

食堂管理工作总结 15 篇

食堂管理工作总结 15 篇

总结就是对一个时期的学习、工作或其完成情况进行一次全面系统的回顾和分析的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此好好准备一份总结吧。那么总结应该包括什么内容呢？以下是小编为大家收集的食堂管理工作总结，仅供参考，希望能够帮助到大家。

食堂管理工作总结 1

一个学期又过去了，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。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

一、持证上岗、消除安全隐患

我校是一个近五千人的大学校，作为一个大集体的大食堂，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，食堂管理人员和员工一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员的思想认识。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校园外。

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，学校今年暑假共投入近 60 万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

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，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。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、后勤主任不定期检查。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成绩，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和卫生部门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制食堂零利润，不篡学生一分钱。

六、存在问题

随着人民的生活水平提高，给我们的极少部学生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；

2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能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。

食堂管理工作总结 2

对于走出家门在外求学的学生们来说，吃的好要比住的好显得更为需要。学校食堂的卫生安全管理工作直接影响到了学生的身体健康，影响了到学校在外的声誉，关系到老师在班级上教学质量能不能提高，关系到学校往后长远的发展。因此，学生，家长，社会以及上级领导都非常关心学校的食堂管理工作。我们作为食堂工作的员工感到自己的责任非常重大，对于自己工作的重要性已经深刻认识。

我们学校的食堂管理工作是由学校的总务处全面负责，副主任主要负责平时的日常工作，学校的膳管会对于食堂的质量评价及财务进行直接监督。学校食堂一共有一食堂和二食堂两个班组，学校特意聘请了两名负责人作为班长来分别管理这两个食堂，严格做到分工到人和明确职责。

食堂的安全工作主要是通过食品的采购、加工以及餐具的清洗消毒等多个主要环节来决定的。学校加深了对食堂的各种原材料进行集中采购的意识，做到按照规范程序来执行各项事务，色拉油以及大米等副食品在食油公司统一采购，平时所吃的肉类等坚持在质量最重要，而价格其次的基础上，由各种资质都齐备的肉食单位提供。并坚持索取这些单位的食品卫生检验合格证以及相关证照由总务处验收，这样才能把握好食品进货的验收关卡。学校的食堂管理工作只有做到认真严格的执行才能让学生和老师满意。

食堂管理工作总结 3

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 xx 年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了 XX 年工作上的成果与不足。

XX 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 xx 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。

食堂管理工作总结 4

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。我们学校从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。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。我校的食堂管理工作取得了可喜的成绩。

一、领导重视，周密布署。

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂食品卫生工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化的、规范化。总务处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、分发等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

二、加大投入，特色建设。

为创建标准化食堂，在假期中学校对食堂门面、教工餐厅、厨房间都进行了装修，彻底改变了食堂的面貌。对粗加工间进行了全封闭隔板，整修了食堂内部设施，对食堂进行了内部整体粉刷。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底的更新，重新改建了下水道，保证下水道畅通。完成了专用配餐间的改造。学校花大力气更换学生餐桌椅。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。如今我们的食堂不仅仅是为师生提供就餐的地方，而且还是学生学习、交流沟通的公共场所，在食堂文化建设上精心筹划，群策群力，美化食堂，受到全校师生的欢迎。真正做到了让师生吃得放心，吃得舒心。经过精心布置的食堂，彰显了校园文化特色，成为学校一道靓丽的风景线。

三、完善制度，措施到位

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。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》、《山塔中学食堂卫生基本要求》、《山塔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》、《食物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《中华人民共和国食品卫生法》、《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和操作技能大赛。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遍存在着的不良习惯，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。

四、加强督查，促进管理规范化。

为构建一个文明卫生的用餐环境，有利于养成学生文明就餐、卫

生用餐的习惯，我校结合特色学校建设、校园文化建设，相继把食堂作为一个对学生进行教育的重要阵地和学校文化展示的窗口来进行建设。

一是通过建立文明餐桌、星级餐桌评比制、文明就餐考核制、“文明就餐小标兵”评比制等一系列制度，培养学生文明就餐的习惯；二是通过张贴、悬挂名言、警句、名诗、名画，营造浓郁的文化氛围，强化对学生的文化熏陶，引导学生珍惜一粥一饭，尊重劳动，勤俭节约；三是通过配备校园广播、学校校刊、电视、校园网络等媒体，加强对学生文明礼仪常规的教育。

如今就餐环境改善了，拥挤混乱的现象不见了，餐厅喧闹吵杂的现象不见了，学生乱倒剩菜剩饭的现象不见了。取而代之的是“排队就餐，安静就餐”的文明就餐景象。学校食堂已经成了教育学生的重要阵地。

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，色拉油和调料、大米在兴榆公司采购，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店提供，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，台账记录清楚规范，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。对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，及时加强卫生知识培训时刻增强食品卫生安全意识。

食堂管理工作总结 5

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手小学食堂管理员这份

工作也有一年的时间了。小学食堂，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 xx 年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了 xx 年工作上的成果与不足。

xx 年工作成果：

（1）与总公司食堂交接后重新组建现小学食堂，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。

6

一、提高认识,加强队伍制度建设

学校应成立食堂领导工作专班,强化后勤人员的服务意识和工作热情,使他们增强服务观念,明确服务宗旨,这是搞好食堂工作的根本。

有的后勤人员认为后勤工作是伺候人、低人一等的职业,有自卑思想,有的还有攀比思想。学校要通过组织学习,开展个别谈心,对话交流等形式,使后勤人员正确认识自身工作的意义,增强光荣感,责任感,提高积极性,同时也要认真解决和关心后勤人员的生活、福利待遇上的一些实际问题,使后勤职工人人有压力,内在有活力。

在制度建设上,学校应从人、物、财、事四个方面建立健全的一套比较完整的行之有效的规章制度。在学校财力有限保证教学经费的前提下,编制预算计划,统筹兼顾,保证重点,照顾一般,尽量做到少花钱多办事。

二、民主管理,严格控制采购

首先,学校应成立食堂事务小组。比如在老龄老师中选取有经验、责任感强的教师担任管理员,把原有食堂工人转行从事食堂工作管理。她们的工作有明确分工,有物品保管、采购、监督、学生就餐管理、

其次，增强监督机制。例如采购员每天外出跑市场，采购一切物品由监督员逐项清点过磅，签字履行手续，收支单一式二份，财务室一份做账，一份公示上墙。全校教师参与轮流管理食堂事务，既全员参与了食堂经营管理，又相互交流了进货体会，更重要的是准确摸清了市场菜市的行情，同时也把原来教职工猜忌较多的物品采购民主化、公开化，和谐了干群关系，有利于学校各项工作的开展，老师们也了解、理解了后勤工作人员的辛苦。

三、完善管理，确保食堂监管

严管食品加工是打造放心食堂的保障，就此着力从食堂工作人员上入手。

一是食品保管要做到“三专”和“四防”，即专人、专室、专柜和防蝇、防鼠、防毒、防霉变；

二是所有采购回来的食品要就分类、分架隔地、离墙存放，严禁闲杂人员随便出入食品保管室；

三是食品出库必须由学校管理人员、仓库保管员和食堂工作人员共同鉴定，无任何质量问题方可出仓入厨；

四要严格实行签字手续，每样食品留样待查；

五是工作人员必须保证个人卫生，着工作服上岗，勤洗手，勤剪指甲，不带病上班；

六是发现食品异常应及时报告，并作出妥善处理；七是要注意食堂不得向学生提供假冒伪劣和变质食品。

四、服务至上，提供优质膳食

俗话说“民以食为天”让学生吃舒心，是打造“满意食堂”的核心标准。为此，学校食堂应从学生饮食改革入手，大力推行营养就餐计划，咨询营养专家和卫生监督机构人员指导，小学生根据不同年龄段学生生理成长需要，制定科学的营养食谱。根据实际制定具体的周食谱、日食谱，并进行公示，接受县后勤办的检查和社会监督。学生营养餐做到主副食、荤素菜合理搭配，提供细致入微的贴心服务。

学校应始终牢固树立“以生为本”的理念，持之以恒地开展“放

生活环境，真正把学校建设成为学生热爱、家长放心、社会满意的幸福食堂。

7

20xx 年六月十三日 20xx 年，是现场后勤食堂正式运行以来的第四个年头，是对现场后勤食堂来说，尤为关键的一年。1 月 1 日，南京集散中心正式接手邮件生产，原南京邮航转运站 100 人整建制划入南京集散中心，而随着集散中心自身的不断发展，现场后勤的压力也随之增加。但在集散中心领导的指示下，现场后勤工作依然有条不紊的进行，现将 20xx 年上半年现场后勤的工作总结如下：

一、上半年主要工作及成效。

（一）、随着邮航转运站的加入，来我现场后勤就餐人数猛然上升，20xx 年上半年来我现场后勤就餐总人数为 26679 人/次，较 20xx 年上半年同比增长 47%。现场后勤采取按照时间段分批就餐方法，将我公司内部员工就餐时间，各监理单位就餐时间，生产运行部职工就餐时间按时间前后分开，

并且现场后勤所有餐厅都已全部使用，保障了各部门就餐人员的合理就餐。

（二）、年初，根据集散中心关于《安全隐患整改》的通知，对现场后勤食堂在食品安全、夜间安全、行车安全等诸多方面存在的安全隐患进行了整改，组织了相关人员学习消防器材的使用，严格遵守了日常器材的操作流程，增加了夜间巡视，加强了夜间值班力度，并积极配合安保部对现场后勤食堂进行了安全检查等等。以上措施均收到了良好的效果，使员工认识到了安全生产的必要性，保障了现场后勤食堂各项工作的安全进行。

（三）、现场后勤食堂各项规章制度已日趋完善。现场后勤食堂根据实际情况，对现场后勤制度原有制度进行了修改，并参照集散中心各项制度及要求，制定了符合现场后勤食堂实际情况的新制度。如《夜间值班人员管理制度》等。在 2 月份，现场后勤食堂参考施工单位，结合现场后勤食堂的规章制度，制定了详尽的《现场后勤食堂应

（四）、做好迎接上级领导视察，接待用餐等工作。在 20xx 年上半年，现场后勤食堂以积极的精神状态，饱满的工作热情接待各级领导的视察，大小用餐共三十余次，迎来送往，圆满的完成了现场后勤食堂的工作任务。

（五）、认真完成了节假日期间的各部门就餐任务。通过合理的人员调配，做到节假日期间每日都有专人负责，无缺岗，无迟到，无早退。同时，现场后勤食堂以防火，防盗为重点，对节假日值班人员重点督促，完成了节假日期间人员和物资的安全保卫。

（六）、落实各项会议指示。20xx 年以来，集散中心大小会议无数，现场后勤食堂相关人员在参会时，仔细听取领导会议指示，深入研究会议精神，会议后认真学习并传达会议内容，深入了解集散中心建设情况和相关知识，并积极响应领导会议号召，落实各项工作内容。

（七）、全面丰富了膳食品种。今年年初，现场后勤食堂就膳食品种进行了专项整顿，在原有菜色品种的情况下全面推陈出新。截止年中，食堂菜色品种已经花样繁多。如现场后勤食堂原有早餐品种，已由原来单一的馒头、鸡蛋变成如今包子、花卷等花样丰富，营养更加均衡的早餐搭配。半年多以来，现场后勤食堂这一举措，获得了前来就餐员工的一致好评。

（八）、继续做好驾押人员的服务工作。自 20xx 年 8 月 16 日驾押人员入住以来，现场后勤食堂员工以“细致入微”为宗旨，在吃、住、行各方面充分保证 15 个地市局驾押人员的服务工作，截止目前为止，现场后勤食堂没有收到过任何一名驾押人员的投诉，现场后勤食堂的服务得到了入住驾押员的一致好评。

（九）、4 月 18 日，现场后勤食堂在集散中心领导指示下，正式投入使用智能卡系统等相关设备，并开始实行刷卡就餐制度。截止 6 月 14 日，现场后勤食堂已经累计办理饭卡 278 张。没有出现饭卡丢失情况。刷卡制度实行 2 个月以来，现场后勤食堂工作人员结合食堂大量实际情况，不断就制度做出着调整，争取早日做到制度的万无一失。

二、存在的主要问题

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/346154225053010231>