴于职工食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题丞待更新，建议学校处领导在统筹下年度学校所经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，职工食堂工作人员团结一心，全力以赴，在为学校所职工做好保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，展望明年，职工食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全学校职工的期望和学校所领导的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为学校所发展做出更大的贡献。

**农村大学食堂工作总结5**

>一、加强领导、全面摸底，认真制定实施方案。

自苍溪县教育系统20xx年食品安全专项整治“百日行动”实施方案”下发后，我们召开了专门会议，认真落实学校建设食品安全工作要求和餐饮业专项整治方案，确保全校师生饮食安全。

1、学校成立学校食堂食品安全专项整治工作领导小组，由校长冉宗文同志任组长，由学校分管安全后勤副校长李\_同志任副组长，领导小组下设办公室，李\_同志兼办公室主任，全乡完小和村小一把手亲自抓整治工作，明确一名负责人主抓整治工作。

2、认真做好学校食堂摸底工作，于4月20日下发通知，就我乡学校食堂基本情况进行重新统计，从统计的情况看，全乡村完小学校有食堂4个，其中有学生寄宿就三餐的学校食堂1个，只有寄中餐的学校食堂3个;全乡学校食堂从业人员9人，其中有9人有健康证，持证率为100%。全获得餐饮服务许可证，持证率为100%(村小根据县级要求未办理餐饮服务许可证)。

3、认真制定学校食堂食品安全整治实施方案，4月17日，县教科局以苍教科函字[20xx]31号通知印发了《苍溪县教育系统20xx年食品安全专项整治“百日行动”实施方案》，要求各县属学校认真贯彻落实，各乡、镇将《方案》印发至各中小学校，并认真组织实施，《方案》分指导思想、整治范围、重点整治目标和内容、时间及步骤和工作要求等几个部分，明确分四个阶段进行，第一阶段动员部署阶段(20xx年4月上旬);第二阶段为组织实施阶段(20xx年4月11日--6月30日)。第三阶段为总结验收阶段(20xx年7月1日--7月31日)。第四阶段：巩固提高阶段(20xx年8月1至12月底)。

>二、加强宣传发动，认真开展第一阶段的整治活动

为提高工作效率，使全校食堂从业人员和师生员工的食品的食品安全意识不断增强，消除学校食品安全隐患，杜绝群体性食物中毒事件发生，确保学校饮食安全。首先我们于20xx年4月22日下午召开了全乡食堂管理人员与食品加工人员会议，与会人员12人全部到齐。会上冉宗文同志阐述了开展这次食安专项整治工作的重要意义。李\_就食品安全知识作了相关培训，最后就整治工作进行了布置。会议进一步明确了了学校食堂各岗位卫生责任制，食物采购台帐，食堂食物留样登记本等。其次是全乡各食堂负责人就认真贯彻了会议精神，对照要求认真组织了自查自纠工作，并对全乡所辖学校进行了地毯式的检查，对检查和自查工作进行了认真总结、对存在的问题进行了认真限期整改，进一步完善了学校食品及加工管理制度，第一阶段整治行动开展得有声有色，已经初见成效。

>三、明确职责，联合督查，认真开展第二阶段的集中整治行动。

4月15日至4月19日，按县教科局专项整治方案的安排，由学校组织对全乡学校食堂进行了地毯式的督查，督查制度、责任制的落实和宣传教育等情况，督查食物采购、索证索票、台帐、贮存、加工、消毒以及食物留样，饮用水等环节，从督查的情况看，主要有以下一些特点：

>1、好的方面

(1)制度健全，学校基本都建立了校长负责制，管理人员安全责任制，从业人员岗位卫生责任制，食品采购、索证、验收制度，责任追究制度，食品留样制度，应急处理措施和事故报告制度。各项卫生安全管理制度齐全。

(2)97%的食堂及周边的环境卫生较好，卫生检查记录齐全。目前我校虽说食堂及加工场所的建筑陈旧，条件较差，但工具摆放整齐，清洁清扫工作都尽力而为了。

(3)从业人员较以前素质有很大提高，持健康证率达100%以上，员工没有留长发、长须、长指甲现象，没有随地吐痰，上班时抽烟等现象。100%以上从业人员能着装上岗。

(4)学校食安知识宣传氛围浓厚，学校基本都有食安知识宣传栏、墙报，有的还有宣传标语和横幅，学校有食安知识讲座，学生自我防范意识增强。有的学校将有关制度公布在就餐场所，接受学生监督。

(5)食堂的食物(含添加剂)的采购、贮存、加工、销售、消毒、保洁等环节较整治前都有进步，食品原料仓库储存食物上架率，隔墙率达100%以上。肉食储存进冰箱率达100%。生熟分开，食用品与非食用品基本能分开存放，基本没有采购高危食品现象。

>2、存在的问题

(1)台帐和索证虽然97%能实行，但有的不够不完善，有的太细工作量大，难以坚持，有的索票没有粘贴在台帐上，有的索证不全，达不到追根溯源的目的，需要完善。

(2)食堂基础设施差，主要是房屋建筑差，防漏现象严重，且厨房加工区不能进行有效地全封闭，导致防蝇工作难度系数较大，存在一定的安全隐患。

>四、下步工作

1、认真搞好第三阶段的巩固提高工作，对发现的问题督促整改，并进行复查。

2、加大食堂建设的投入，改善硬件设施，新建和改建食堂前认真履行预防性卫生监督职责。

总之，学校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，我们一定齐心协力，由几个部门形成合力，严厉打击加工和流通领域的违法行为，狠抓源头治理，加强学校管理人员和从业人员的培训，提高他们的素质，对违规操作行为也要严肃查处，实行责任追究，确保学校师生饮食安全，确保学校和谐平安。

**农村大学食堂工作总结6**

20xx年上半年是紧张的半年，也是忙碌的半年，也取得了一定的收获。回顾这半年的经历，经历了公司从来没有的策划模式，也完成了开始觉得不太现实的销售任务。让我对营销策划有了新的认识，也看到了大胆的广告推广方式。回顾这半年的工作，我在公司领导和同事们的支持与帮助下，提高自己的工作要求，按照公司的要求，认真的去完成了自己的本职工作，半年转眼即将结束，现对20xx年上半年的工作情况总结如下:

>一、销售部日常管理工作

销售部门是公司对外展示的形象窗口，代表的是一个公司外表，也是公司最赚钱的一个部门，是一个先锋部队。销售部工作也是最直接的，拿业绩说话。天天跟形形色色的人打交道也是最难的一件事情，特别有些客户不讲道理，死缠烂打。面对这些工作，为了完成任务目标，自我强化工作意识，提高工作效率，细化工作内容，冷静处理客户问题，力求达到客户的满意度，创造良好的客户口碑，力求各项工作准确，避免疏漏和差错，至今基本做的还是比较完善。

1、认真做好市场调研工作。对市场的信息掌握，对竞争对手的产品细致分析，每周调研做好记录，及时和团队分享，给公司产品定价提供依据，做到知己知彼百战不殆。

2、营造火爆的销售氛围促进销售。配合策划部门的活动作出应对调整，在销售现场做好总控，盯紧销售案场的每一组客户做出调整，应对突发情况，核对房源、价格、优惠等确保准确，避免疏漏和差错。

3、做好客户问题的处理。客户多了什么样的情况都有，要退房的、要优惠的、有对合同条款不满意的等等。在保证公司的利益不被侵犯的前提下，与客户\_，洽谈，不但要完成签约，还需要客户满意，提高公司的美誉度，提升老客户推介率。

4、做好与其他部门的工作协调。加强与公司各个部门的沟通，向行政部申请办公用具，车辆使用计划等;与客服部做好合同备案，贷款政策信息等相关信息的及时掌握;请工程部工程师为销售人员解答专业知识等工作，提高工作效率，掌握更全面的知识。

5、做好顾问的培训学习工作。及时捕捉政策信息，专业知识，课外知识等信息给销售人员分享。组织召开专题分享会使销售团队共同学习，共同进步。新员工的培训学习安排，考核。

>二、加强自我学习，提高自身素养

公司加大了推广力度，更新了推广方式，不同新异的推广方式让我目不暇接，在这半年里我不断加强自身的学习，专业非专业知识不停地学习。

>三、工作中存在的问题

在这半年来，取得了一些成绩，但也存在一些问题和不足，主要表现在:

第一，脾气太急躁，个人心理承受能力不是很好，对某些事情个人感观较浓，说话的尺度把握有所欠缺，办事的分寸掌握的不够完美。这中性格会造成本部门和其他部门的同事造成误解，亟待改之;

第二，不细心，考虑问题太少不够精细，该考虑的问题没考虑到，有些工作还不够过细，一些工作协调的不是十分到位;

第三，管理方式有些“粗犷”，不够细腻，管理制度的严密性与连续性没有监管到位。

>四、下半年计划

1、希望xx能顺利收盘并结清账目。

2、收集xxx的数据，为xxx培训销售人员，做好xxx的客户积累、分析工作。

3、参与项目策划，在xx这个项目打个漂亮的翻身仗。

4、争取能在今年通过经纪人执业资格考试。

新的半年开始了，我应努力做到加强学习，拓宽知识面，努力学习房产专业知识和相关法律常识。加强对房地产发展脉络、走向的了解，加强周围环境、同行业发展的了解、学习。与大家共勉，共同进步!

**农村大学食堂工作总结7**

为加强学校食品安全监督管理，预防食品安全事故发生，落实学校食品安全管理责任，保障学生的饮食安全和身体健康根据《\_食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》以及食药监办食﹝20xx﹞16号文件《关于开展春季学校食堂食品安全专项检查的通知》要求，我局按规定及时对辖区内学校食堂及托幼机构食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

>1、辖区学校及托幼机构食堂的总体情况。

本辖区共有学校食堂31家、托幼机构食堂40家，其中农村学校食堂24家、托幼机构食堂10家。有2家学校食堂、2家托幼机构食堂未取得餐饮服务许可证；大部分学校食堂已安排从业人员进行健康检查。辖区学校及托幼机构食堂食品安全总体情况较好。

>2、检查工作的实施情况。

根据工作要求我局于3月5日通知全旗各学校开展食堂食品安全自检工作，自查时间为7天。结合年初工作计划和局里工作部署，我局于3月12日组织相关科室开展学校及托幼机构食堂食品安全专项检查，本次检查按着“全面覆盖、突出重点”的原则，对辖区内学校及托幼机构食堂进行了全面检查，检查重点突出、不留死角，检查共出动检查车1台，专项检查人员4人，共检查9天。

>3、本次检查的具体情况及结果

本次共检查学校食堂31家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务，有1家农村学校、1家城镇学校食堂场所设施、设备不全或不符合要求，有9家学校食堂采购食品原料索证不符合要求，索取的食品检验报告非当批次报告，各学校餐具消毒执行情况较好，绝大部分学校不使用食品添加剂，学校食堂每餐食物留样率100%.

本次检查托幼机构食堂40家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务工作，有9家托幼机构食堂场所设施、设备不全，主要为餐具清洗，消毒池不健全或无粗加工用洗肉池、洗菜池，有9家托幼机构食堂餐具清洗、消毒不符合要求。

在检查中对学校及托幼机构食堂使用亚硝酸盐及是否制售冷荤凉菜情况进行了检查，无违规操作现象。

>4、检查发现的主要问题。

本次检查发现的主要问题是部分农村学校食堂设施、设备不健全，不能满足加工操作要求，存在食品安全隐患。农村学校食堂采购食品原料索证不全及托幼机构餐饮具清洗消毒不符合要求现象较为突出。另外，加工程序不合理，工用具没有明显标识现象也较多。

本次检查采取拉网式检查方式，以农村学校为重点，以采购食品原料索证、餐饮具消毒、设施设备是否健全为主要检查内容，进行了全面检查，对存在问题的单位下达了责令改正意见书，进行了相应的行政处罚。各学校按要求建立并落实了以校长为第一责任人的人食品安全责任制，有效的排查了食品安全隐患，全面提升了学校及托幼机构食堂的食品安全水平，有效保障了学生的饮食安全。

**农村大学食堂工作总结8**

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。20\_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《\_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通存在着的不良习惯，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、小晕元、时令蔬菜元元、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。

四、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。

**农村大学食堂工作总结9**

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公司 员工培训部 多经 天易公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。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\_\_年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了\_\_年工作上的成果与不足。

20\_\_年工作成果：

(1)与总公司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，职工就餐满意度下降的难题。

(2)对于职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职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)职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职工参加。

(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。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

(7)圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会;建安分公司职工代表会;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，接待公司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。

**农村大学食堂工作总结10**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，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。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。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。

其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。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。

第一，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。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。

第二，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，所有门窗都安装沙门、沙窗。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，都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。

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，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，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门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。作为食堂操作人员，坚持定期体检，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;售饭时载口罩;工作中杜绝抽烟。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**农村大学食堂工作总结11**

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研究，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个团体食堂，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，对体检不合格者不於上岗。

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。经过学习，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，每一天我都亲自下厨房和他(她)们一齐工作、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善。如卫生情景：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，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齐将天花板、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，坚持下去是关键。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了很多的冬储菜，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、把住食品进货也十分重要。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。

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，每一天坚持记好台帐，抱着节俭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。

**农村大学食堂工作总结12**

光阴荏苒，时光易逝，转眼间一个新学期立刻就要来了，在这一年当中，在校领导的带领下，在各位职工的紧密配合下，本着“为同学服务，为学生分忧”的宗旨，完成了应尽的职责，本学期为了进一步做好学生的餐饮工作，维护学生切身利益，有必要对过去的工作进行反思：

>一、过去工作的回顾

1、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。

2，加强教育培训，提高了职工素质。带领职工到其他学校参观学习，学习兄弟学校的先进的管理经验。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，然后更好地为学生服务。

3、加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对厨房进行了程度不一样的改造、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”，食堂供应的材料专人监管。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。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食做到以人为本，然后给学生创造了舒适的就餐环境，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“小吃一日一顿”，然后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，然后厨房每一天为学生供应稀饭，确保学生真正吃到干净卫生的饭菜。

（4）、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。

5、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；然后对不贴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，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。

（3）、本学期每周为学生带给凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

（4）、在对员工的日常管理中，我制度加情感用自我的行动去管理，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；

（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。由于我对餐饮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。目前针对此刻职工人员少，工作量大，我将知难而进，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。

>二、存在的问题

1、要进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成有工作失误损坏食堂利益。

2、要搞好财务的开支，主要是执行的力度不够，食堂借支太多，要进一步理顺财务室与事务室的关系。

3、食堂的骨干人员很欠缺，整体素质很低。

4、要合理建设食堂硬件设施，尽量减少浪费和重复建设。

5、教育全体工作人员要注意节约增收。

>三、改善的措施

1、进一步搞好民主监督管理，发挥工会用心参与监督的管理，认真理解学校经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取师生对改善食堂的意见。

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生的利益，继续实行三公开。

3、加强职工业务培训，成为有技术、精业务，懂服务、会育人的好职工。

4、加大清洁卫生和食品卫生的管理力度，做到安全、卫生的为师生服务。

5、搞好食堂的硬件设施建设，使食堂向现代化迈进

6、发挥管理干部的一技之长，鼓励职工多动脑筋，多想办法，齐心协力把食堂办好。路漫漫其修远兮，吾将加倍努力而为之！在过去的一年来，虽然取得了一些成绩，但存在问题不容忽视，让我们在新的一年里，认真应对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，以新的业绩为校争光。

**农村大学食堂工作总结13**

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，如各类人员岗位责任制、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同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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、提供助学岗位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成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，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。

**农村大学食堂工作总结14**

“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，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。

>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。

学校成立了伙委会，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。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。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，尊重师生民意

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。

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，广泛开展食堂意见调查和食品卫生知识宣传，注意师生的留言。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。

>五、收费透明，支出合理

学生伙食费160元/月，全校80多人就餐，伙食费按月收取，及时公布。开支透明，实行集体采购，手续齐全，票据集体审核，彻底杜绝不合理开支，不规范票据。每月生活费收入全部用于学生生活，学校还贴补水电费、维修费。

通过这一系列的措施，我校食品安全卫生工作得到了切实的保障，从未发生过一例食品卫生安全事故，真正做到了让家长放心，让学生满意。但是，我们深知，食品的安全卫生工作还任重道远。只有我们食堂工作人员高度重视，不断加强学习，才能将食堂工作做得更好。为了学生的一切，为了一切学生，我们将以饱满的工作热情，健康、卫生、绿色、环保的思想理念，投入到未来的工作中，为学生健康、快乐、幸福的成长奉献出我们的爱。为学校未来的辉煌作出我们的贡献。

一学期来,我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

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开民主生活会，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盟芽状态；

我们要求每一位职工必须做到：

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、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。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、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。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。

我们具体做法是：

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%（节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支），以确保师生的伙食。

存在问题

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

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小学生心理学的研究，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。

**农村大学食堂工作总结15**

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照县教育局、市场监督管理局、食品安全监督管理局的要求，认真对照食安办（20\_\_）\_\_号文件精神，对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

一、工作开展情况

按照要求，我校从学校食堂组织制度建设、量化评级与公示、食品环境、从业人员健康管理、索证索票管理、清洗消毒、加工制作管理制度、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了自查自纠。

二、自查情况

在学校食堂用餐的学生有300人左右，学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全作为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

1、组织制度建设建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制；有食品安全管理机构并配备专职食堂食品安全管理人员；落实了食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任，定期检查食品安全工作并有记录。开校初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

2、许可情况有餐饮服务许可证，实际经营项目与餐饮服务许可范围相符，不存在超范围经营问题。

3、食堂环境环境定期清洁，并保持良好，具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫的防护措施，具有足够的通风、排烟设施。

4、从业人员健康管理建立了从业人员健康管理制度，从业人员都取得健康合格证明且都在有效期内，当从事加工直接食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，都能及时调整其工作岗位。

5、落实索证索票制度采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台账；库存食品在保质期内，原料贮存符合相关要求，不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，严格落实索证索票制度。

6、清洗消毒食堂配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要，有餐饮具专用保洁设施，消毒池不与其他水池混用，消毒人员掌握基本消毒知识，餐饮具消毒效果符合相关要求。

7、食品加工制作管理贮存食品原料的场所、设备设施保持清洁；不存在存放有毒、有害物品及个人生活物品情况；运输食品原料的工具与设备设施保持清洁；不使用超过保质期限、腐败变质等影响食品安全的食品；原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，不存在交叉污染；四季豆、豆浆等食品烧熟煮透；具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样；存放时间超过2小时的食品食用前经充分加热。

8、使用食品添加剂情况食品添加剂使用符合国家有关规定，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求。

三、存在的问题

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

四、整改措施

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对学生进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：

一要看好食品色泽。

二要嗅一嗅食品气味。

三要看清生产日期和保质期。

一不喝生水。

二不买过期食品。

三不吃发霉变质食物。

搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防，促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

我们将继续以对广大学生生命安全和健康成长高度负责的态度，进一步提高对学校食品卫生安全工作重要性的认识，不断提高对学校食品卫生安全工作的政治意识，大局意识、法律意识和责任意识，确保学生饮食卫生安全。

**农村大学食堂工作总结16**

我出生20xx年X月，于xX年XX月参加工作，生后在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：

>一、政治思想上

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。

>二、工作上，我担任xx食堂主管兼食堂烹调工作

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。

>三、是保证按时开餐，保证开水正常供应

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。

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。

>四、注重学习，养成读书看报的良好习惯

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

>五、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工

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。

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

一是明确xxxx食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对xxxx食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励xxxx食堂管理考核制度。xxxx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xxxx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xxxx食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

五是完善xxxx食堂管理应急预案。包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的xx广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从xx粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实xxx级、xx级大学生补贴xxx人，共计xxxxx元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

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，如各类人员岗位责任制、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，学习了xx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同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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、提供助学岗位xx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成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，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。

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