# 最新食堂员工个人工作总结代写 食堂员工个人工作总结(五篇)

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-08-29

*总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。食堂员工个人工作总...*

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

**食堂员工个人工作总结代写 食堂员工个人工作总结篇一**

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。

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。

利用假期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

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。

**食堂员工个人工作总结代写 食堂员工个人工作总结篇二**

今年在餐厅的发展进程中是比较重要的一年，而餐厅营运工作更关乎能否顺利将现有模式理清脉络，调整到位，能否为下一步的发展提供坚实的基础，进而为餐厅的拓展提供保障。

1、管理好两店厨房、稳定控制餐品质量及速度、优化运作模式：

悠仙美地运作近大半年以来，厨房出现最多的问题无外乎是餐品质量投诉和出餐太慢等问题，在一次又一次的总结之后，问题仍然没有得到彻底解决，其实根据业绩及客勤量的增长，我们是到了需要考虑优化运作模式的时候了，建立完善的管理和运作模式的好处是：不仅能提高工作效率、顾客满意度，还能帮助企业培养人才，为今年三店开业服务。

2、完善采购和质检、财务包括一线运作部门之间的配合流程，规范制度，做好成本核算工作，根据数据分析经营问题，从而能制定出合理有效的成本控制模式。

3、产品的研发和推陈出新工作：

①可充分利用企业资源，同步南京产品：可关键问题是如何保证“同步不走样”，这是值得我们思考的问题。我个人以为可由每次南京来人过来指导，变为主动出击，在同步出新品时，派人去南京学习，对菜肴的形、色、味、制作方式、注意事项逐一进行系统观摩，并实际体验操作过程，多问、多学，直至完全一致方可。

②吧台和厨房负责人可根据本地地方特点，应时、应季推出一些新品上市，此项工作可落实为制度，如此除了对经营特色大有好处外，还能提高员工的创新能力和工作积极性。

③对每月、每季统计出的餐品和饮品销售数据进行分析、结合到客人的意见反馈，可对适度产品进行淘汰和撤换安排。

4、软实力品牌打造，加深悠仙美地特色服务和细节服务在消费者心目中的印象：

服务品牌的打造，无需做过多经济方面的投入，却能获得丰厚的回报，是值得企业领导重视的一项重要的工作。今年若我们想要将服务做成令客人印象深刻的一项产品，需要从以下四个方面着手：

①服务技能

②服务效率

③服务细节

④服务用心程度

总部很多很好的资源我们并没有真正利用起来，也有很多更好的操作方式并没有为我们所了解，我们应该和他们建立更为紧密的联系，系统学习、贯彻执行，直至无论从哪个方面看，我们都和总部完全一致，甚至在个别方面，我们优于他们，那么我们才能真正与他们并驾齐驱，并能在接下来坚持和不断总结的过程中逐渐形成自己的管理模式、经营模式、商业模式，为诞生企业自己的品牌而努力。

其实所有经营管理中出现的大多数问题，归结到最后都是“人”的问题，故今年人才的招聘、培养和稳定的工作，是今年营运工作的重中之重，是其他工作顺利开展和执行的基础：

1、营运工作的基础是要拥有一个高度责任心对企业深度认同的核心团队，这样各项工作指令和规划布署才能顺利执行，此核心团队应该具有采购、质检、门店管理、人事、财务、培训等功能，而营运总监在这其中起到的最大的作用是和谐地动作这个团队，使各个版块各司其职，高度自律，合作无间。

2、在每个店各岗位（如厨房、吧台、前厅）进行人才储备工作，主要培养三种人才：管理型、技术型、实用型，这部分人员将来以成为企业的储备力量，将为运营和拓张起到重要的作用，并且也会增强现有员工的危机意识，提高其工作积极性。

3、重视培训和训练工作，切实提高员工的工作能力：此项工作各个岗位（前厅、厨房、吧台）都要进行规划和执行，在做培训和训练的同时，要让员工有机会多多体验南京总部直营店高标准、严要求的工作内容，有机会参观海底捞、真功夫等行业皎皎者的运营实务，让其比较后了解到差距，从而增强其上升意识，再经过训练和督导：改变其工作习惯，真正提高其工作能力。

年我们的策划工作仅局限于同步于企业的一些安排，之后进行细微的调整，可由于经验不足，加上对本地市场的调研工作不充分和不了解，导致去年的几项活动策划无论是七夕、国庆元旦中秋、还是情人节都不太成功，只有六一儿童节能及企业部分门店。故今年我们的策划工作可能要调整思维，从本地客人的角度出发，可能更加容易获得比较好的影响，其次是更要重视营销工作：

1、节日活动策划、店堂布置装饰、主题活动安排除了可以同步和参照总部的做法外，还可利用营运工作负责人自身的餐饮行业经验、餐饮同行圈子的习惯做法以及自身对市场的把控度等方面进行综合，组织具有创新、实用、又让人印象深刻的活动。

2、营销工作的开展：

（1）内销工作：

①对前厅员工进行业务培训，先通过良好的运作模式让其将服务工作做好，让客人接受销售者本身。

②策划出能吸相顾客的销售，如：10年我们的点一份正餐，享受一份特价饮料还是具有不错的吸引力的。

③对销售品本身及销售技巧进行培训，让员工知道怎么去推销。

④通过完善的激励手法提高前厅员工推销积极性，从而进一步提高客单价和销售额。

⑤逐步完善vip客户的客户资料及特点，提倡姓氏服务、亲和力服务，对客人的特殊消费需要和习惯进行关注，从而让客人真正接受和认可我们这个品牌，把众多vip客户培养成我们的老客户，通过他们开发让来我们店消费成为他的习惯。

⑥焦点深耕：打造特色产品，并将产品的焦点（特色）进行深度发掘。

如：客人点皇家比利时咖啡时，为充分体现比利时皇家咖啡的尊贵的皇室气派，可在上餐时由吧员亲自为客人操作，并讲解典故和原理，功效，配合专业的手法和得体的礼仪进行演示，品尝前先提醒客人用柠檬水清口，之后再感受它不凡的口味。如此必能给客人留下深刻的印象和物有所值的概念。

又如：对台塑牛排、莎朗牛排等价位较高餐品我们都可以策划独特的销售方案进行焦点深耕。

（2）外销工作

今年我们除了要做好内销工作外，还要针对目标消费群体进行主动出击，为其量身订做，争取取得更大的市场认同度，拓宽市场份额和品牌影响力。

企业文化对企业发展和壮大的作用勿需多言，它可以鼓舞士气、统一价值观、提升企业形象、稳固中坚力量、帮助企业成长，这些企业决策层想必已经意识到了，对于我们这样的企业正在起步和走向成熟的过程中，当务之急是做好员工激励，为企业培养大量稳定、坚实有战斗力的后备力量、可用之材，并在不断壮大的进程中逐步地形成自己的核心文化。

企业提供的激励手法有：绩效考核、员工福利（生日特惠、朋友用餐打折、工资日对折餐等）、团队竞赛、星级员工等。我个人认为激励方法已经很全面，就目前来看，好多手法我们并没有操作到位，最后形成的结果是和我们的期望有差距的，我们应该对症下药，针对现有激励手法中出现的问题的症结进行分析调整，之后贯彻执行坚持下去，使之真正成为有用管理利器。以下为具体操作方法：

1、团队竞赛文化中出现的问题，归根结底是监督不力和竞争面太窄所至，我们可采用质检参与的办法，对竞赛的内容进行延伸和拓展，由推销增加到纪律、服务态度、卫生、礼貌礼仪方面，如此一则可有效分离管理与监督，又能使员工不再局限在恶意竞争多拿钱的怪圈里，同时也可使质检监督内容进行延伸。

2、员工激励：

①把目前的激励方式由单纯的经济奖励延伸为精神奖励，如有员工工作表现突出，为企业作出较大贡献者，可考虑在嘉饮饮食企业旗下所有品牌门店进行书面表彰。

②除精神奖励外，也可奖励外出培训学习的机会，一方面拓宽了员工的视野，让其更加努力工作；另一方面也为企业的长期发展提供了后备力量。

③在嘉和饮食企业集团内部组织举行技能大赛，提高员工对本职工作的钻研兴趣：如可举行厨房刀工比赛、吧台削苹果比赛、咖啡拉花比赛、前厅服务技能比赛等。

④为优秀员工的进一步发展提供途径：如组织厨师考级、优秀吧员参加咖啡师比赛、前厅优秀服务人员参加服务师比赛等。此项工作一方面可尽一步提升员工工作积极性和对本职工作的热情，另一方面也为企业形象润色，为品牌影响力加分。

⑤合适的时间段企业可以考虑提供一定的舞台供员工展示特长，如本店有些员工有舞蹈、美术、英语、文学、化妆方面的特长，企业可考虑做“嘉和饮食内部期刊”，让会美术、文学、绘画、排版的员工一展所长，也可起到宣传企业、提高员工对企业自信心荣誉感。工作总结

**食堂员工个人工作总结代写 食堂员工个人工作总结篇三**

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，受到了师生与家长的好评。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与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够完成好。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与个人购买原材料、半成品与成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期与超过保质

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与食堂操作日志，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最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖与各级领导的肯定。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。

**食堂员工个人工作总结代写 食堂员工个人工作总结篇四**

时间似乎过的飞快，稍纵即逝，转眼入秋将至岁末。在已悄悄消逝的半年多时日里，我有过无心地欢笑，有过无助的感伤；有过轻狂，有过彷徨；曾小心翼翼，也曾肆无惮忌。感悟了许多，也领悟了许多。其中也看到了自己许多的缺点与不足，须端正，得改善。

半年来，我努力地提高自己的理论水平用正确的理论指导自己的工作实践，指导自己树立坚定的海油信念，通过学习、思考、看新闻、写日记提高自己的思想素质、道德品质和工作能力。在业务上，增强服务意识与自身修养素质。对本行专业知识与操作进一步熟练与掌握，在日益与时俱进的“无线电通讯”信息时代，我欠缺掌握的还很多，学术上精通的甚少，大部分都是略通皮毛，电台的操作、导航系统、卫星系统、程控系统、气象站…等，我需要学习的还有很多。

在工作中，我虚心向身边同事、领导请教，通过多听多看多想多问多做，努力使自己在最短的时间内熟悉工作环境和内容。在好的同时也存在以下几点不足：

1、在工作中缺乏主动性，惰思考、少深入。

2、不能够按自己的要求来严格要求自己，上班爱和身边的人聊天或者qq聊天、看电视，花在学习理论资料和实践动手做的时间仅占给自己安排学习时间的一小部分。

3、欠缺独立思考，依赖性较大。师傅引进门，修行在个人。在离开ph去chx独自当班这半年的时间里，我感觉到压力还是很大，欠缺独立思考与探索能力。

（1）自身学习不够、思想素质、理论教养、认识水平还有待加强。

（2）自我要求不严格，无论是思想意识还是工作上，有时思考问题和处理问题不够灵活。

1、认真学习理论知识，不断提高自身的文化知识和实践操作技能。

2、加强纪律观念，服从领导，团结同事。

3、努力学习或充分发挥“海油人”优秀的模范与爱岗敬业的精神。

4、积极参加信科或者班组的各个活动与培训或者视频会议，不拒参，不假参，不少参。

以上是本人的半年工作小结和自查自纠。在今后的工作中以实际行动证明自己，发扬好的作风，改掉自身存在的不足。望领导、同事，同参与、共监督，小苏也会配合好领导、同事共同做好工作相关的所有事情。

半年来的工作既已结束。这半年中工作方面的事情虽然不是很繁琐，但是在这半年的工作中我们还是收获了不少，成长了很多。虽然工作中免不了有挫折缺陷。但还是可以清晰的看到我们信科工程技术部欣欣向荣地茁壮成长与改进。从三个观点出发：一，组织上，师带徒，岗位训兵。很好的拉近了老同志与新同志的相处和关系。二，开发探索上，技切磋，技能比武。有比试才有创新，为新型技能的诞生与老技能的巩固奠定了很好的条件与基础。三，纪律上，严整纪，制度上墙。使每个同志都能清晰得看到自己的岗位职责，做好自己。有改进，就有缺陷。但不管是个人缺陷还是总体缺陷只要在不断的改进与完善中终会取得成功，在此小结的最后，诚祝“信科”事业蒸蒸日上，“海油”再破第三次跨越、年产超5000万吨大关。

我们的路还很长，一直前行在路上。

**食堂员工个人工作总结代写 食堂员工个人工作总结篇五**

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。

我校学生食堂自20xx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，我们相继购买了36具灭火器、安装了14套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情况汇报如下：

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。

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。

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。

近年以来当地的物价上胀很快，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。

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，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。

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。

3、本学期我们每周为全校师生提供凉茶，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;

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