

幼儿园食堂工作总结 (组合4篇)

篇1：幼儿园食堂工作总结

后勤工作是幼儿园管理和教育的基础。这个学期就要结束了。检查食堂管理、幼儿园领导的关怀和指导下,我们的幼儿园坚持服务老师和孩子的目的,进一步加强食堂人员的质量,改善食品的质量和营养,使努力确保老师和孩子的食品安全。为了更好的保护老师和孩子的健康,维护他们的权益,本学期食堂工作总结如下:

一、严格饮食管理,加强健康监督

按照卫生、安全、营养、消化的一般要求,我们幼儿园每周为幼儿制定营养配方,做到品种多样化、搭配合理、保量供应。为了改善食品质量,我们努力工作的匹配和烹饪菜肴,以确保孩子们全面、美联储。同时,我们也及时进行营养分析每月根据菜单,积极听取意见和建议的膳食委员会的成员,找到问题,一起讨论,调整饮食,保证儿童各种营养均衡摄入。

1. 幼儿园伙食管理体系不断完善。建立了食品卫生领导小组,管理机构健全。幼儿园园长是第一责任人,非常重视食品卫生安全。

2. 幼儿园食堂卫生许可证和员工健康证齐全。

3. 幼儿园食品原料的采购、储存、加工、配送流程齐全,基本符合卫生要求。

4. 24小时保存食物样本,并及时登记,以确保所食用食物的安全。

5. 建立食品卫生管理网络,落实食品卫生安全园长责任制,进一步完善食堂工作管理制度和各岗位卫生责任制,并与受聘人员签订劳动合同和安全责任证,确保岗位有人、有责。

二、规范操作细节,提高工作质量

在日常烹饪中,加强对员工的理论学习,强化细节,按照操作规范规范严谨操作,增强服务意识。通过现场观察和技能展示,提高理论操作水平。以理论指导实际工作,提高工作质量。我们食堂工作人员认真参与园区政治学习,提高思想素质和服务意识。学习卫生工作管理制度和食堂操作规范,做好安全卫生工作。明确每个岗位的工作职责,确保儿童和教师的食品安全。在餐饮委员会的监督和指导下,根据每月的营养分析,要不断完善,相互学习,从而不断提高幼儿园营养工作的质量。

1. 食堂工作人员按标准菜单规定的上菜标准和刀工要求准备菜肴,并按主辅材料顺序将完整菜肴的各种原料堆叠在规定的餐具中,操作规范有序。

2.按照营养配餐的原则，生熟分开，厚薄搭配，荤素搭配，色泽搭配，达到营养均衡。

三、加强员工技能，促进营养平衡

1.食堂员工的素质决定了后勤服务的质量。做好食堂食品卫生安全工作，提高员工的思想素质、业务技能是关键。为此，我们园区优化食堂物流管理与烹饪服务人员的结合，加强培训与管理，不断提高其素质。

第一、注重业务学习，坚持每周召开管理人员例会，每月对食堂厨师进行一次业务学习，提高其业务水平。

第二，注意个人体检。未经身体检查不能工作的，对身体不合格的，应当立即调任，身体合格的，应当持证件上岗;建立个人档案。

第三,注重商业技能,定期组织竞争的餐饮员工食堂在红色的技能情况下,白色的情况下,蔬菜的切割和烹饪,进行现场操作,选择高级,设置一个模型在业务技能,注重典型,并鼓励餐饮员工争取进步,创新提高质量。

第四，注意沟通。要经常与厨师沟通，主动了解厨师的需求、动机和想法，听取他们的意见;了解厨师性格的差异，对厨师不良行为进行教育和引导，做到“扬善除恶、发强避弱”，使厨师能集中精力做好自己的工作。

2.加强对餐厅员工的培训。我们园每月组织员工学习《中华人民共和国食品安全法》，并定期对员工进行食品安全教育，以增强食堂员工规范操作意识，提高其规范操作能力。

3.所有员工上岗时必须持有健康证和健康知识培训证。工作时可按要求穿戴工作服和帽子，保持个人卫生和环境卫生，确保食堂环境卫生。

幼儿园食堂的安全健康管理直接关系到幼儿的健康和幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们将继续探索和实践，不断总结和反思，把食品卫生工作纳入日常重点工作的范围，更好地改进各项工作!

篇2：幼儿园食堂工作总结

一、坚强伙食工作人员思想建设，提高服务意识

课堂和食堂是幼儿园生存的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师幼的身体健康，直接影响幼儿园的社会形象。工作不分贵贱，食堂岗位虽不起眼，但直接关系到每个幼儿的健康。为此，我们坚持以幼儿的健康成长为目标，以服务师幼为宗旨，同时认真对照各自的职责要求，总结和分析工作中的得失，强化正能量，肯定食堂工作人员的进步和成绩。指出工

作中存在的问题，提出改进的意见和方法。教育局、卫生防疫部门等有关领导多次来园监督检查，给予了高度赞扬。

为此，我们认为只有充分调动大家的积极性，充分挖掘大家的潜力，大家才能把平日最优秀的状态表现出来。我们经常召开食堂人员工作会，形成同一时间段的高效配合。

二、食堂管理有章可循已经成为习惯

食堂委员会定期研究食堂伙食问题，继续制定完善食堂各功能间管理制度，并做到定期检查、及时整改，各项制度有落实，并将制度张贴在食堂的醒目位置。

1.每周制定幼儿食谱，根据季节特点、综合考虑到季节变化，适时给幼儿加绿豆水、菊花山楂水来消暑。制定适合幼儿口味，有助于幼儿消化吸收的食谱，及时调查了解食堂管理及师幼用餐情况，发现问题及时处理，不断改善师幼伙食。每周一及时把一周食谱公布给家长。月末对每周食谱进行营养分析，通过营养分析及时调整食谱，确保幼儿营养量的摄入。

2.严格把好采购验收关，保证食品的质量。保证所购肉、菜、蛋新鲜、安全，不购买腐烂、变质、掺杂、掺假的食品和“三无”食品。

3.建立食品卫生管理网络，实行食品卫生后勤园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，做到有岗就有人，有人就有责。

4.加强幼儿园食堂的财务管理，幼儿园伙食费专款专用，设立会计和出纳两人分管伙食帐，进行成本核算，计划开支，全年收支基本达到均衡，每月向家长公布伙食账目。同时，积极发挥班长的监督作用，及时调查了解食堂管理及师幼用餐情况，发现问题及时处理。

三、加强对食堂人员的培训，提高职工素质

1.加强培训。组织厨房人员学习《食品卫生法》或对她们进行安全教育，使其做到技术熟练，操作规范，组织职工学习安全操作规程，如使用操作炊事机械设备前必须进行安全检查，工作结束后及时关掉电源。注意防火，明确专人每天检查等，有效促进食堂的炊事人员不断提高烹调水平。

2.明确岗位职责。力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之明确，进一步提高职工岗位意识和服务意识。使每位炊事人员都不折不扣的完成自己的本职工作。在大家起早摸黑坚守岗位的基础上，努力注重人性化管理，合理制定轮流班制度。

3.及时反馈情况。每两月进行问卷调查，家长对食堂的反馈情况，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

四、高度重视卫生安全工作

安全是各项活动的重要保障，安全工作更是各项工作重点的重中之重

1.一丝不苟的做好消毒工作。严格执行消毒标准，保证餐具清洗干净、消毒到位，并做好消毒记录。

2.食堂工作人员每年到定点医疗机构体检一次，均持健康证和上岗，工作期间自觉穿戴好工作衣帽，保持个人卫生。不论何日何时走进幼儿园食堂都会给他人留下干净、整洁、一尘不染的印象。

3.做好每日每餐的留食待检工作，均做到食物留48小时待检。

成绩永远属于过去，继续进步，追求更好是我们伙食工作的主题。今后我们将会更加尽职尽责，保证幼儿园各项工作的顺利进行。但是，由于食堂工作的特殊性，我们的工作还存在很多不足，在今后的工作中，我们将加强自身的学习，提高业务水平，努力改善服务质量，把伙食工作做得更好，更扎实！使我园在伙食管理上、服务上，更上一个台阶！伙食争取做到让幼儿满意、家长满意。

篇3：幼儿园食堂工作总结

在园领导和教职工的指导与帮助下，我们食堂工作已接近尾声，现工作总结如下：

1.本分做人老实，做事严格按照厨房工作条例认认真真做好本职工作，为幼儿做饭更是以安全营养为主努力做到色、香、味俱全。

2.与同事处好关系不斤斤计较，分工合作共同把厨房内的事做好，服从领导的安排，明确职责，做到随叫随到。高度重视厨房的卫生安全

3.菜到之后把好验菜的质量关，分量关，索要合法的凭证

4.把菜拿到洗切间进行生熟分开，荤蔬分开，蔬菜的浸泡要用温水对菜进行清洗，然后切配烧好的饭菜及时拿到饭菜存放间，按时供应饭菜并做好留样，定期巡视幼儿进餐情况及时反馈幼儿对伙食反应不断改进工作

5.餐具要做到一用一消毒并做好消毒记录，工作台做到随用随清理。做好厨房清洁工作，做到每日一小扫，每周一大扫，把物品摆放整齐，分门别类时刻关注厨房的用水用电用气安全，杜绝一切安全隐患。

我们在今后的工作中，本着学习的态度不断进取烹饪技术，努力为师生做出营养可口的饭菜。

篇4：幼儿园食堂工作总结

光阴似箭日月如梭基本，时间匆匆溜走的同时，我们幼儿园在上个学期的工

作中，得到了很多的提升，圆圆满满地送走上学期，开开心心地迎来了新的学期，回顾上学期的工作，没经风雨，怎见彩虹，我们需用心去总结：

一、制定严格的食堂管理制度，配备专人管理食堂，并监督落实程度，只有务实开展工作，才能确保饮食健康。

1、科学育儿，就要从科学膳食抓起。

那么，我们幼儿园一直是坚持科学膳食的理念，本着卫生、安全、富有营养、利于消化的做法，制定年、季度、月、周的营养食谱，确保营养全面、合理安排。我们幼儿园除了制定严格的食堂管理制度，还配备专人管理食堂，并监督落实程度，只有务实开展工作，才能确保饮食健康。

2、我们为了不断提高食堂的业务水平，还专门设置了意见栏。广泛听取老师和家长的意见建议，群策群力方能办成大事。及时发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。

3、我们为了严抓食品安全，从源头抓起。

在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

二、要抓好食堂安全管理工作，就要从点滴做起，从日常细节抓起，学以致用，才能真正从根本上管理好。

1、所有的食堂工作人员都要不断充电。

除了定期学习理论知识以外，还要学以致用，将理论知识用到实处，才能真正提高服务水平。那么，这个时候会有人问，食堂工作人员每天那么忙碌，哪里有时间去学习呢？时间是靠挤出来，只要有坚定的信念在，设定目标，就可以很好地管理时间，就可以有更多的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。

2、所有的食堂工作人员上岗前都必须进行岗前培训、考核通过方能上岗。

特别是对岗位职责的培训与考核要放在首位，另外要设定绩效考核，奖罚分明，提高工作效率，减少出错带来的损害。

三、所有的管理方案都不能缺少循环的监督检查，只有不断地加强检查，才能减少管理的漏洞出现。

1、将食堂安全管理制度严格执行到底。

食品的安全关乎到食堂所有的安全，没有确保食品的安全，一切都是徒劳无功。只有把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关，才是食堂管理工作的切入点。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、从源头抓起，将进货关把握自如。

食品进货时要有进货的标准与登记，登记进货的时间、供应商的详细信息。另外，要配置专人检验，预防有漏洞出现。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、从点滴做起，严格做好食品的加工关。

加工食品不能马虎，必须将所有食品做到熟透，不能存在九分熟七分熟这些的现象出现。

4、食堂卫生是重中之重。

食堂的所有用具都要确保卫生工作做到完善，每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、食堂消毒工作是每天必不可少的工作。

食堂每天要进行全面的消毒，特别时餐具，在消毒机器消毒之后，还要存放到消毒锅的厨具当中。

6、食堂的仓库管理就要人的命脉那么重要。

食堂的仓库卫生要天天做，确保仓库的卫生没问题。仓库进货时，必须严格登记具体事项，发现有不符合标准的立马提出来，不能同意入仓。

孩子们年龄尚小，抵抗力还非常低，肠道功能也很弱，特别需要细心呵护，因此，幼儿园食堂的安全卫生管理工作必须真正落实做到位，不能喊口号。我们在此希望并必须做到，在今后的工作中，我们会不断提高业务水平，不断反复论证，找到更科学的方法，将食堂卫生工作当成时一个重大系统工程，不得含糊，不得马虎，高度重视地进行到底！