# 公司饭堂打扫工作总结(实用31篇)

来源：网络 作者：蓝色心情 更新时间：2024-12-06

*公司饭堂打扫工作总结1在我从事xx学校的食堂厨师以来便认真做好本职工作，过去的\'一年里能够严格要求自己并听从校领导的教诲，对于师生在平时提出的建议也能够认真进行思考，我明白在存在众口难调问题的情况下只能照顾到大多数人的用餐，因此我能够提前对...*

**公司饭堂打扫工作总结1**

在我从事xx学校的食堂厨师以来便认真做好本职工作，过去的\'一年里能够严格要求自己并听从校领导的教诲，对于师生在平时提出的建议也能够认真进行思考，我明白在存在众口难调问题的情况下只能照顾到大多数人的用餐，因此我能够提前对厨师工作进行部署从而取得不错的成效，结束一年工作的我也对自己在厨师岗位上的表现进行了总结。

认真做好食材的处理与调料的准备，由于需要准备的菜肴比较多的缘故从而需要不少精力，因此我会提前对食材进行清洗以及切好，这样的话便能够在规定时间内将菜肴处理完毕，因为自己的疏忽导致用餐时间没能做好准备无疑是得不偿失的，因此我一直在为厨师工作的完成来做准备，平时也能够牢记工作中的要求并努力将其做好。在领导的安排下导致我也会参与到食堂管理工作中去，主要是对食堂的发展方向提出建议，在集结诸多食堂员工智慧的情况下在有效改进了当前的工作方式。

重视厨师工作的完成并强化这方面的学习，菜肴单一的情况往往很容易引起师生们的方案，所以我会对每天的菜肴种类进行调整从而避免重复的状况，虽然做大锅饭的确比较累却能让自己从中学到许多，而且我也一直在追求个人能力的提升并有效强化了烹饪能力，我认为厨师个人能力的提升对食堂的发展是至关重要的，另外我也有利用节假日时间学习不同菜肴的制作方式，通过这方面的改进导致我在工作能力方面得到了食堂领导的认可。

能够倾听师生们对食堂菜肴的建议并加以改进，对于食堂的管理来说师生们的建议是很重要的，想要让更多的师生前来食堂用餐自然要有着相应的优势才行，背靠着学校这个平台却没有太多作为无疑是得不偿失的，所以我很重视厨师工作的.完成并认真遵从领导的知识，平时也会在工作中严格要求自己并争取做出令人满意的菜肴，每当看到食堂区域座无虚席都会让我很有成就感，在这之中我也会询问师生对食堂菜肴是否有不满意的地方，倾听这方面的建议并改进自身的工作方式让我从中获益良多。

往后的食堂工作还有不少挑战等待着自己去解决，因此在总结过去一年的经验以后我会尽快投入到新一轮的工作之中，希望凭借着厨师工作的完成为食堂的发展贡献更多的力量。

**公司饭堂打扫工作总结2**

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，本人主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将工作情况作总结汇报，并就下年的工作打算作简要概述。

一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

四、工作计划

1、要做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确，严于律己。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

五、对餐厅整体管理经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，不断提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动以及与周边各公司相互合作，增加会员率。

**公司饭堂打扫工作总结3**

“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。

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，主任，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。20xx年食堂把创建A级食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，铜山县卫生监督所将对我校食堂进行评估验收。

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。

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。

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，就餐人数由2200多人上升到2600多人。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。调整了4间操作和消毒房并改造和更新了售饭系统，大大提高了售饭效率。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。

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。

**公司饭堂打扫工作总结4**

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，深感到责任的重大，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，现就一年来的工作情况总结如下：

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。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。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。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

1.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。

2.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。

**公司饭堂打扫工作总结5**

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：

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。

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。

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。

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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

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。

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。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、到达四个满意率。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，从而到达凝心聚力，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。透过我们的努力，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。

到达四个满意率，就是透过我们的努力，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到达“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必须距离。个性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善。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。

**公司饭堂打扫工作总结6**

幼儿园饭堂工作总结

作为幼儿园饭堂的一名员工，我要求自已各个方面都应比别人做得更好，因此做好服务工作，是摆在我面前的课题。虽然说要安排好幼儿园全体师生的餐食，尽管是件“众口难调”的事，但是我本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点，根据季节变化，在市场允许的前提下，和同事们一起努力尽可能做出适合幼儿口味的营养餐食谱，让幼儿吃得卫生、营养、吃出健康。

做的工作主要是：

一、在工作中，始终把食品安全放在首位，保证饭堂的干净卫生，做的食物新鲜安全。一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到\_一用一消毒\_，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。工作期间我能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，保证食堂环境卫生。

二、时时处处按照幼儿园的要求规范自己的言行，严格要求自己，踏踏实实、兢兢业业地做好本职工作，无论严寒酷暑，坚持每天起早摸黑，尽心尽职地坚守在自己平凡的岗位上。

三、认真学习菜谱知识，多看多学，从多方面掌握烹饪技术，提高自已的业务水平。

今后我仍要一如既往，做好本职工作，食堂办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我坚持以党的\_\_\_精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步提高自我素质，以主人翁的态度努力把食堂办成教师满足、家长放心、幼儿开心的食堂。

**公司饭堂打扫工作总结7**

\_\_年在学校领导的领导下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作,取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

1、正确履行会计职责和行使权限,认真学习国家财经政策、法令，熟悉财经制度;积极钻研会计业务，精通专业知识，掌握会计技术方法;热爱本职工作，忠于职守，廉洁奉公，严守职业道德;严守法纪，坚持原则，执行有关的会计法规。

2、按照上级规定的财务制度和开支标准，经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况，主动协助食堂管理员合理使用好资金.保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。

3、工作中审核所有开支凭证，及时结算记账，做到各项开支都符合规定，一切账目都清楚准确。对经费的使用情况和存在问题，经常向有关领导请示汇报。

4、按照规定编造全年、每季、每月的各种预算报表统计资料和月度结算，做到准确无误，并及时报告分管领导。

5、所有财务凭证，及时整理、装订和保存。

6、指导和帮助出纳工作。

在过去的一年里，兢兢业业，圆满的完成了学校的工作任务，并且得到领导肯定和许多同事的赞扬，这对我是一种鞭策，在新的\_\_年，将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。

**公司饭堂打扫工作总结8**

牢固树立全心全意为师生服务的意识。切实做好食堂工作的每一个环节，把学校食堂安全工作列为头等重要大事来抓，明确责任，层层落实。回顾一学期来，我校在上级主管部门、镇卫生所及学校的正确领导下，始终把学校食堂安全工作放在各项工作之首，重中之重。本学期，我们的做法具体如下：

1、学校成立食堂安全管理领导小组，由校长亲自担任组长，副校长任副组长，成员由食堂负责人、会计及采买人和验收人担任。明确责任，分工到人，各负其责，校长负总责。定期召开食堂工作人员会议及采买人员、验收人员会议，研究部署学校食堂安全工作，制订安全工作计划，注重落实，狠抓过程管理，将安全隐患消失在萌芽之中。

2、切实加强学校食堂安全管理。本学期定期对食堂工人、采买人员、验收人员进行安全培训，极大地了增强全体工作人员的安全知识和防范意识。

3、加强对食堂工作人员的安全意识的教育，提高食堂工作人员对安全工作的认识，并与全体食堂工作人员签订安全责任状，确保师生在校的饮食安全和身心健康。

4、定期与不定期地对食堂的设备、设施及餐具、调料、大米等进行检查。

5、关心师生饮食安全，在满足师生的前提下严把病从口入关。

1、每周一的全体食堂人员例会上，我们始终强调按食堂操作流程环节进行。对违反学校规定的，考核中一票否决，更不得参加评先，同时还要追究其相关责任。对食堂临时工予以辞退。

2、请卫生监督所的同志给全体食堂工作人员做食品卫生讲座、国家法律和法规讲座。使全体食堂人员学法、知法、懂法，做合格的、称职的餐饮人员。

3、每天记好食品采购安全工作台帐、体检台帐、餐具消毒记录、备餐间的消毒记录、食品留样记录。

4、严格执行食堂采购制度。我们要求采买人员坚持购买索证制度；食品购回后，验收人员严把验收关、观察食品是否清洁卫生、是否变质、斤两是否准确，若发现问题，一追到底，决不姑息迁就。严把采购食品的源头关，确保师生每天能吃上既营养、卫生又经济实惠的可口饭菜。

5、对食堂从业人员要求严，所有从业人员都必须体检身体，对不健康者绝不录用，隔绝传染源。严格食堂管理的操作流程，做好浸洗、消毒、切配、烹饪关，认真做好食堂和餐厅的清洁卫生工作，做到一刮二洗三冲四消毒五保洁，同时我们还安装了灭蝇灯、紫外线消毒灯、空调等设备，确保师生饮食安全，严防食物中毒。

6、更新餐厅内的设备，改善师生就膳条件。本学期投资两万多元添置不锈钢餐桌。

7、在下半年的创A级食堂工作中，我们加大食堂做硬件投入，同时也认真对照A级食堂的标准进行软件资料的准备。严格要求、严格管理，在验收过程中，深得南通和如皋专家组的好评。顺利通过A级食堂的验收，在市局及镇中心初中的工作检查中多次得到好评。

8、一开学，我们将收来的学生伙食费全部足额上交给镇中心初中食堂专户账上，严禁坐收坐支，严格遵守财经纪律，实行报账制，做到采买公开，问质询价，真正做到公开透明，公平公正，还大家一个明白，接受师生及家长的监督。

9、进行多种形式的饮食教育。本学期，我们利用晨会、黑板报、广播对学生进行饮食方面的教育，教育他们不要挑食，不要浪费粮食，使之营养全面，身体才能健康(用他们身边的实例来进行教育，如：挑食、偏食、厌食的坏毛病，导致身体欠佳的事例，有例有证，使同学们有了更清醒的认识)。

我们食堂工作人员配合学校中心活动，积极工作，如搬运图书室的橱、撤并学校的校产校具、清理车棚、挑杂草、打扫校园环境等等。为学校校园环境建设做出贡献。

当然，工作中我们还有做得不到位的和疏忽的地方，有待今后工作中去改正、去充实，更加完善我们的食堂工作，使我校的食堂管理更上一个新台阶。

**公司饭堂打扫工作总结9**

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。下面我总结如下：

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。

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。

**公司饭堂打扫工作总结10**

我司员工食堂自八月份成立以来，我在公司领导和主管领导的正确领导下，在各部门的大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂的筹备工作和有序开展，确保了食堂的规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，安全管理、完成任务等方面做了超多的工作，具体表此刻：

完成的主要工作：

(一)、围绕大局，提高认识。八月份以来，本人坚持一个中围绕大局，提高认识心为前提，就是做好猪场员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使猪场的正常工作得到了有序的开展，为猪场的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上猪场快速发展的大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。个性是我能够紧跟猪场工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，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。八月份以来，我都能以猪场工作大局为重，尽心尽力地做好自已的本职工作，很好的完成了工作任务。

(二)、加强管理，规范运作。员工食堂的工作经常与干部员)、加强管理，规范运作。加强管理工打交道，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，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家的认可而，而是尽心尽力地搞好各项服务。八月份以来，我们没有辜负公司和猪场领导及广大干部员工的期望，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，还在改变服务模式、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，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

(三)、团结协作，优质服务。员工食堂的工作任务零碎而繁)、团结协作，优质服务。团结协作杂，但每一项工作都与猪场的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应提高优质服务。是我们工作的重点，个性是刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质的服务。深受场区员工称颂。

(四)、抓好卫生、干净整洁。加强食堂卫生管理是饮食工作)、抓好卫生、干净整洁。抓好卫生的重要工作环节，涉及到每名就餐员工的健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具的洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

(五)、计划采购、保证质量。主、副食品的采购涉及到菜品)、计划采购、保证质量。

计划采购的质量与口感，也关系到广大员工的身心健康，做为一名炊事人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使猪场员工的伙食费到达合理化标准。

(六)、加强管理、安全防范。食堂安全工作也是主要环节，加强管理、安全防范。加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的安全也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我做为一名炊事人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为猪场工作的有序开展和广大员工的生活保障奠定良好的基础。

(七)、完成的其它工作任务。在完成饮食保障的基础上，猪完成的其它工作任务。场筹备时期内，利用个人休息时间，相继在环境卫生治理方面，和猪场员工一齐，对卫生区和场区杂草进行整治，连续工作数日，并对场区的石子、砖块、垃圾进行清理，完成光纤的改线、挖填工作，经过一段时期的辛苦劳动，使场区生活环境有了一个日新月异、焕然一新的新景观。在工作上，做到保质保量，服从、服务于全局观念，以猪场规范化建设为己任，无怨无悔，认真对待每一项工作任务，都能圆满的完成任务。

**公司饭堂打扫工作总结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考虑，现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，对体检不合格者不于上岗。

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起将天花板、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，保持下去是关键。

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。

第三、把住食品进货也非常重要。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，每天坚持记好台帐，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。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。

**公司饭堂打扫工作总结12**

时光飞逝，忙忙碌碌中转眼又过了一年。回顾过去20xx年的每一天，我作为一名食堂班长，深感肩负的责任重大。因为整个食堂的工作质量，直接会关系到企业全体职工的身体健康，影响到金光餐饮的品牌声誉。所以，为了总结经验，20xx年能把食堂工作带上新台阶，现就20xx年的工作情况总结如下：

20xx年，我们坚持“后勤生活服务无小事”“做好员工服务是我们的本分”的理念教育，使大家从思想上认识到了本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都尽心尽力地做好各自本职工作，热情服务，受到了菱星企业上级领导员工的高度肯定和称赞。

食堂工作经常与职工打交道，是企业体现福利待遇水平的重要窗口。今年以来，我们没有辜负双方企业的期望，加强管理，提升服务态度。为大家提供优质服务同时，实施规范化管理。严格保证供餐时间。一年以来，从未因为供餐时间问题出现投诉。

我们今年按足上级领导要求，在饭菜质量上多下功夫。根据多年来的经验，现在，对一日四餐供应，进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，每顿面食都花样翻新，新品种不断。并且保证每顿肉菜和副菜都有五、六种可选的荤素搭配。还制定了每周的食谱和菜谱予以公布，便于大家了解和监督。

我们本着认真负责的精神，认真搞好食品安全和环境卫生工作。食堂工作，最根本要求就是要对职工的生命健康安全负责。因此，我们一直认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品、餐具、环境等的安全卫生管理作为头等大事，并做到责任到人，常抓不懈。食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。餐具消毒中，落实到人。

今年以来，管理协调好食堂工作人员的关系，使大家形成了向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。大家在业务上相互学习，取长补短。在工作

中团结协作，任劳任怨、不攀比。在生活上互相关心，热情帮助。营造了良好的工作环境。

存在的不足：在今年的物料使用上，比如调味品方面还存在有浪费现象。在20xx年工作中要加以重视和改善。同时，完善库存记录，及时发现问题，及时整改。

紧紧围绕企业的`20xx年各项工作目标，把做好本职服务工作与企业发展大局紧密结合起来，以优质服务赢得客户满意，从而促进企业业务的发展壮大。

20xx年，我们虽然作出了一些工作成绩，但距企业上级领导的要求和期望还有一定距离。20xx年，我们将不断改进，以一个爱岗敬业、务实合作的团队，共同为金光餐饮的事业发展而不断奉献。

**公司饭堂打扫工作总结13**

我校长期以来始终把食品安全卫生工作放在第一位，把食品安全作为学校工作的重中之重，抓平时，重细节。根据马龙县教育局、马龙县食品药品监督管理局的要求，结合国家食品有关文件精神，我校本着对教师对学生高度负责的态度，2xxx年9月对我校食堂展开了全面、认真的自检自查和整改，现将自检自查和整改情况报告如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对师生集体用餐、食品卫生的安全管理，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了膳食工作委员会：范礼发校长为组长，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，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，切实认识到学校安全卫生工作的重要性。

二、对代炊人员进行培训，持证上岗。

三、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由张光林老师做好对食堂每天不少于一次的检查督促，做到有记录。

四、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

（1）把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

（2）把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温消毒。

（3）把好“个人卫生”关。代炊人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须穿工作服。

（4）杜绝非工作人员进入灶房操作间。

五、严格搞好营养餐管理。切实按旧县中心校的要求做好营养餐食品的签收、交加工等管理工作。

六、建立校长陪餐制。

七、建立学校膳食委员会，专门负责收集和反映师生对学校食堂的意见和建议，定期和不定期对学校食堂进行检查、督促。

八、整改措施

（1）加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校和食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

（2）加大管理力度，食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。

（3）全面停止使用一次性碗、筷，杜绝食源性疾病的发生。

（4）学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。

（5）要求保证厨房地面排水沟畅通，及时清理积水。

（6）做到生熟食分开存放，生熟食盆分开使用并标明生熟字样。不得为学生提供隔夜、变质的食品。冷藏柜内要做到生熟食分开存放、要保持清洁。食品储藏间不得存放有毒、有害物品及个人用品。

（7）必须建立和完善食品、原料采买的索票、索证及登记制度。

八、存在问题

现在我新校食堂条件有些差、特别是房子较拥挤，较难开展工作。但是，我们要持之以恒做到上述几条，坚决杜绝食物中毒事故的发生，再接再励，把食堂卫生工作做得更好。

**公司饭堂打扫工作总结14**

员工食堂在公司领导和主管领导的正确领导下，在各部门的大力支持下，扎实工作，开拓创新，锐意进取，有力地维护了食堂的筹备工作和有序开展，确保了食堂的规范化运行，从加强管理，健全机制、稳定思想、完善制度，安全管理、完成任务等方面做了很多的工作，现总结如下：

本人坚持做好员工的饮食保障工作，不断调剂主、副食食品的菜品质量和饮食结构，从思想上端正服务态度，加强个人认识，提高烹调技能，改善饮食环境，做好饮食卫生，保证菜品质量，加强食堂管理，杜绝浪费，严把采购关等方面进行了一系列的工作，使的正常工作得到了有序的开展，为公司的各项工作和整体形势得到了日新月异的跨越。在此状况下，我的工作节奏和各项管理、生活保障工作能够紧紧地跟上公司快速发展的大好形势，同时坚持以人为本，关心员工生活，切实抓紧抓好食堂不放松，使员工食堂真正成为“职工之家”和干部员工满意的家园。我能够紧跟公司工作的整体大局，密切联系本单位的实际，坚持对自我树立“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的职责”为意识，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。

加强管理工打交道，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，没有因为自我虽然做了很多工作但不到大家的认可就对工作懈怠，而是尽心尽力地搞好各项服务。我们没有辜负公司和公司领导及广大干部员工的期望，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，还在改变服务模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了很多工作。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，使大家在食堂就餐犹如回到“家”的感觉。

员工食堂的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和干部职工的生活质量息息相关。因此，在主管部门的支持下，坚持搞好饮食供应，提高优质服务，是我们工作的重点。刚成立时期，员工食堂人手较少，工作量较大。天气炎热，为了不影响正常工作运转，我都能严格服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好饮食保障工作。为了做好这项工作，在服务态度和饭菜质量上多下功夫，在食堂管理和服务方面与同事心往一处想，劲往一处使，尽心竭力地为干部职工带给优质的服务，深受公司员工称颂。

加强食堂卫生管理是饮食工作重要环节，涉及到每名就餐员工的健康状况，做为一名炊事人员，从思想上、行动上高度重视，做到每一天对食堂进行地面、门窗、操作台、餐桌清洁，持续无灰尘、无油腻、无杂物，加强餐具的洗消工作，做到每餐必消毒，同时做好个人卫生，持续个人卫生高标准，做到每餐、每一天持续环境整洁，不间断对食堂周围卫生进行打扫，持续卫生间和下水沟的清洁与疏通，做到无异味。使食堂饮食环境到达卫生标准。

主、副食品的采购涉及到菜品的质量与口感，也关系到广大员工的身心健康，做为一名食堂工作人员，在采购方面，做到有计划、有措施、有步骤，先进先用，价廉物美，不采购腐烂变质食品，不采购过期食品，不采购危害人身身体健康的食品，做到货比三家，足斤足两，使员工伙食标准不浪费，不损失，无损毫，而且实行两人采购制度，并做好验收工作，使公司员工的伙食费到达合理化标准。

加强管理在保障供应和服务的基础上，食堂内的安全也是重点之一，是一个单位的重点防范位置，我做为一名食堂工作人员，安全工作时刻牢记心中，不断检查电源的使用状况，煤气罐的管理使用，夜晚门窗的上锁，包括电器和电源不用时的切断，并做好食品质量的检查，防止食物中毒，做到防范、防患于安全边际，为公司工作的有序开展和广大员工的生活保障奠定良好的基础。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大，在新到来的20xx年，我们一定要跟上公司的步伐，不断改进工作上的不足，更好的为员工奉上可口的饭菜。

**公司饭堂打扫工作总结15**

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，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。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，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。

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，现将本学期的工作计划安排如下：

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睦相处、食堂其他工作人员礼貌待人，杜绝与就餐人员是内部职工吵架、打骂。

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，不得混用。

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。

**公司饭堂打扫工作总结16**

一、本人的工作态度 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、工作的服务质量 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、关于饭菜种类 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、关于卫生状况 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。

**公司饭堂打扫工作总结17**

义务饭堂工作总结

为使同学们更了解食堂的工作流程；为加强学生与食堂的沟通交流；也为更好地发挥生活部作为食堂与学生沟通桥梁的作用。我们院自律委员会生活部于12月4日及12月5日分别在万人食堂及附中食堂开展以‘体验食堂，相约你我’为主题的义务饭堂活动。

活动当天，生活部成员带领热情高涨的活动参与者披着晨雾走进饭堂。在食堂经理的安排下，同学们各司其职、打扫卫生、择菜、洗菜、切菜、洗盘子以及亲身体验为其他同学打饭打菜全过程，同学们都忙得不亦乐乎，饭堂内的工作人员也对他们赞赏有加。

通过此次活动，我们取得了一下成绩：

（1）引起学生进一步走进食堂，了解饭堂的欲望。活动过后，不少同学纷纷表示：下次有机会还会再参加。

（2）拉近了学生与饭堂的距离，促进学生对饭堂及工作人员的了解，一位参与活动的同学说：‚食堂的工作比我想象中辛苦多了，叔叔阿姨们都辛苦了！‛另一位同学则说;‚从前我总是抱怨食堂工作人员服务态度不够好，现在我能理解他们了，我再也不会抱怨了！‛还有的同学则感叹道：‚粒米之餐，来之不易。饭堂工作人员，辛之苦之。‛......（3）丰富了学生课余生活，强化了学生的动手实践能力并且让他们从中体会到劳动的快乐。活动中一名女生削土豆时不小心削到自己的手指，在食堂经理拿来创可贴为其简单处理后又投入活动中，她说：‚以前从未削过土豆，这次活动给了我实践的机会，虽然受了点伤，但我却体会到劳动的快乐。‛

然而在取得这些成绩的同时，我们也应当清醒的看到自身存在的不足：

（1）活动前准备不充分，宣传时间较短，宣传渠道较少。

（2）活动时间较短，规模较小。不少有兴趣的同学因规模小，时间短，名额有限而未能参加。

（3）活动中，生活部委员主动性不够，不能主动及时地协助食堂经理分配工作。

（4）生活部成员与饭堂工作人员及活动参与者沟通不够。

面对取得的成绩，我们将再接再厉，争取下次做到更好；面对不足，我们将努力改进，不断完善自我，做好未来的各项工作。总而言之，我们生活部将继续朝着为学生与饭堂搭建一座沟通的桥梁，并向促进学生与饭堂和谐交流、和谐共处的方向努力！

院自律会生活部

20\_年12月5日

**公司饭堂打扫工作总结18**

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：

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。

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。

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，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

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。

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。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、到达四个满意率。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，从而到达凝心聚力，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。透过我们的努力，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。到达四个满意率，就是透过我们的努力，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到达“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必须距离。个性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善。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。

**公司饭堂打扫工作总结19**

食品安全重于泰山。学校食品卫生安全工作，事关我校师生的身心健康和生命保障，也关乎社会和家庭的和谐稳定，是办人民满意教育的前提和保证。坚持以人为本，预防为主，常抓不懈的方针策略。努力做好我校食品卫生安全工作。\_民以食为天，吃饭是第一件大事“。学校食品卫生安全关系到学生的健康与学校的稳定和发展。各地学校食物中毒事件的频频发生为我校敲响了安全警钟。学生是祖国的未来，他们的饮食安全牵动着千万家庭的心。也影响学校正常的教学秩序，因此把食品卫生安全工作，当作头等大事来抓，显得尤为重要。

为了把食品卫生安全管理工作落到实处，学校成立了以校长为组长，管理员为副组长，具体负责食品安全的管理和督查工作。为学校食品卫生安全管理工作有序开展，提供了强有力的组织保证。

根据《\_食品卫生法》，《学校卫生工作条例》，《学校食堂与集体用餐卫生管理的规定》等法律法规的要求，我们制定和完善了符合本校实际的各种食品卫生安全管理规章制度和工作职责。做到了食品卫生安全工作有法可依，管理工作有章可循。确保落实，监督到位。学校还层层签订《学校食品卫生安全责任书》。并为每个工作组配备一名监督员，严把食品安全质量关。由于制度健全，职责到位，责任落实，更加有效的保证了我校食品卫生安全管理管理工作的有效开展。

把住食品采购关，将不合格食品从源头堵住，是确保学校食品卫生安全的关键。为此，我们根据学校食品卫生安全共合作的要求，食品采购中，始终坚持对供货商的《食品卫生许可证》，《工商行政管理登记证》，《健康证》，《税务登记证》，《质检报告》等进行严格审查。大宗商品的采购，实行“集体考察，集体定点，集体定价”的采购机制，对小宗商品及蔬菜的采购由组长，副组长共同询价，把关质量，通过阳光采购，从源头上堵住了不合格食品流入学校，保证了进入学校的粮油蔬菜价格合理，质量可靠，新鲜安全，保证了师生的饮食健康，为学校的食品安全卫生工作奠定了基础，创造了条件。

我校在教委的大力支持下，自筹资金，对学校食堂，根据卫生监督所的规划要求进行了全面整改，食堂建有“三池”（洗菜池，清洁池，消毒池），三房（主厨房，烧火房，库房），对所有窗户添加了防蝇罩，购买不锈钢餐具，添置垃圾桶，消毒喷壶，让每位炊工穿戴制服口罩上岗。

学校从业人员目前都有健康证和上岗培训证。

目前学校正在使用的是井水，自来水管道已完成，师生可饮用安全放心的自来水。

校园内现有3家小卖部，学校按照食品卫生安全部门的相关规定对他们进行严格管理，卖部严格进货渠道，销售商品以笔墨纸砚为主，食品为辅，并按照国家有关规定索取票证，不销售“三无产品”。

今后我们将认真贯彻上级部门关于进一步增强学校饮食、饮水、食品卫生安全工作的精神，按照《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐管理规定》的要求，切实加强对学校饮食、饮水、食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我校的教育事业健康发展做出新的贡献。

**公司饭堂打扫工作总结20**

很荣幸来到\_\_医院担任保洁员，这份工作对于我来说来之不易，从上岗的第一天开始，我就以严谨的态度来对待这份工作。

做保洁工作在很多人眼里都是不值得一提的工作，我原先也是这么想的，但是自从真正的接触到实际工作中的时候，才发现并不简单，平时根本不注意的地方，对于保洁员来说，绝对不能马虎，墙角、拐角，窗内窗外，犄角旮旯，都是自检的重点。

在\_\_医院，怀着真诚服务的心，努力做好本职工作。(楼道清扫)由于工作努力，成绩有目共睹，并且得到领导的肯定和认可。

到\_\_医院任职期间，我从摸索到熟悉，从茫然到自信，在我前进的每一步，都得到了公司领导和同事的热情相助，得到了大多数前来离院就诊人员的谅解与支持。如果说这期间的工作还有一些可取之处的话，那绝不是因为我个人有多大的潜力，而应归功于我们有一支高素质的保洁队伍，有一群有热情、肯于奉献的管理人员。作这个小结的目的，也决不是给自己涂脂抹粉，而是期望能到达冷静回顾一下自己这段时期的工作得失，总结经验，吸取教训。

这一阶段的工作，一方面是尽快掌握医院的基本状况，另一方面确保医院各项工作的正常进行。由于交接时间较短，很多事情只能边干边学习，在此期间，保洁的日常工作主要靠的是医院领导的有效指挥，靠的是管理人员的高度自觉。这一时期的工作，在大的事件处理上能用心向领导汇报，迅速采取措施，未出现严重错误，但在工作细节上还存在不少问题，好在有领导和同事及时指出并补救，均未产生严重后果。

这一年的工作，也暴露了自身存在的一些问题，如在自身要求上还比较放松，对一些细节注意还不够，有待在今后的工作中予以改善。同时，期望能有机会到比较成熟的保洁公司去学习、掌握更多技能，提高自己的专业水平。决心在岗位上，投入更多的时间、更大的热情，完成医院布置的各项工作，不辜负医院领导的期望。

**公司饭堂打扫工作总结21**

饭堂工作人员工作职责

采购员岗位责任制

一、负责员工饭堂伙食物资的采购工作，要和饭堂负责人经常沟通，及时准确完成饭堂所需物品及食材的采购工作，保障物质供应正常。

二、采购人填写请购单（采购计划）→采购部门负责人审批→经理审批→方可采购。负责饭堂主、副食品、蔬菜、燃料、厨具、用具等物品的计划采购和运输工作，及时采购并负责进到仓库内放好，经保管员验收合格为止。主动与管理员、计划员商量，提供市场信息，增加菜式品种，勤找货源，勤跑、勤问、勤联系，保质保量完成每天采购任务。

三、严格执行财务制度和现金管理制度，一切收支都要有证有据，不得挪用公款，每天的货物发票经仓库管理员验收后，分类别每天向财务报销一次，并于下月2日前将上月帐目结算清楚，不留尾巴。

四、要做好每日的进、销、存台帐，做好出库汇总表由公司财务核查。根据工作时间情况，可与厨务部协调，对饭堂的大米、食用油、干杂货、调味品按周期统一配送。

五、采购部可根据市场行情，货比三家，跨区域采购，比质量，比规格，比单价，把好三关（产地、生产日期、保质期），并索取相应有效的检验、检疫、合格证明等备档备查。

六、采购部配送到饭堂的物质、食材，必需有现场厨师长或仓管员的验收记录单并签名返回。采购蔬、叶青菜时，可索取农药残留检测报告，或自备检测仪自行检测填写检测表备档。

七、对大宗伙食物资实行集中、定点采购。货比三家、严格审核、相对稳定、优胜劣汰。

八、采购一切物品必须经保管员验收方可入库，入库物品的数量、价格要准确，卫生、质量要合乎要求。

九、采购员要严格遵守采购审批手续和财务结算程序，避免经济纠纷或被骗。

十、各种伙食物资按饭堂计划采购，各种设备采购须经饭堂负责人同意方可进行采购。 十

一、定期向饭堂公布市场行情，及时向主管领导汇报采购工作情况。

验收员岗位卫生责任制

一、验收食品做好数量、质量、有毒有害食品处理等记录。

二、检验所购食品有无检验合格证明或检验检疫证明。

三、腐败变质、发霉、生虫、有毒有害、掺杂掺假食品不签收。

四、验收后向保管员或厨房有关人员分门别类交代清楚。

五、验收记录妥善保存以备查。

仓管员岗位责任制

一、负责饭堂主、副食及各类库存伙食物资的保管工作，并按计划发放。

二、严格履行出、入库手续，入库要检斤、验质。出库要检斤，并做好记录。不许随意出库或拿库房物品送人。

三、及时上报各种伙食物资采购计划。

四、库房钥匙由保管员负责，不准任何人代管，特殊情况由主管领导指定他人代管。

五、饭堂库房严禁存放个人物品，特殊情况经主管领导同意。

六、协助会计做好饭堂每月结帐工作，及时清点库存。

七、协助会计做好饭堂阶段伙食费经营报表工作。

厨工岗位职责

一、热爱本职工作，树立全心全意为人民服务的意识。工作积极、忠于职守、文明服务、服从调动。

二、努力学习科学文化知识，刻苦钻研烹饪技术，不断提高业务技术水平和工作能力。

三、搞好团结协作，讲究职业道德，遵守各项规章制度和劳动纪律，工作时间不得擅离岗位，不准干私活，严禁打闹、说笑。

四、对就餐者应主动热情，运用文明服务的规范用语，做好服务工作。

五、不准随便吃饭堂的食物，不准随便领外人到饭堂就餐，厉行节约，杜绝浪费。

六、执行食品卫生法规及伙食质量的规定和要求，搞好个人卫生、食品卫生、环境卫生。

七、厨工应养成良好的卫生习惯：

①在饭堂内严禁吸烟、吃零食，不许随地吐痰。

②厨工工作时要穿工作服，带工作帽，保持衣帽干净整齐。

③厨工在操作前和大小便后必须洗手，工作时不许带戒指等金银手饰，不涂指甲油。

八、按规定做好食品留样工作。

九、严格遵守机械设备操作规程，及时保养、维护所管机械设备，不经批准不得擅自动用他人所管设备。

十、服从组织安排，树立全局观念，接受并完成领导安排的各项任务。

**公司饭堂打扫工作总结22**

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。

**公司饭堂打扫工作总结23**

20xx年12月10日，运城市食品药品监督管理局盐湖区分局来我校进行食堂常规工作检查，分别检查食品安全管理制度、食品原材料采购流程、食品留样及库存情况。在检查过程中，我校食品安全管理制度及食品安全事故应急预案基本符合要求，食品留样也十分规范，而食品原材料采购的索证、索票工作还有所欠缺，库房内食品原料分类上架存放并保持通风透气也没有做到位。为此，运城市食品药品监督管理局盐湖区分局立即向我校公布了检测结果并

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找