# 食堂后勤工作个人总结（合集4篇）

**篇1：食堂后勤工作个人总结**

2013年已经过去了，回首2013年的工作，有硕果累累的喜悦，有与同事协同攻关的艰辛，也有遇到困难和挫折时的惆怅，时光过得飞快，不知不觉中，充满希望的2013年就伴随着新年伊始到来。

在这一年来按照领导的安排，我主要负责后勤服务和食堂管理工作，本着吃苦耐劳、甘于奉献的做事原则，在工作中从不计较个人得失，树立爱行如家，爱岗敬业的良好作风，充分发挥主观能动性，较好地完成了领导交办的各项工作任务。现对这一年来的工作总结如下：

一、食堂工作

对于一名食堂负责人来说，清晰准确的食堂账目及成本的合理控制是关键，因此把住食品进货关便成了重中之重。

为了妥善完成这项任务，严守财务纪律，每次采购时都要求食堂2人以上验收签字，及时上帐，保证了经费的专款专用，在节约的基础上为大家采购到新鲜的原料。

其次是食品卫生、环境卫生问题。作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全，关系到每一位员工的身体健康。首先，食堂工作人员每年都要定期进行体检。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，切实做好食堂的食品卫生、环境卫生和个人卫生。餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房进行一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令及时整改。要求全体工作人员认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、思想汇报专题随叫随到，保证员工正常就餐。

在此，对于食堂工作人员一年来不辞辛苦，发挥团队精神，大力配合我的工作，确保全年无食品安全事故发生，表示深深的感谢!

二、装修改造工作

今年，我行多家网点进行了装修改造，在装修搬迁过程中，自己能够积极主动配合其它同志工作，利用下班后及休息日的时间，保证了新网点及时正常营业。

三、水电等维修工作

我行网点多，本人负责各网点日常的水电等维修工作，在不影响各网点正常营业的情况下，利用晚上和休息日先后对滑翔分理处整体楼内自来水主管道进行了更换、云六所暖气进行分户改造、\*\*支行厨房通风及设备安装改造。由于负责的事物繁杂，突发事件不可避免，总之不论是白天、夜晚还是刮风、下雨，只要接到事故电话，都会以最快的速度赶去支援，保证支行的用水用电安全运行。

除此之外，还有一些较繁杂的工作，在此不一一述说。

四、存在的不足

一年来，在支行领导和同志们的帮助下，自己在分管的工作中尽心尽力地做了一些工作，取得了一些成绩，但我也深知自己取得的成绩与支行领导的要求，与全体员工的期望还有不小的距离，还存在很多不足;如面对繁忙的工作还存在一些急躁的情绪，在某些管理上有时还要求不够严格，业务管理方面学习还不够深入，工作思路不够开拓等。

**篇2：食堂后勤工作个人总结**

时间不知不觉，我们后知后觉，辛苦的工作已经告一段落了，回顾这段时间的工作，信任你有许多感想吧，该好好写一份工作总结，分析一下过去这段时间的工作了。那么工作总结的格式，你把握了吗？以下是我整理的食堂后勤工作个人总结范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

本学期我的工作消失了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培育，从本学期开头我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作连续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡制造性开展工作。

连续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成专心工作、勤于思索的良好习惯，调整心态，精确?????定位，坚固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食平安、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的进展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式进展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最亲密相关的部门。

透过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我亲密协作主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结阅历，不断提高自身素养，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的.全面工作推向了一个新的层次，为学校进展带给了更好的后勤服务保障。

从xx月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，由于xx月1日xxx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工十多名，由于种种缘由当时人员很难招，xx食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓舞，对食堂管理实行了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自我，对他们的工作不规范的地方准时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针;我食堂组织全体员工仔细学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益;透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人;既要主动工作，又要专心工作;透过这半学期的工作明显的展现了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开头，坚持开早会，对员工不达标的地方准时解决处理，总结昨日的全面工作，支配这天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确;使员工在工作中不断提高，不断进步;每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行支配，对员工的本周工作进行总结，帮忙员工从工作思想上，专业学问上，技能上，服务态度上都能得到提升。食堂在“规范”落实的工作中，实行了多方面的措施;

一、对原料的选购、验收、入库、出库、保管严格把关;对不贴合要求的原料坚决拒收。

二、对卫生严格制度化管理，分工清晰，职责明确;在工作人员削减的状况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

三、本学期我们每周为全校师生带给凉茶，每周2、三晚餐糖水，每餐的汤都依据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

四、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自我的行动去管理，用指导去管理，在不断的教育下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变;

五、开学初由于人员变动太大，发觉食品质量有所下滑，故立即对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有必需的距离。

我们全体员工必需会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力气。

**篇3：食堂后勤工作个人总结**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年中，回顾过去的每一天，我作为一名餐饮部的人员，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，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，现就这半年的工作情况总结如下

首先，作为公司的一名员工，是我莫大的荣幸。在工作阶段，部分工作中出现的不足的地方，在公司领导的指导及同仁的协助下，基本得到了改善并起到了较好的工作效果。我个人的工作能力以及待人处事，也在日常的工作中不断的提升，在意识到自身不足的同时不气馁，虚心接受经验丰富的同事的指教。作为食堂自然是离不开饮食，食堂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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂工作人员更应多为的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

再者，工作期间承蒙各位领导同事对我的照顾，完成公司安排的日常工作，目前主要工作从事于食堂后勤日常收入、支出管理，从任职此职以来，我深深的体会到了做为一名后勤人员的责任，虽然自身工作方式还有待更高的提升，比如在食堂后勤工作方面还缺少经验，解决问题时有时缺乏果断，偶尔也会被小的挫折影响工作信心。当认识到这些不足的同时，我始终坚信，态度是改进提高的前提，我相信在今后的工作中，努力弥补不足，尽心的工作，认真的学习，定能为园区的顺利开展，尽一名员工所能做的最大努力。

最后，回顾半年的工作，我在思想上、学习上、工作上取得了新的进步，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代办公技能还不强。今后，也必定会认真克服缺点，刻苦学习、勤奋工作力争为公司的发展做出最大的贡献!

我将在总结过去得失的基础上，与时俱进，加强学习，争取让自己将后勤这块的工作做到更好。目前，对于我来说，加强工作技能的学习是很重要的，但是我相信凭着自己强烈的责任心，一定会将领导交付的工作做好做精，秉着不管是大事还是小事都要做好的原则，在感谢领导对我信任的同时，也鞭笞自己多充电、多学习。

我们将满怀热情地迎来下半年，这就意味着新的机遇和新的挑战。我坚信在领导的决策下公司的明天会更好，作为公司的一份子，在下半年的工作当中我将一如既往，全心全意的为公司的不断发展壮大，贡献自己的一份微薄之力。相信我们通泰全体成员也会再接再厉，使工作更上一层楼!

**篇4：食堂后勤工作个人总结**

完小现有X人在校生，分X个教学班，在岗教师X人，厨房聘用职工X人。同学在校早餐人数在X人左右，在校就中餐人数在X人左右。学校在训练主管部门和卫生主管部门的正确指导与监视下，巩固树立"效劳育人'的宗旨，标准了学校食堂平安卫生管理工作，保障了师生员工的生活需求以及身体安康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。

一、以人为本，巩固树立师生效劳意识

我校食堂目前有专兼职行管人员X人，员工X人。员工的聘请、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格根据程序公正、公开进展。为确立效劳育人意识，我们强调突出"八个一点'，既对师生热忱一点，态度恳切一点，语言亲切一点，效劳主动一点，饭菜质量更好一点，把戏更多一点，效率更高一点，卫生更强一点。让每个职工熟悉到食堂就好比是自己的餐馆，师生就是自己的客人。广泛提倡"微笑效劳'、"文明报务'，力争使师生满足率到达100%。让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、建全学校食堂平安卫生管理机制，形成管理和监视网络

学校指导历来都把食堂作为学校的一个重要窗口，定期召开食堂工作专题会议。为实在加强对食堂的管理，成立了以学校校长吴炳辉为组长的食品平安卫生指导小组;以分管副校长田景祥为副组长、以工会、总务、教务、后勤食管为组员的食堂管理委员会;指派德才兼备的后勤管理能手专管食堂;成立了以学校党支部书记为组长，有关教师为组员的食堂物价监视指导小组;任命欧贤旺为食堂卫生专职和财会员;制定了食物中毒及食患疾病突发大事应急预案;成立了以学校校长为组长，分管校长为副组长的食品中毒突发大事应急指导小组。定期检查工作，觉察食品平安卫生及消防平安隐患，催促准时整改;定期反响师生们对食堂工作的意见。使食堂饭菜质量、平安卫生工作始终置于全校师生的管理和监视之下。

三、标准学校食堂平安卫生管理的规章制度，以制度制约人

制定了科学的、具有可操作性的管理制度。这些制度，从内容上大致可分三类:工作人员职责类，食品卫生平安管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如?食堂平安卫生制度?、?从业人员卫生学问培训制度?、?食堂员工考勤制度?、?消防平安制度?、?选购人员岗位责任制度?、?从业人员安康检查制度?、?餐具消毒岗位责任制?。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟识，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

四、实在加强食堂食品卫生平安工作

学校食堂卫生平安工作是一项事关师生生命平安的大事，无论把这项工作进步到多么重要的程度来熟悉都不为过。为确保万无一失，我们进展了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，在确保卫生平安过程中，做到了严把"五关'。

首先是严把采买准入关。保存此标记对原料的购入日期、产品商标、消费日期、保质期以及出售人的安康证、经营答应证、产品检验报告等都要仔细登记、验收，由事食管把关。不合要求的坚决不准进入原料库房;严禁向无卫生答应证的单位和个人购置原材料、半成品和成品;严禁选购无消费厂家、无消费日期及保质期和超过保质期的食品及原料;食堂所购肉类必需有动物检疫合格证明。对全部供货商进展建档、所供商品索证齐全，对供货商的消费基地进展现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生平安责任书。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，防止穿插感染。

其次，严把消费操作关。在食品加工过程中，严格根据有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到原料上货架，择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到干净光明，全部门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，消费食品质检表。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，我们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，避开中毒大事发生。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生平安责任书。

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展隔离存放，并由食品卫生监管员进展检查，有无变质变味食物，有无未煮熟食物。炊工售饭前必需再次进展洗手、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，我们一般采纳物理消毒和化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进展化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。近几年来，市卫生监视局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。要求全部食堂操作人员实现定期体检，持有安康证上岗。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。食堂每天对个人的卫生状况评分检查，并记入当天的量化管理日志中，作为本人评先、晋级的原始根据。

严格的管理有效的保证了食堂工作的优质、高效运转，优化了食堂消费销售流程，使食品卫生平安保险系数长期保持在最正确状态。我们自创办以来未出一例因饮食引起的不良反响。屡次受到上级主管部门的表彰和全校师生的好评。

扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校安康快速进展营造了良好的环境，供给了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依靠和各级指导确实定。我们将在今后的工作中不断努力创新，更多的承受上级部门的监视与指导，更好地为师生效劳，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

