# 高校食堂的年终工作总结五篇(优质)

作者：风华正茂 更新时间：2025-01-05

*高校食堂的年终工作总结一总结本年度在美食城的管理工作，具体如下：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，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人...*

**高校食堂的年终工作总结一**

总结本年度在美食城的管理工作，具体如下：

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。切实做好我台食堂的食品卫生、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，保证了职工的工作正常运转。

第二，我每天都会亲自和员工们一起工作、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，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，并要求员工将这些保持下去。

第三、把住食品进货来源也非常重要。学校食堂事关几千师生用餐，需要严格把守食品安全关。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\'统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员无发生重大食品安全事故。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，抱着节约的原则做到物美价廉。

另外，我会定期跟员工开例会，对这段时间美食城的整体工作进行归纳总结，并对下一阶段工作进行合理有效安排。定期对员工进行评价总结能促进他们的自我提高，让他们从工作思想、专业知识技能、服务态度等方面都能得到实质性的提升。这样使得他们更加用心投入于为广大师生服务工作，也更好地展示了我们工作人员良好的精神风貌和工作作风。

今年物价上涨幅度很大，面对这些严峻挑战，在后勤保障处和饮食中心领导的亲切关怀领导下，我和员工们积极应对这些困难，得到了广大师生的理解。

总之，美食城20xx年度的工作比较成功，食堂工作人员也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，共同为食堂的发展做出更大的贡献，为广大师生提供更优质的服务。

**高校食堂的年终工作总结二**

20xx年是深入学习贯彻落实党的十八大精神的开局之年，也是全面小康社会和中国特色社会主义社会建设的关键一年。在本年度的工作当中，在学校党委领导的正确带领下，认真学习贯彻落实党的十八大精神，对于教学和教育工作有力进一步的认识，自己的能力和心理素质得到了进一步地提高，专业知识也得到了一定的拓宽，较好的完成了教育教学任务。

1、本年主要继续担任科技英语的教学。第一学期继续承担的是的教学。这是我第二次带这门课，这次除了认真备好课外，继续不断扩展和电子商务相关的课外知识，争取在讲好课文本身的同时，给学生介绍和电子商务有关的基础知识。这次比上次讲解更详细，而且讲解章节覆盖更广，取得较好的效果。第二学期承担的是的教学。这是我第四次带这门课。但是为了精益求精，我把课本详细地进行了整理，充分利用网络的资源，在课件上补充了一些图片，丰富了教学的内容，使得教学内容更直观，增加讲授课人工智能这一部分，并且沿承以前的方式，针对大一新生英语基础比较薄弱的特点，每节课布置作业，坚持批改，及时了解学生听课的情况，对问题比较集中的地方重点讲解，比较圆满地完成了教学任务。

但是教学过程中仍然有许多不足之处。一方面自己的专业知识比较有限，在讲授计算机和电子商务相关知识中不能做到深入和精确，另一方面在教学进度和学生所要求的教学速度上未找到合适的平衡点。这些问题是在新学年中我要努力攻克的，希望能在同事和自己的帮助下使得科技英语的教学更上一个台阶。

2、担任了信管xxx班的英语教学工作。信管xxx班是我从大一第二学期接班的，针对这种情况，积极和班主任沟通交流，了解他们以前的成绩，课下也和学生保持交流，了解他们的思想和学习情况，尽快完成我和学生互相的了解与适应。在这种情况下，系统地完成了从比较基础的到难度加大的再到四级强化的教学任务。结合上次的经验，针对各个学生鼓励教学，及时总结学生成绩情况。

在公共英语的教学中，深刻地体会到了和以前上科技英语课的不同。公共英语课强调的是英语基础词汇和应用的培养，而且小班教学更需要老师及时了解学生学习的反馈情况。所以虽然担任的都是英语课的教学，但是要因材施教，学会在不同的课程中转换角色，以期达到良好的教学效果。

3、承担了11级英语专业汉英翻译和12级英语专业汉英翻译的教学任务，翻译是英语专业所开设的一门重要的课程。对于这门课之前请教了同事，参考了多本资料，教学中补充了许多课本以外的知识点，通过大量的例子讲解翻译的理论，注重培养学生实践能力。由于这是第一次上这门课，还有许多问题亟待解决，尤其面对英语专业的学生，这意味着需要更加提高自己的专业水准，改进教学方法；总体来说，作为一名英语老师，尤其是科技英语老师，在教学上不能浅尝辄止，要不断探索新的教学方法，了解学生的心理状态，努力提高教学水平。

4、毕业论文指导。圆满完成了20xx届毕业生论文指导的工作。这次所带论文涉及经管类经济、电子商务、企业管理等方面，在与学生的交流中也加强了这方面的涉猎，从开题报告到论文的初稿、中期到终期答辩都给予学生认真的指导，最后十个学生都在学校规定的时间内完成了论文，并有几名同学获得优秀论文的荣誉。学生们普遍存在的问题是针对性不强，都选择了大方向、大角度入手，缺少贴身的、时效性强的、具有普遍意义的案例分析。所以，在论文的深度把握上还有一定的欠缺。学生毕业论文指导工作不仅帮助学生完成一门学业，我觉得，在这个过程当中，也让我们老师也看到了学生们是如何看这个世界，感受着每一位即将步入社会的学子心灵闪现的火花。与其说是老师指导学生，还不如说是我们师生共同上了一回社会大讲堂。

20xx年下半年接任了英语xx班的班主任工作。这对我而言是一项全新的工作领域。刚接班就面临着校区搬迁的工作。在学校和系部的缜密安排下，我积极和同学沟通，向同事请教带班过程中遇到的问题，使得搬迁的任务得到圆满的完成。后来在学校的严密部署下，在甲流期间坚持每天按时到教室测量体温。后半学期和考研学生一起拼搏考研，及时了解毕业班学生的心理压力，与他们及时交流，不时为他们鼓劲。在这虽然不长的一学期的工作中，深深体会到了一名班主任的责任重大和工作的不易。

20xx年我将牢记学校“简约高效，作风优良”的校训，继续认真做好教学和班主任工作，为学院的发展贡献自己的一份力量。

**高校食堂的年终工作总结三**

xx年初，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，大力改革，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。具体食堂工作总结如下：

（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

1、从xx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改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx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xx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、xx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、xx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，xx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。

**高校食堂的年终工作总结四**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近期末，转眼间我料理食堂仓库已经一学期了。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东西是不可能生存下去的，所以作为学生的食堂这也是很重要的。我们树立了学校食堂不能“只算经济帐，不算政治帐”，要千方百计让学生吃好、吃满意的理念，改变以往一味“把家”，不能亏本的思想和做法。

在这种观念的指引下，学校食堂每周都精心编制菜单，确保菜肴品种的合理搭配并降低菜肴价格，把荤菜由市场价变为3。5元，蔬菜为几份1元。同时，增加食堂硬件设施的投入，更换了台布、快餐盘，餐桌上增加了面巾纸、牙签，安装了餐柜纱窗。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同学的身心健康而考虑，现我对这段时间的工作作以如下总结：

1、原料由专人到指定的长期供应点采购。

2、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

3、有专门盛放原料的容器，绝对不能让原料被污染。

4、设有原料加工的专用场地。

5、原料清洗做到荤、素分开。

1、食品分类存放，排列整齐。

2、有食品货架和货柜，并做到离墙、离地存放。

3、仓库做到干燥、通风通气，有防潮、防霉设施。

1、通风透光良好，给、排水方便合理。

2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。

3、粘贴有白色瓷砖墙裙。

4、天花板光滑整洁，无霉点，无蜘蛛网。

5、灶台及分餐台粘贴有白色瓷砖，并保持无污渍垢。

6、设有能防蝇、防虫、防尘的卫生设施。

7、高有青菜浸泡池，买青菜要求先行浸泡20分钟。

食堂建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

1、有专人负责洗涤，消毒餐具。

2、设有餐具洗涤池，冲洗池及消毒池。

3、已消毒的餐具采取了保洁措施。

作为一个集体食堂，严格落实学校食品卫生安全是关系到师生健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都必须进行上岗前的体检，体检不合格不上岗。其次，注重学习，先后学习并贯彻落实了教育部、卫生部第14号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《江苏省学校集体食堂基本卫生要求》等。通过学习，提高员工们在工作中的服务质量，切实做好学校食堂的食品卫生、餐具的“一洗二冲三消毒”工作，工作场地坚持每天三小扫，每周一大扫。

定期对熟食间进行紫外线消毒工作。如发现不到位，立即指出，勒令改正，及时到位。再次，抓住食品来源关也非常重要。这么多人用餐，需经常外出采购各种荤、素菜，这都是由总务主任和我一起进行的，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的一律不采购，存放时间长、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。另外，严格财务纪律，采购时总是及时记好帐，互相监督，不乱开乱支，所有经费实行统一管理，抱着节约为原则，做到价廉物美。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、规范化，后勤部门连同所有食堂工作人员正逐步形成了一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的集体，共同为创建一个文明卫生的学校集体食堂而努力。

**高校食堂的年终工作总结五**

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

如各类人员岗位职责制、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。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不一样的改造、改建，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，然后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，然后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，大厅每一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，然后设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、带给助学岗位18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，然后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职责感，构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必须的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对此刻餐厅人员少，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。

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