

膳食科个人工作的总结 (通用3篇)

篇1：膳食科个人工作的总结

XX年来，膳食科在后勤服务中心领导的正确领导下，积极围绕“对内加强管理，对外提高服务”为工作重点，坚持以食品安全卫生为核心，膳食科全体员工团结一致，开拓进取，努力工作，较圆满完成了对职工的膳食的工作，得到了分行干部职工的好评，现将本年度的工作总结如下：

一、制定膳食科各项规章制度，加强食堂规范化管理。

今年以来，制定了各岗位职责，九个管理规定，三项操作标准。通过制定这些规定，明确了每个员工的具体职责，增强了员工的责任心，调动了员工的工作积极性。管理做到了有章可循，有法可依，走上了规范化、制度化。特别对食品卫生、环境卫生、个人卫生作了具体的规定，在采购、切配、烹饪三环节上杜绝了不合格原材料流入，预防食物中毒，强化食品卫生安全，并对食品进行留样。对员工仪容、仪表、言谈、举止等到行为进行了规范，服务水平、服务态度显著的提升。

二、一年来，员工在工作中勤勤恳恳、任劳任怨，爱岗敬业。

通过一系列的培训和学习，员工思想观念有了很大的转变，服务意识普遍加强，精神面貌焕然一新。今年“五、一”食堂要搬迁到江鹰饭店，由于时间紧，任务重，大家放弃休息时间，加班加点，最终按时完成了食堂的搬迁工作，得到了领导的肯定。厨房面积小，环境差，夏天厨房温度高达五十多度，但员工们没有报怨。搬到江鹰后，食堂的伙食不断没有下降，反正得到了提升。受到大家的一致辞好评。食堂提供早餐后，员工劳动强度有所增加，早班员工从早上四点多钟上班，忙完早餐后接着准备中餐的菜肴，到中午一点多钟才下班，大家态度端正，工作热情不减。

三、合理制定菜谱，让广大职工吃上新鲜卫生、营养均衡的菜肴。

菜谱的制定既要新鲜卫生，膳食平衡，又要满足不同职工对各种口味的需求。大家齐心协力，精心安排每天的菜谱。每天有肉类、鱼类、豆制品、鸡蛋、菌类、瓜果类、时蔬等品种，既有炒菜、蒸菜，也有烧菜，既有辣的，也有不辣的。每天中餐至少八个品种，每星期的菜品不重复，并推出三个新菜。早餐每天有十三个品种，此外还增加了西红柿、蔬菜和粗粮等品种。这样既丰富了菜肴品种，又做营养卫生。做到让领导放心，让群众满意。

四、努力提高烹饪水平，满足广大职工不断需求的口味需求。

今年以来，膳食科组织厨师进行了培训，对每天的菜肴进行点评。对职工反应色、香、味、形俱佳的菜肴进行总结，对大家有意见的菜肴分析原因，即时改进。通过一年多来的总结，烹调水平有了很大的提高，能满足大家的口味需求，得到了大家的广泛认可。

五、励行节约，减少浪费。

食堂采购原材料有三家供应商，根据三家供应商提供的价格，合理分配原材料采购，让采购的原材料物美价廉，节约采购成本。今年来，膳食科展开了以“节约为荣，浪费为耻”的活动。做到节约一度电，一粒米，一滴水从我做起。制定了剩菜、剩饭进冰箱专人管理制度。对餐厅的空调、照明用电定时专人开关。防止了水、电、食品的浪费。今年以来没有发生食品浪费的现象发生。

六、积极做好分行各处客人的伙食供应工作。

今年以来，分行各处室因工作、会议等原因，需要到机关食堂进餐的客人较多，膳食科以积极的热情，良好的服务为七百多人提供早、中餐供应。充分展示了分行机关的良好形象，得到了各处室以及客人的赞誉，

七、配合维修办做好食堂的改造工程的前期准备工作。

食堂改造以来，膳食科配合维修办做了在食堂的设计、厨房设备的采购招标等工作。较好地完成了厨房改造的前期工作。为食堂的改造工作打下了良好的基础。

八、关心员工生活，稳定员工思想，员工工作积极性得到提高。

今年以来，科室每月组织员工进行一次座谈会，倾听员工的想法，解决大家在工作存在的困难，打消员工思想上其它的顾虑，让大家更安心的工作。今年有一位员工因病住院，罗主任及科长及时到医院看望，员工父母非常感动，员工病好后，工作积极性有了很大的提高。广大员工也感受到了科室领导的关心和爱护，大家工作干劲也更足了，凝聚力进一步提升。

膳食科虽然在2009年的工作取得了一点成绩，但也存在不少缺点和不足，希望在新的一年里，在大家的共同努力下，发扬成绩，克服缺点和不足，为分行机关的后勤保障工作更上一层楼。

篇2：膳食科个人工作的总结

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。具体做法作自我总结如下：

一、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、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。

二、加强教育培训，提高职工素质。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。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，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。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，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，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位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，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。目前针对现在餐厅人员少，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。

篇3：膳食科个人工作的总结

自开展学生营养餐工程以来，我校非常重视学生营养餐管理工作。我校结合上级文件及会议精神，认真工作，精心组织，努力完成各项任务。现前期工作总结如下：

一、加强领导，落实责任。我校在学生营养改善计划实施过程中，严格执行上级政策和规定，强化工作管理，成立了由校长（彭虎）负总责的营养改善计划工作领导小组，

落实了由教导主任杨选吉、营养办负责人欧桂才具体负责的营养改善计划实施小组。制定了《学生营养改善计划实施方案》、《学生营养餐（食堂供餐模式）实施方案》，成立了领导小组、实施小组。实行领导小组负责统筹安排，加强组织领导，实施小组负责具体落实方案。

二、具体实施情况

1. 我校共有一所中心校和四个教学点，中心校现有学生571名，教师22名，教学班11个，师生独立食堂一个，操作间及餐厅共11间。四个教学点共有学生381人，15个教学班。其中石包村小学有临时食堂一个。村上实行蛋奶模式，中心校实行食堂供餐模式。

2、强化监督。建立学生实名制系统，实行动态管理。对享受营养餐学生的人数、膳食收入、菜谱、营养餐的发放情况予以日公示和月公示。学校还建立了教师、学生和家長代表组成的监督小组对营养餐的实施情况予以监督。

3、健全管理制度、落实工作责任制。

为使我校的营养餐管理工作逐步走向制度化、规范化。我校制定了《营养计划实施方案》、《食品储存保管制度》、《食品安全管理制度》、《食品安全事故应急预案》、《学生实名制信息管理制度》、《健康教育制度》、《食品采购索证索票制度》、《食品留样制度》、《废弃物处理制度》等，并上了墙，同时“食堂供餐”方面落实了责任区。成立了营养改善计划领导小组，同时制定管理人员岗位职责，层层签订工作责任书。加强考核评估，实行奖优罚劣，哪一环节出现问题追究哪一环节的责任，同时把考核结果和年终的绩效考核相挂钩。

4、做好宣传教育工作。营养餐是一种新生事物，在实施营养餐计划的整个过程中，学校坚持不懈地开展宣传、教育，真正做到几个结合（与健康教育相结合、与感恩教育相结合、与学生卫生习惯的养成相结合、与艺术熏陶相结合）通过印发“告学生家长书”、朝会、主题班会和板报小手牵大手等形式大力宣传提供营养餐的重要意义和深远影响，做到家喻户晓，深入人心。

5、强化安全意识，确保食品卫生安全。把好卫生安全关，防止食物中毒事件发生，是营养餐工作最起码的要求和持续正常开展的关键。我校非常重视食品卫生安全，镇政府、工商所、卫生防疫科、派出所多次到我校检查、指导食品卫生安全工作，针对各个季节的不同特点和容易出现的卫生问题，及时提出有针对性的工作要求，进一步提高学生在校就餐的安全性，提升了学校食品安全的管理水平，从而确保营养餐工程的顺利实施。

6. 落实细节，加强管理。

（1）学校明确专人（欧桂才）管理学生营养餐的日常工作。负责食品接收、发放，造册登记。学校设置专用的营养餐储藏室，配备必要的营养餐储藏设备，确保食品储藏安全卫生。同时实行食品接收、分发、管理层层签字制度。

（2）学校设立食堂负责人郑伯琼，负责食堂的日常事务。负责安排食品原料

的采购、验收、储存、留样并做好相关记录；负责当日食材的分配，食堂工作人员的分工，并落实相关人工作职责及责任。

(3) “营养餐工程”的实物采购。每天采购清单有出售人员和采购员签字。食品接收管理人员必须严格检查产品生产日期和保质期，并做好详细记录，确认食品符合卫生安全标准，交货、收货双方签字后，食品方可入库储藏。食品要有合格证，要严格按照中小学食堂管理办法具体实施。实物要留样检查，此项工作由校主要领导严格把关，确保食品质量关和安全关。

(4) 采购员负责采购，并且采购员由食堂工作人员两人一组轮流采购。学校负责采购所需经费及制定营养食谱。采购员要按照《赤云小学采购员责任书》相关规定执行。学校做好专项资金的分配及使用，每月初制定符合季节和学校实际的供餐食谱，因地制宜互换食谱，做到合理搭配，营养均衡，保质保量。

(5) 学校设立食品检验员，对进入食堂的原材料进行检查和验收，并查验“三证”（营业执照、卫生许可证、生产许可证或质量检验报告），建立食品质量档案；定期公示采购物品的数量、价格等情况；学校实行索票(索证)登记制度，从农户个人采购的食品及食材，做好购货记录，建立采购和使用台帐。

(6) 班主任负责本班“营养餐工程”的日常管理。负责确保当日在校学生人数，确定共餐人数以备餐；负责食用品的发放工作，每天对食用品的发放造册登记，每月汇集成册入档，以备检查和审计。班主任应采取多种教育形式，向家长和学生进行大力宣传，提高对“学生营养改善计划”工作重要性的认识，培养科学的营养观念和饮食习惯，使营养餐工作的实施顺利开展。

(7)、学校安排报账员（刘创造）专管营养餐每天经费收支上帐，进行日清月结，学期末总结算。

(8) 注重用餐过程的管理，在用餐时值周领导和值周教师到食堂维持秩序，各年级按从低到高的顺序，由班主任或副班主任带领本班学生到食堂安静有序的排队打饭，打好后一、二、三年级的学生由班主任陪同在教师里用餐；四、五、六年级的学生由老师陪同在食堂就餐。

三、存在的主要困难和问题

1.食堂设施也有待完善。规范合理的用餐场所面积太小，低年级的学生只能在教室里就餐；

2.教师人数少，每天需要组织学生安静有序就餐，同时所需要做的资料过多，普遍反映连续工作太累，过于疲惫。

3.学校没有自来水，每日用水都适用抽水机抽来用，一旦停电，就得停餐，

并且学生饮用水均为自带，有待解决。

4. 食品管理环节还有待加强，资料管理方面尚需改进。

回顾前期的学生营养餐工作，虽然取得一定成绩，但是也还存在不足，在以后的工作中，我们要不断总结经验和教训，力争做得更好。