农村幸福食堂工作总结范文(通用 17 篇)

一、关于全年主要工作指标

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，促进创新

1、从 20xx 年 4 月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，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求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从 20xx 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 20xx 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，并根据院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，受到院所职工和就餐人员好评。

4、20xx 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、20xx 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，并在院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，20xx 年 8 月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院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，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

1、严把食品采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品；

2、严格执行索证索票制度，每月证照的食品一律不予采购；

3、严把食品出库关，坚决做到过期食品、腐烂变质食品绝不出库；

4、严把食品加工关，做到腐烂变质的蔬菜、粮油不出库；

5、科学、合理地贮存食品，对定期采购食品认真执行先进先出原则，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

作为食堂自然是离不开饮食，吃饭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，所以作为医院的食堂这也是很重要的。为保证每位职工及其顾客的身心健康而考虑，现我对这半年时间的食堂工作作以如下总结：

职工食堂是哈密市第二人民医院后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是担负着较为繁忙的职工就餐的工作。作为医院的一个“窗口”单位，工作质量的好坏，直接关系到广大员工及其病人、病人家属的切身利益。

1、加强管理，规范运作

职工食堂的工作经常与职工人员打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们仍是尽心尽力地搞好各项服务。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，尽量为干部职工和病人提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉。

2、团结协作，优质服务

职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与医院的整体工作和干部职工以及病人家属的切身利益息息相关。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，职工食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我们食堂的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

3、就餐方面

我们没有停留在仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照食堂管理的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。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及其病人和家属提供满意和优质的服务。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距广大干部职工和病人家属的期望还有一定距离。特别是在医院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。

因此我们会积极负责、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医院职工及其病人、家属的生命健康安全负责。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。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工、病人及其家属吃到放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日益步入正常化，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，共同为医院的发展而默默奉献。

一是深入开展教育培训。进一步加强对学校食堂的食品安全培训，认真组织后勤人员学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》培训结束后，要将相关资料整理、保存好，以备检查，主要负责人要切实承担学校食堂食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全、饮用水和传染病防治等各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

二是认真开展全面排查。继续组织本校、园的相关人员对学校食堂进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。

三是切实加强食品安全事故防控，开展突发公共卫生事件应急

工作监督检查。要按照职责分工继续将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患；制定食品安全事故应急预案，结合传染病防控、饮用水卫生、食品安全等监管工作，及时发现风险隐患，督促排查，降低学校突发公共卫生事件危害，提高防控水平及应对能力。

四是切实做好信息报送工作。

20xx，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力，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”。

在院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，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院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。现将20xx年工作总结如下：

1、强化工人素质，提升服务档次。重点是早餐面食花样、中菜质量的提升;整体协作进一步优化。

2、封闭操作更规范，配料调控使用较合理。严明操作纪律，做好节约增效，扩大学期考核档次。

3、管理组成员深入到位，督岗及时，让师生更放心、更满意。

转眼间大家工作生活在一起都有三个月时间，在这三个月的时间里，在单位领导的有力指导下，全班人员各个方面的成长进步是有目共睹的，

完成好了单位交给的各项任务，作为班长我很欣慰，在此我从以下三个方面进行本班半年工作小结：

各学校都建立健全食品安全责任制度，明确每个环节每个岗位职员的责任，确保治理责任到人，校长（园长）作为第一责任人，总揽全校食品安全工作，分管领导作为直接责任人亲身检查督促，协调解决治理工作中的题目，专职食品卫生治理职员认真履行职责，按照卫生监视部分的要求，狠抓各项卫生安全措施的落实，学校食堂从业职员和广大师生食品安全意识普遍进步。同时我区各学校认真完善食品安全突发事故应急预案和食堂食品安全长效治理制度，积极开展应急演练，确保食品安全工作常抓不懈。

为认真落实**市食品药品监督管理局下发的《关于加强机关企事业单位食堂食品安全监管工作的通知》（*食药监办函?20xx?45 号）精神，我局继年初开展的机关、敬老院食堂专项检查后，再次于今年五月份开展了为期一个月的机关企事业单位食堂食品安全专项检查“回头看”工作，现将此次专项整治工作总结如下：

一、基本情况

（一）机关食堂情况。全县共有机关、企事业单位食堂 56 家，其中县直机关、企事业单位食堂 26 家，就餐人数约 1490 人；乡镇机关、企事业单位食堂 30 家，就餐人数约 1170 人。

（二）检查基本情况。此次共出动执法人员 45 人次，共检查机关、企事业单位食堂 56 家，覆盖率达 100%，其中持有效餐饮服务许可证的食堂 18 所，持证率 32%；食堂从业人员数 178 人，持有效健康证明上岗人数 127 人，持证率 71%。通过检查下发当场行政处罚共计 14 家，责令改正 48 家。

二、全县机关、企事业单位食堂食品安全基本状况近年来，通过深入开展食堂食品安全专项整治和负责人培训工作，我县机关、企事业单位食堂食品安全状况陆续得到好转。各单位领导开始重视食品安全工作，均建立健全了食堂安全管理制度及组织，制定了突发食品安全事件应急预案，均配备了食品安全管理人员，并积极的给予资金投入，完善食堂内部的配套设施建设，食堂操作人员经过培训后也能基本把握食品质量关，在加工过程中注重食品卫生，在现有条件下遵守餐饮安全操作规范。目前，大部分机关、企事业单位食堂食品采购索证索票、进货查验登记、餐具消毒保洁等管理正逐步规范，但仍存在以下几个方面的问题：

（一）持证经营餐饮服务率尚不够高。我县机关、企事业单位食堂持《餐饮服务许可证》经营的单位18家，占全县机关、企事业单位食堂数的32%，仍有38家机关、企事业单位食堂未持有效《餐饮服务许可证》从事食堂餐饮服务。

（二）基础设施不完善，发展不平衡。大多数机关、企事业单位食堂普遍存在布局不合理，功能分区不清，没有按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理分区，如库房和粗加工间设在食品加工操作区内，备餐专间没有设置通过式预进间和传递窗口，没有空调设施；各单位对食堂建设投入不均衡，呈现出县直单位食堂条件普遍较好，乡镇单位食堂条件普遍不达标的现象，主要表现在：大多数乡镇单位食堂食品处理区面积过小，没有设置备餐专间，室内水池数量不足；没有配备纱门纱窗等防蝇、防尘、防鼠设施，没有专门的食品仓库和食品留样设备；食品原料及餐具清洗水池均在室外，没有标识用途；没有配备食品专用留样设备和满足需要的消毒保洁设备。

（三）食品安全制度执行不到位。大多数机关、企事业单位食堂管理制度未严格按餐饮食品安全操作规范制订并执行。如食品仓库未分区、生熟容器及用具无明显标志，没有做到分类使用、存放；采购食品及原料验收进货台账记录未执行或记录过于简单；食品留样量不足并未及时做好记录；从业人员健康证到期后未能及时进行体检。

三、下一步具体措施

针对我县机关、企事业单位食堂的基本情况和存在的问题，下一步我局从以下几方面入手，不断提升机关、企事业单位食堂餐饮服务食品安全管理水平。

1、加大对机关、企事业单位食堂基础设施的建设。建议相关机关和企事业单位把食堂建设作为重要的基础设施建设项目来抓紧抓好。加大对基础设施设备的升级改造，在新建、改扩建食堂前将食堂图纸设计送我局进行前期监督审核，我局将组织人力对新建、改扩建食堂在设计施工过程中进行技术指导。

2、加强日常监督管理。我局将每年对全县机关、企事业单位食堂食品安全管理开展监督检查，对监督检查中发现的动态性食品安全问题，责令及时整改，有违法违规行为的，依法进行查处。对于存在问题较多、食品安全隐患较大的机关、企事业单位将实施“回头看”工作，以督促问题整改到位。

3、全面推行机关、企事业单位食堂食品安全监督量化分级管理制度和食堂食品安全示范单位创建工作。我局以开展机关、企事业单位食堂食品安全监督量化分级管理工作为切入点，促进各机关、企事业单位食堂按照食品安全监督量化分级标准不断提高自身管理能力。以开展机关、企事

业单位食堂食品安全示范单位创建工作为载体，充分发挥示范引领和辐射作用，逐步提升全县机关、企事业单位食堂的食品安全整体水平。

食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。所以我校严格要求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，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。

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《^v^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

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。

全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用;将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位;对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

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。

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

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。

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/525133330341011320