

学校食堂年终总结 (精选6篇)

篇1：学校食堂年终总结

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年底，转眼间我接管食堂已经三个月了。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工具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考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实。

食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。

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。经由过程学习，进步工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、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、八月算是我正式接管食堂。

先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、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进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使人人身心疲惫，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起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，一切进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改变，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，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。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本下降，购买了大量的冬储菜，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。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、把住食品进货也非常重要。

四十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、变质变味的一切拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健。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，五天一结帐、十天一报销，抱着节约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。如：第一个月就亏损了55.86元，第二个月又亏损了76.25元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，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。

篇2：学校食堂年终总结

随着一年又一年的结束，学校食堂也迎来了一年一度的年终总结。在这一年里，学校食堂经历了许多变化和挑战，不断改进和提高食堂的服务质量，为全校师生提供了美味健康的饮食。

我们来看看学校食堂在食品安全方面所做的努力。食品安全一直是食堂工作的重中之重，为了确保师生们吃得放心、吃得健康，食堂在采购食材、存储食材、加工制作过程中严格执行食品安全操作规程，确保食品安全达到国家相关标准。并且，食堂积极引进新鲜的食材，加强食品安全培训，提高员工的安全意识和食品安全知识水平，努力保证校园食品安全。

学校食堂在菜品创新方面也取得了一定的成就。为了满足师生们对丰富多样美味的需求，食堂加强了菜品的研发和创新，不断推陈出新，引进了许多健康营养又美味的新菜品，如蔬菜鸡丁炒饭、鲜虾炒粉等，受到了师生们的一致好评。食堂也注重菜品的营养搭配，合理搭配食材，保证饮食的均衡营养，全面满足师生们的需求。

学校食堂在服务质量方面也有了不小进步。食堂注重师生的用餐体验，加强了员工的服务培训，提高了服务意识，提升了服务水平。食堂还开展了“厨师进课堂”活动，邀请厨师亲自走进教室，讲解饮食健康知识，与师生们面对面交流，受到了广泛好评。食堂还积极开展“厨余垃圾分类”活动，号召师生们一起参与垃圾分类，倡导绿色环保的生活方式。

学校食堂还承担了一定的社会责任。食堂积极响应学校的号召，参与各种公益活动，如“爱心午餐”活动、扶贫助学活动等。食堂在为师生们提供健康饮食的同时也关注和支持贫困地区的孩子们，积极帮助他们改善饮食条件，为他们提供更多的帮助和关爱。

学校食堂在过去的一年里取得了许多成绩，不断提高了服务质量，满足了师生们的需求。但是在未来，我们也要继续不断努力，进一步提高食堂的服务水平，为全校师生提供更加优质的饮食服务。希望在新的一年里，学校食堂能够继续取得进步，成为全校师生信赖和满意的餐饮单位。让我们携起手来，共同努力，为学校食堂的发展贡献自己的力量！

篇3：学校食堂年终总结

随着20xx年的脚步渐渐接近尾声，我们学校的食堂也迎来了年终总结的时刻。今年，学校食堂在全体员工的共同努力下，取得了一系列的成绩和进步，下面就来总结一下20xx年学校食堂的工作情况。

一、餐饮服务质量提升

在过去的一年里，学校食堂在菜品质量、口味改善等方面取得了长足的进步。我们不断引进新的菜品，采用新的烹饪技术，不断改进食品加工工艺，提高了菜品的口感和营养价值。我们也加大了对食材的采购力度，确保了原材料的新鲜和质量安全。通过这些努力，我们的餐饮服务质量得到了显著提升，得到了师生们的一致好评。

二、食堂环境改善

在学校食堂环境方面，我们也进行了一系列的改善工作。我们对就餐区域进行了重新布局，增加了用餐座位，改善了通风和照明，提升了食堂就餐的舒适度。我们还加强了食堂的卫生管理工作，定期对食堂进行彻底清洁和消毒，有效控制了食堂卫生问题。这些改善措施不仅让师生们的用餐体验得到了提升，也提升了学校食堂的整体形象。

三、节约减排工作

节约减排是当前全社会都在倡导的工作，学校食堂也积极参与了这一工作。我们在餐饮服务中提倡“光盘行动”，鼓励师生们点菜适量、适量购买食品，避免浪费。我们也加强了对剩余食品的妥善处理，鼓励员工和师生们进行厨余垃圾分类回收，有效减少了食堂产生的垃圾量。在原材料采购方面，我们也积极寻找当地优质食材，减少了食材的运输成本和能源消耗。这些节约减排措施不仅符合了国家政策，也提高了学校食堂的社会责任感。

四、员工培训和团队建设

学校食堂还注重员工培训和团队建设工作。我们定期开展员工岗前培训和技能提升培训，提高了员工们的整体素质和服务意识。我们也加强了员工之间的协作和团队建设，鼓励大家互相学习、共同进步，形成了良好的工作氛围和团队合作精神。

五、展望未来

20xx年学校食堂取得了骄人的成绩，但我们也清楚地意识到，还有很多地方

需要进一步提升和改善。未来，学校食堂将继续将学校师生的营养健康放在首位，不断提高餐饮服务水平和质量，提升师生们的用餐体验。我们也将积极响应国家的节约减排倡导，加大节能减排力度，为打造绿色、环保的学校食堂而努力。

篇4：学校食堂年终总结

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。

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咱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。

篇5：学校食堂年终总结

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、冷冻操作规程、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20xx级、20xx级大学生补贴xxx人，共计x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。

篇6：学校食堂年终总结

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，更好地为员工服务。

3.加强了硬件建设，杜绝事故发生。利用周末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，给员工创造了舒适的就餐环境，在保证员工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。

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。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)在对员工的日常管理中，用制度加情感和自我的行动去管理，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。

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，认真理解公司经费清理小组的清查意见，加强有效的改善措施，认真听取员工对改善食堂的意见。
- 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、卫生的为员工服务。
- 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!在过去的一年中，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。