# 面点间半年工作总结(优选72篇)

来源：网络 作者：莲雾凝露 更新时间：2025-05-28

*面点间半年工作总结120xx上半年，本人被局单位派驻在消防救援大队配合开展相关工作。在理塘县应急管理局和理塘消防救援大队的正确领导下，自己不断加强政治理论学习，在工作中严格要求自己，树立良好的工作作风，按照工作安排，现将相关情况总结如下：>...*

**面点间半年工作总结1**

20xx上半年，本人被局单位派驻在消防救援大队配合开展相关工作。在理塘县应急管理局和理塘消防救援大队的正确领导下，自己不断加强政治理论学习，在工作中严格要求自己，树立良好的工作作风，按照工作安排，现将相关情况总结如下：

>一、坚持理论武装锤炼政治品德

德不配位，难以致远;德才兼备，方堪大任。作为一名基层党员干部，本人始终不渝地把政治品德摆在修德立德首位，持续跟进学习^v^新时代中国特色社会主义思想以及上级党委理论和路线方针，深刻把握重要思想和精神实质，深刻理解各种理论品质，努力提高自己的思想素质。

>二、加强业务理论学习，增强全面发展

作为消防员自己要加强学习，来武装自己的头脑。20xx上半年来，自己不断学习消防业务理论，火灾的隐患性，对车辆和器材的性能，基本上要懂，保证车辆器材完整好用，发生任何情况，及时出警，20xx上半年以来累计出警23余次，按规定时间出警，迅速赶往现场.学习别人的长处来弥补自己的不足，增强自己的全面发展。

>三、日常工作训练方面

在20xx上半年来自己的训练没有放松，紧紧围绕单位的领导下完成任务，火怎样灭、就怎样练、做到练为战，战为练的原则，对消防器材的掌握到位，器材的质量、性能和维修，在日常给各部门送水，用的器材，做到及时清洗，对器材勤检查、勤擦拭，保证器材的完整好用。

消防演练主要是在消防救援大队的领导下，到各部门演练对灭火的讲解、使用、灭火剂的用途，主要灭初期火灾。发生火灾第一时间，使用灭火剂灭火。积极参加火灾事故调查、消防日宣传等重点工作，不断强化自身业务素质;有效提升了自身各方面能力。

>四、开展暖心慰问活动，助力脱贫攻坚

20xx上半年以来，先后配合消防救援大队在为民服务、公差勤务、执勤安保等方面累计出动89车次、送水量达588吨;助力开展脱贫攻坚工作，在君坝乡仁坝驻村累计57天，协助村委会开办农牧民夜校、村民大会等脱贫工作。

>五、不足之处和努力方向

(一)工作按部就班，思想比较保守，开拓精神有待进一步提高。

(二)沟通协调能力欠缺，特别是与上级领导的沟通交流意识欠缺。

(三)注重业务学习，政治理论学习仅限于蜻蜓点水，走马观花，自身修养还需加强。

下一步，我将正视不足，加倍努力，自觉学习，积极工作，加强锻炼，勇于实践，力争今后在各项工作有所创新，有所进步。

**面点间半年工作总结2**

尊敬的领导：

您们好!

20xx上半年的工作已经接近尾声了，我的工作是一名消防员，做好xx地区的安全、保卫工作，在总经办和车队的领导下能顺利完成各项工作。我作为一名罗钾人能够服从领导安排，作为罗钾人的一员，感到很骄傲，尽心尽力干的更出色。

作为一名消防员的工作以来，能履行好自己的职责，对工作的态度也很认真，从自己的一言一行抓起，立足本职，发挥自己的职责，自己对车辆性能和器材方面，做到四会，在车队领导下本人的日常工作能顺利开展，出现问题能及时上报，发现隐患及时纠正，保证无事故发生，做好保卫安全工作，下面本人将20xx上半年来的工作总结如下：

>一、加强业务理论学习，增强全面发展

作为消防员自己要加强学习，来武装自己的头脑。20xx上半年来，自己不断学习消防业务理论，火灾的隐患性，对车辆和器材的性能，基本上要懂，保证车辆器材完整好用，发生任何情况，及时出警，按规定时间出警，迅速赶往现场.学习别人的长处来弥补自己的不足，增强自己的全面发展。

>二、日常工作训练方面

在20xx上半年来自己的训练没有放松，紧紧围绕车队的领导下完成任务，火怎样灭、就怎样练、做到练为战，战为练的原则，对消防器材的掌握到位，器材的质量、性能和维修，在日常给各部门送水，用的器材，做到及时清洗，对器材勤检查、勤擦拭，保证器材的完整好用。

消防演练主要是在安环部的领导下，到各部门演练。对灭火的讲解、使用、灭火剂的用途，主要灭初期火灾。发生火灾第一时间，使用灭火剂灭火。

>三、执勤灭火方面

作为消防员自己知道，我们的两辆消防车载水量和泡沫数量，发生突发情况，怎样开展灭火战斗，自己牢牢记在心里，对车辆上的器材，会操作、会维修，是保证执勤战备的一项，给自己时刻提醒战备的观念。

>四、安全防事故工作

做好安全防事故工作是自己工作的前提，在车队的领导下安排出车，提醒安全的重要性。在灭火和训练的日常工作中，把安全问题放在首位，让领导放心，让公司放心的原则，20xx上半年来自己在安全方面，没有事故发生，但存在的隐患，能及时纠正、改进。

总之，20xx上半年年的工作已到尾声，20xx上半年来自己的工作对比别人，自己还做的不够、不细、多学习别人好的做法、想法，自己做为20xx上半年的保卫人员，我会用自己的行动努力，请车队的领导放心，自己会不断学习，不断加强。在自己平凡的岗位上做出不平凡的事业。为罗钾的明天添砖加瓦!

谢谢!

**面点间半年工作总结3**

xx年年是广东省分行确立的“安全年”，为贯彻省分行和支行党委对“安全年”的各项工作安排和要求，我部成立了“安全年”工作领导小组，制定《房信部“安全年”工作实施方案》，利用班后会的学习时间，把上级行和支行的各项会议精神、工作安排和部署及时传达给每位员工，使全体员工清楚认识当前我行的形势、任务和要求；组织全体员工学习《“安全年”工作实施方案》、《违法违纪专项治理工作实施方案》、《\*我行工作人员违规行为处理办法》等文件，开展对典型案件的学习分析和讨论，通过学习和讨论，落实案件防查制度，使全体员工从思想上认识安全防范的重要\*、必要\*，明确各项规章制度、加强遵纪守法观念，牢固树立廉洁自律和风险防范意识，并以此指导我部的日常工作，保\*各项业务开展合法、合规；根据支行“访百家、谈百人、到百点”活动工作要求，通过个别谈心、上门拜访等形式，了解员工思想动态、协助员工解决工作、家庭等方面困难，及时掌握员工状况。

在做好各项专项治理工作的同时，我部注重培养员工的职业道德素质。今年，我部在工作中加强了员工的组织纪律\*，教育员工爱岗敬业，工作中提倡员工发扬无私奉献精神，鼓励员工积极参加支行组织的乒乓球赛、篮球赛、羽毛球赛等活动，通过活动充分调动员工的积极\*、创造\*，发扬团队精神，增强了部门的凝聚力、战斗力，提高了部门的工作效率。

迎难而上，做好个人贷款营销工作，实现贷款余额止跌回升。

xx年年是我行广东省分行制定的“业务发展年”。年初，省分行向我支行下达了商业\*个人按揭贷款余额新增21000万元，个人消费贷款余额新增3400万元的任务。但直至9月，各类贷款余额不升反跌，其中个人消费贷款余额比年初下降4232万元；个人住房按揭贷款余额比年初下降1789万元；个人商业用房贷款余额比年初下降799万元。业务发展不理想，主要有以下几方面原因：一是我行个人消费贷款对客户的贷款用途有较大的限制，申请资料的要求比较严格，客户不愿意到我行申请个人消费贷款；二是我行助业贷款的\*作办法未能适应市场需求，助业贷款业务受到限制；三是自xx年年初省分行停止我支行开发贷款和个人按揭贷款业务经营权后，发展商未恢复与我支行合作的信心；四是我支行个人住房按揭贷款依赖\*较强，业务发展不均衡；五是我行信贷政策收紧，个人类贷款准入门槛较高；六是我行按揭业务政策竞争力不足；七是受到\*银行提高按揭贷款利率影响，客户提前还款量较大。面对困难和问题，我部采取了多种措施，扭转不利形势。

1、分清岗位，明确职责。

房信部是xx年年8月由原房地产金融客户部、个人客户部及个人银行业务部的部分岗位组建而成。部门成立后，我部马上制定的《房信部岗位设置及岗位职责方案》，根据业务分工和流程控制的需要，把前后台各岗位分设成贷款业务营销岗、公积金业务岗、贷款业务申报岗、贷款发放岗、客户服务岗、贷后管理岗、档案管理岗、综合管理岗等岗位，对各岗位的职责进行了清晰的划分，基本上达到了分工合理、职责明确、岗位制衡的目标。

2、优化业务流程，加强业务培训。

在我部业务开展过程中，发展商普遍对我支行提出提高贷款发放速度的要求。为恢复发展商与我行合作的信心，加快业务发展，我部对贷款业务流程进行了完善和优化。

首先，利用新开发的个人贷款业务系统，在贷款业务申报岗和贷款发放岗之间实现了贷款资料一次录入、共享使用、异机修改等功能，使贷款申请资料能够应用于贷款申请、合同打印、贷款发放等多个环节，避免了各岗位录入资料的重复劳动，减少出错的机会，对贷款发放流程进行了进一步的优化。

其次，在贷款业务申报岗及贷款发放岗建立贷款台账。对每笔贷款申请的收件时间、申请资料完整程度、贷款发放进度、是否退件、退件原因等进行详细的台账登记。通过建立台账，两个岗位的人员能够对贷款状态有清晰的了解，方便了发展商或客户对贷款进度的查询，也避免了由于工作失误延迟了贷款的发放。

最后，对贷款业务申报岗及贷款发放岗设定工作时限要求，加强对每笔贷款发放时间的控制，加快放款速度。

**面点间半年工作总结4**

第一、严格把好食堂卫生关，因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。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》规定的各项要求。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各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。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，保证了食堂工作的正常运转。

第二、严格把好食品安全关，每学期都要和食堂工作人员一起学习《^v^食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。还制定了各项规章制度并上墙，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。还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，做到时时有规范，事事有规范。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）。

第三、严格把好食品进货关，采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

第四、尽力把好烧菜技术关，在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取师生的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月（4周）的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让师生吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达；在创建省级平安学校中，我校食堂获得了专家的好评；在市级食堂评比中获食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在学校领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

**面点间半年工作总结5**

我县20xx年春季动物防疫工作，在县委县xx的直接领导和上级业务部门的指导下，已经如期按质按量完成防疫任务。取得了较好的成绩，进一步巩固我县无疫区建设成果、确保我县20xx年上半年重大动物疫病的零发生。

>一、召开全县防疫工作会议，宣传发动加强培训力度

我县春季防疫工作于20xx年3月1日开始，4月30日结束。为了做好春季防疫工作，我县畜牧兽医局于20xx年3月1日到5日召开全县各乡镇畜牧站负责人员及各村防疫员会议一次，对全县188名防疫员进行相关业务培训共4次，使防疫员的防疫知识和技能得到新的提高和巩固，同时对全县各行政村进行宣传发动工作，张贴防疫白皮书共600张，挂横幅12条，使养殖者和农民加深对重大动物疫病防控的重要性的认识，为防疫工作的开展打下了坚实的基础。

>二、制定防疫目标

目标明确规定，在我县境内饲养的健康畜禽（除上市屠宰外），一律强制性免疫，要求对禽流感、鸡新城疫、口蹄疫、猪瘟、高致病性猪蓝耳病、狂犬病等的免疫率、发证率、挂标率（犬除外）均要达到98%以上。免疫抗体合格率应达到70%以上，制定全县防疫方案，流行病学调查和监测方案。

>三、加强领导，落实防疫责任制和追究责任制

县畜牧兽医局领导班子具体分片管理，抓落实，县xx和镇xx、县畜牧兽医局和各镇农技中心（原畜牧兽医站）均签订防疫责任状，村级防治员也和乡镇农技中心（原畜牧站）签订防疫责任状，做到目标明确，责任到人。

>四、实施防疫监督制

县畜牧兽医局由疫控中心、监督所、办公室等部门组成监督小组，定期与不定期对各镇各村进行跟踪监督，及时改进和整改防疫中出现的问题。

>五、认真组织好防疫物资的发放

疫控中心负责组织防疫物资的发放与使用，据统计、全县春季共发放疫苗：猪口蹄疫灭活浓缩苗20万亳升，猪口蹄疫合成肽苗10万亳升，牛羊口蹄疫双价灭活浓缩苗万毫升，高致病性猪蓝耳病灭活苗44万毫升，禽流感一新城疫冻干苗100万羽份，禽流感重组灭活苗126万毫升，猪瘟冻干苗23万头份，发放消毒药品110箱、发放防疫登记表450本、金属注射器100支、针头380盒、连续注射器90支、酒精xx0瓶、棉花1000包、药物xx0盒、耳标钳50把等物资。

>六、开展流行病学调查和免疫抗体监测工作

结合全县防疫工作，我们要求每位防疫员在防疫过程中，同时做好口蹄疫、禽流感、狂犬病等重大动物疫病进行流行病学调查工作，每村每月一次进行流行病学调查，据统计，全县春季共对11个镇188个行政村进行4次流调。其中调查牛8万头，羊9万只，猪25万头，家禽100万羽，家犬2万只，候鸟万只。经流调，我县目前均未出现重大动物疫病的发生，在流调与免疫基础上，严格实行免疫抗体监测，据统计口蹄疫监测：猪300头，合格率95%，牛150头，合格率100%，羊100只，合格率90%，猪瘟300头，合格率99%。禽流感监测：家禽200羽，合格率85%，鸡新城疫监测100羽，合格率98%，布病：种牛50头，种羊100只，种猪150头，均呈阴性。同时、上送省猪、牛、羊、家禽等血情250份，棉拭子250份；野生动物粪便和口腔棉拭子共20份；为今后的防疫规划提供了可靠的数据。

>七、以监测促进免疫，全面提高免疫密度

在流调和监测的基础上，我们根据监测结果，及时对防疫不合格的村场，提出加强免疫和补免的具体要求，以监测检验免疫效果、以监督促进免疫，是我县的做法，确保了我县免疫密度的提高，据统计，今年春季防疫畜禽的免疫密度分别为：猪瘟95%；猪口蹄疫92%；高致病性猪蓝耳病90%；牛口蹄疫94%；羊口蹄疫95%；鸡新城疫91%，禽流感（鸡、鸭、鹅xx均值）98%；狂犬病80%。

>八、严格检疫关，坚决杜绝流通领域的病原传播

加强屠宰场、市场、流通环节的检疫，并积极实施各环节的监督，凡上市或进入流通领域的畜禽及产品，实行监督岗位责任制，并每两天对市场、屠宰场实行消毒，并做好监督的记录、建档工作，对未经检疫的畜禽产品依法查处。春防工作开展以来，我局共检出染病动物猪12头，禽450只（羽），均按规定进行无害化处理；没收并销毁未经检疫的动物产品吨，并对我县85家养殖场（小区）共无害化处理病猪5051头，补刘资金万元已全部发放到位，同时，全县新建无害化处理池8个，新规划深埋区33个，扩建无害化处理池6个，扩建深埋区51个，近几年来，我县病死猪无害化进展顺利，没有发现乱丢病死猪尸体现象，有力村绝了病源的传播，确保畜禽产品质量安全。

>九、总结表彰

对经过评比，先进的防疫单位和个人给予表彰，对后进或不合格的进行整改，直到达到防疫的要求，并组织相关畜牧兽医站人员和防疫员相互交流，学习和借鉴经验，是我县在防控工作中必须坚持的又一做法。今年拟表彰全县6个先进站和34个先进个人，并推广其先进经验和做法，对防疫工作起到了促进作用。

>十、存在问题及建议

1、财政对防控经费投入十分不足,地方财政应加大投入。

2、县级要有应急处置专项经费，没有免疫应急死亡赔偿专项经费。制约着防疫工作特别是口蹄疫的免疫，地方xx应有此专项经费。

3、农村犬的狂犬病免疫，没有可靠保定器械，防疫员自身免疫的保护没有到位，这给免疫带来难度；防疫员应首先个人接种狂犬病疫苗，也应列入财政开支。

4、村级防疫员应每人配备一部冰箱，但因经费不足，目前尚未达到，造成村级使用疫苗质量有所降低，应用1-3年时间由财政逐步配齐到位。

5、目前相当一部分村级防疫员业务水xx低，积极心不强，认识不到位，积极性不高，更不能独挡一面开展全面工作，应加大培训力度和培训经费。

**面点间半年工作总结6**

忙碌的一个学期过去了，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，作为食堂管理人员更应多为职工及学生的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以下总结：

>一、持证上岗、消除安全隐患

作为一个集体食堂，严格落实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，保证了食堂工作的正常运转。

>二、强化软件管理

学期开学，食堂管理人员和工作人员一起学习《^v^食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。本学期，先后制定了十项规章制度并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图（上墙）和食物中毒防治预案，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，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

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，做到时时有规范，事事有规范。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），采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

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。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料、内容详实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

>三、规范操作，落实到位

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、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。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变。

>四、加大硬件投入

由于财源紧张今年九月份又投入近5000元安装了蒸饭车的用电设备，既减轻了食堂员工的劳动强度，又节省了食堂的燃料开支。

>五、改善措施

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，为此，学校在今后应对餐厅的屋顶进行了维修，增加一些必要的硬件设备（如：冰柜、保鲜柜、留样柜、油烟机、学生热水器等）改善师生的就餐环境。

**面点间半年工作总结7**

xx校区第一食堂作为新校区餐饮保障单位，从运行前期的紧张筹备到开学后正式运营至今已安全运营半年时间，食堂顺利完成了学校领导提出的餐饮保障要求，为我校3000余名新生提供优质的服务工作。回顾这一年来的工作，有着集团及餐饮公司领导对食堂工作的高度重视，有着广大员工的辛勤劳动。

一、顺利完成xxx食堂前期筹备工作。

领导重视，骨干负责，全员发动。大家克服一切困难，放弃暑假休息，冒着酷暑辛勤劳动，顺利完成开荒保洁，设备试运行，工器具准备等工作。并圆满完成压力测试三天期间近2700人次的就餐保障任务。

二、对全体员工开展培训工作。

内容涉及餐饮保障、服务意识、食品卫生、安全生产等项，使新员工树立正确的服务意识，规范日常操作行为，牢记服务要求及食品、生产、消防三个安全有关注意事项。

三、发扬特别能战斗精神保证了迎新工作的圆满完成。

在公司领导的正确领导和其他食堂经理及全体员工的努力与配合下，经过三天不间断服务，保障报到新生及家长到校后第一时间品尝到温暖可口的饭菜。为xxx校区迎新工作提供优质的服务。

四、在日常工作中坚持优质文明服务。

迎新工作结束后，食堂对工作并没有丝毫松懈，仍然坚持以高度的责任心将服务工作做细做实。每天食堂早班员工5点就开始了一天紧张忙碌的工作。晚上将近12点食堂才结束一天的营业。员工克服困难认真完成自己的工作。在工作质量上，每一道工序都按规范操作，保证生产安全。在服务品质上，坚持优质文明、标准化服务的宗旨，以微笑服务学校广大师生。

五、提高饭菜质量，丰富花样品种。

食堂每天为学生提40余种早餐花样。保证每餐在开饭时段内保证每个售饭窗口都为学生提供1元以下的低档菜，保证供应量，满足家庭经济困难学生的需求。并为学生提供品种丰富的夜宵，满足广大学生的需要。

六、加强食堂的各项管理工作。

为了提高员工的服务质量，食堂每天检查食品加工操作流程以及卫生状况，规范操作制度，对饭菜的数量、质量及食堂卫生进行督促检查。发现问题，严格按照相关制度对违反制度的工作人员给予批评，确保食堂工作的顺利进行。

七、加强食堂成本核算工作。

面对食品原材料的价格上涨，为降低食堂成本，切实稳定学生的饭菜价格，食堂积极研究应对措施，从原材料入手。合理利用原材料，坚决做到不浪费，巧利用。并严格把握食品的进货关、验收关。

八、积极配合学生开展课余活动，给学生提供最大的方便。自开学以来食堂共接待学生活动30余次，共计接待学生活动人数3000余人。为学生提供活动场地、设备，一切为学生着想，为学生服务。

九、为办好北京高校伙专会林大协作组xxxx年大锅菜烹饪技术比赛，积极开展准备工作，提前布置比赛场地，进行比赛用设备设施的调试，充分备料，做好比赛过程中的各项服务，最终全力保障了大赛的顺利进行。

一年的工作即将过去，食堂员工团结一心，全力以赴，在为北航xxx校区做好餐饮保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，但只是一个起点，以后的工作任重而道远。

**面点间半年工作总结8**

非常感谢周总，陈总和柯经理对我的栽培和信任，给我提供了一个展示自我的平台。回顾这半年以来，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领诸多员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务;为实现公司经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将上半年来的具体工作总结如下：

一、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和营养食品

二、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：菜肴质量是我们得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

四、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查;其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置;另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

五、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去;研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本;还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，通过团队的共同努力，我在厨房经营管理方面取得了一定的进展;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的进步。当然，我们也还存在不足，但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，程度的增加营业额收入，从而达到转危为机的良好效果。从这点上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

我将在这样的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在下个月创造更好的经济效益和社会效益。

周边酒楼和饭店的竞争更加白热化，但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获而火热的七月!

**面点间半年工作总结9**

根据学校本学年的工作安排，自己承担学校的出纳、工资会计、食堂会计、一、三、四年级写字教学等工作。为更好开展自己今后的工作，现对自己本阶段的工作作一简要总结。

>一、政治思想

长期以来，自己不断努力学习，提高自己的政治思想水平，坚定自己的人生信仰。拥护中国^v^的领导，热爱社会主义祖国，在工作中爱岗敬业，严于律己，以高尚的师德要求自己，努力工作，为构建和谐社会贡献自己的一份力量。

>二、工作情况

1、出纳工作：

⑴票据管理：自己能够依据学校票据管理制度严格管理学校票据，认真及时登记支票使用登记簿，努力规范学校的票据管理工作。

⑵登记日记账：自己能够依据相关规定严格审核学校财务支出原始凭单，审核每一项会计事项，正确、合法、合理地记录每一笔会计事项，做到日清月结，账目清楚。

⑶与学校会计协作完成学校财务工作：学校财务人员对学校各项财务数据必须清楚，心中有数，要能够随时关注各项财务数据的变化，及时汇总各项财务数据的变化，及时编制学校财务状况报表，为学校领导财务管理提供依据，并积极提出合理化建议，这是学校财务工作能够平稳健康运行，保障服务于教学工作的重要前提，也是学校财务人员的重要工作职责。为此，自己积极协同学校会计完成学校预算编制、预算执行监督、年末预算调整、决算报表填报等工作，保证学校财务工作的顺利进行。

2、工资会计工作：

⑴工资编制：工资表册编制工作直接关系教职工的切身利益，每一个数据，每一个项目，每一张报表，都必须准确无误，这就要求自己工作时必须细致精心，确保每一张报表数据的正确。一百三十多人的工资数据编制工作，真的很累心。

⑵个人所得税核算：按规定科学核定每个教职工的个人所得税缴存额，维护广大教职工的利益。

⑶住房公积金核算：按相关标准核定每一位教职工的公积金缴存数额，保障教职工的切身利益。

⑷工资统计、核定、变化报表编制：按要求编制教师工资统计、核定、变化报表，保障教师的切身利益，为领导决策提供依据。⑸教职工保险工作：认真审核职工参加保险信息，按时完成职工社会保险参保工作，及时办理保险报销事项。

⑹公示与答疑：工资是教职工关心的一件大事，每有工资数据的重大变化时，自己都及时进行公示，教职工无论什么时候要看工资表，自己都会无条件地提供，耐心解答教职工的疑问。

3、食堂会计工作：

⑴食堂情况：我们学校的食堂分为三个部分：学校、小卖部、幼儿园。根据领导要求，这三个部分要独立核算，各个部分都要有自己的收支数据，便于了解情况，科学管理。报表上看到的虽然只有几个数据，但是要核算出这几个数据却不是简单的事，需要做很多的工作。

⑵账务编制：依据教委关于学校食堂核算管理相关规定建立学校食堂账套报表，认真严格审核每一张原始票据，根据审核无误的原始票据编制会计记账凭证，精确记录每一笔会计事项，处理每一笔账务，确保核算准确无误，月末依据账簿编制食堂资产负债表与收支表，及时报送食堂主管领导，为科学管理学校食堂，服务师生提供准确的财务数据。

4、财务档案：按要求及时整理财务档案，确保档案按时完整交送学校档案室。

5、教学工作：根据学校工作需要，自己承担一、三、四年级的写字教学工作，为把此项工作做好，自己虚心向身边的教师请教，深入钻研教材，认真备课，认真上课，认真批改学生的作业，积极参加写字教学研讨活动，努力让自己成为一名出色的写字教师。

6、临时工作根据学校工作需要，积极与相关人员配合协作圆满完成临时性工作，推动学校整体工作的顺利开展。

>三、履行职责

自己从事的工作，头绪繁多，基本上都是与数字打交道，每一个数据的计算，每一张报表的编制，都必须用心去做，不允许有出错的机会，因为这直接关系着学校、教师、学生的切身利益。因此以有利于学校的利益，有利于最广大教师群体的利益，有利于学生的利益为指导思想开展自己的工作，这是自己的根本。在工作中自己根据工作标准，认真履行岗位职责，积极开展工作，完成工作。虚心向他人学习，不断提高自己的业务水平，在业务上精益求精。

>四、工作业绩

半年以来，在领导和同志们的帮助下，经过自己的努力，自己承担的财务工作健康平稳的运行；圆满完成了一、三、四年级的写字教学工作；为构建和谐校园、学校发展做出了一份贡献。

在今后的日子里我们的学校里有很多事情需要我们用心全力去做，努力做好自己的工作，尽自己应该承担的责任，这是自己的本份。

**面点间半年工作总结10**

在公司以及部门领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行小结。

一、初步建立了食堂骨干队伍，明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面。责任到人。工作有序开展。

二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查，保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求。食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

三、饭菜质量有比较大的提高，增加花色品种，特别是在8月期间推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善。经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

四、加强成本管理，从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。使食堂从每月亏损三万多元到略有盈余。

五、加强了食堂设备管理、保养、维修，达到了基本正常使用。对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修，改变了过去无人管理、无人保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

六、建立和建全了班组正常的学习制度和工作制度，开展一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量。营造一种力争上游的管理氛围。

七、建立食堂五常法管理制度和办法，用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

八、加强基础建设，建立食堂冰库冷藏库，对稳定公司食堂价格，调节供货品种、减少浪费、保障应急使用有了一个非常好的基础。调整各个仓库的实际功能，扩建了洗涤和收残间，使食堂使用功能更趋合理和完善。

九、建立了食堂员工的绩效考核办法，对多元化工人也进行了绩效考核，走在了公司前面，是一种管理上的加强和突破。

**面点间半年工作总结11**

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年底，转眼间我接管食堂已经三个月了。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工具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，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

>一、作为一个集体食堂，要严格落实食品卫生安全

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，对体检不合格者不於上岗。

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。经由过程学习，进步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。

>二、正式接管食堂工作

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，使人人身心疲惫，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，一切进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改变，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本下降，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。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

>三、把住食品进货

四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，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、变质变味的一切拒之门外，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，五天一结帐、十天一报销，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。如：第一个月就亏损了55。86元，第二个月又亏损了76。25元。这也证实了我在食堂管理方面上的欠缺，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。

**面点间半年工作总结12**

在担任爆破员过程中严格要求自己，履行好自己工作职责，完成公司各项爆破任务，半年来未发生一起爆破事故。现将我20xx上半年来的具体技术工作总结如下：

>一、制定爆破方案、爆破安全技术措施

每年年初依据《爆破安全规程》、《民用爆炸物品安全管理条例》等相关法律法规，并结合矿山地质条件和矿层产状修订完善了中坪磷矿井巷掘进和地下采矿的《爆破方案》和《爆破安全技术措施》。

>二、制定爆破作业人员培训计划，强化安全培训

为了加强对爆破作业人员的培训考核和规范化管理，提高人员的安全技术素质和法律意识，预防和减少爆破事故的发生，保障民爆物品使用的安全，年初制定了爆破作业人员培训计划，按照相关规定爆破人员每年由^v^门组织的不低于16学时的继续教育培训，同时公司拟定每季度组织一次对爆破人员的现场操作技能和相关法律法规的学习，并对爆破人员安全知识进行书面考试，不合格的将进行再培训，补考合格为止。

>三、加强对爆破作业现场管理、完善管理制度

从担任爆破员以来，本人不仅建立了民爆物品安全管理制度和操作规程以及各种治安防范措施，还严格按《民爆物品安全管理条例》以及^v^《从严管控民用爆炸物品十条规定》执行。使每次爆破作业现场有人负责，有人指挥，民爆物品有人清点，有人看管，现场有人管安全，人人重安全，形成了一套行之有效的细节流程和操作规范化管理模式，有效防范涉爆案件、事故的发生。

>四、增强项目安全文明管理，争创文明工程。

增强项目部对现场的安全文明施工管理,制定安全投入计划,增大安全投入,还制定了安全工作计划,严格按照工作计划展开工作, 对各项环境因素实行辨识与评价,制定了环境保护方案、环境保护实施细则,将安全环境目标以及职业健康目标分解到各个部门。现场对噪音、扬尘实行控制,定期清洗围挡,打扫现场卫生。每月对现场以及项目部环境实行检查,做到了文明施工。

>五、建立信息管理系统，保证动态实时控制。

按照公司、分公司要求,项目部建立了安全信息管理系统,设有专职的安全信息员,将每月安全生产情况和隐患排查即时向公司、业主上报。

>六、积极配合稽察和检查工作，即时认真完成整改。

全面提升管理水平，工程自开工以来，不但分局/总局和集团公司对项目部实行了多次安全方面的检查，业主监理、当地主管部门、上级主管部门也多次来检查。检查中发现的问题我们都非常重视并即时召集相关部门人员实行开会通报和研究，制定整改方案和整改措施,落实责任单位和责任人督促检查落实整改情况，并将整改结果即时上报上级相关单位。对规范和提升各参建单位的建设管理行为提升工程质量起到了有力的促动作用。

>七、不足之处及今后工作打算

过去工作中虽然未发生任何安全事故，但也有不足之处，例如在安全教育培训上，因公司生产任务紧张，不能给爆破作业充足的培训与学习时间，导致培训内容简单，作业人员对学习内容消化不够。在作业过程中遇到的突发问题未能及时拿出解决方案，影响生产效率。对自己不足之处要及时的更正，培训中存在的学习时间不够，及时向领导汇报，阐明爆破作业危害性，重要性，为作业人员争取更多的学习时间。要增强自己本身的爆破专业技术，平时多学习，多看爆破专业书籍，增加作业过程中突发事件的处事能力，提高工作效力。

在今后工作中，做的好的要继续保持发扬，存在的不足要多学习、多借鉴他人好的管理和专业技术，为公司谋福利，为自己提升综合能力。

**面点间半年工作总结13**

忙碌而充实的20xx上半年已经过去，回顾20xx上半年在莫总监、林厨、等领导的关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下,面点房圆满完成了上半年的工作任务， 受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在座的每一个同事。

>回顾面点房在20xx上半年年好的方面有5点，

1、在x月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。

2、x月是我开始负责面点房，同时在x月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与,比赛结果还真的不错，第一名是陈杰奖分鼓励,第二名是杨红丽，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。

3、每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。

4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，现场包制代表节日的点心，也让客人感受到节日的气氛。

6、在x月份杨敏和陈杰参加了本市的君利杯，杨敏获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈杰也获得了雕塑金奖。

>20xx上半年不足的方面有3点

1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

>20xx下半年的计划

1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

2、加强冰箱和工作台面卫生管理

3.对特殊客人及vip客人多关注出品和留样 。

4、做好每月的培训计划和创新点心。

5、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。

6、提前计划集团技术比武的点心和参赛人员。

更多工作总结范文扩展阅读

**面点间半年工作总结14**

我于xx年11月正式到xx宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划;另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。

xx大酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人(主要集中在12月下旬)。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。现将XX年工作计划汇报如下：

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

**面点间半年工作总结15**

一学期来，我们更加努力地探索食堂的新路子。两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要回顾。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周开民主生活会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在盟芽状态；

我们要求每一位职工必须做到：

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、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。

食堂管理既要有一套完善的管理制度，更要有过硬的检测与监督机制，才能确保制度的纯粹性、真实性，也才能吸引更多的家长了解学校，了解学校食堂管理，也只有这样，学校才能在家长中树立起名牌效应，才能让更多的家长放心地把自己的孩子送到学校来用餐。

我们具体做法是：

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。

2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%（节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支），以确保师生的伙食。

三、存在问题

随着国民经济的发展，人民的生活水平也得到了改善，同时也给我们的独生子女养成了娇生怪养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。

但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。

**面点间半年工作总结16**

时间过得真快，新的`一年正在向我们迈进，我希望我们大家在这新的一年里脱下旧妆，换上新妆，有个更新更好的转变，正所谓，我相信我将一定能做得更好!

其次，我也在此感谢大家，在我们一起共事以来的这段时间里所给我的支持和帮助，回头看看已走过的这段路，一路上都是跌跌撞撞的，但却很充实，我觉得有成就感。记得我刚迈进盛丰上班的第一天，我什么都不会，就过最基本的向顾客至欢迎词我都觉得开不了口，我单独上工作站后又犯了很多的错误，当时我真的想打退堂鼓，想一走了之，但是每次当我犯错误时大家都耐心地给我指出错误，并且亲自教我正确操作方法;我记得一年前我将要从学校跨入社会时，有一个人曾经对我说过一句话“你是一个男孩，我相信你无论遇到什么困难都能勇敢的去面对。”她的这句话我永远都不会忘记，因为是她的这句话让我重新找到了自信，我也不会忘记大家对我的支持和帮助，因为大家的支持和帮助让我再次感受到了大家庭的温暖与温馨，我在此向大家道一声谢谢，同时在工作中与大家有过一些磨擦，我向大家道一声对不起，请原谅。

再次，我希望在以后的生活和工作，大家能给我多提一些建议，我一定虚心地听取，无论是生活中的、还是工作的不足或缺陷我都会加以改进，通过与大家一起在盛丰相处的这段时间里，我发现无论在为人还是在处事方面，自己都有较好的改变。与大家相处也较随和，工作起来也不觉得像开始时那样累，为了营造一个温馨的工作环境，为了你我脸上都充满喜悦的笑容，为了你我心里都有个温暖的家，让我们多一份理解，少一份埋怨，多一份宽容，少一份指责。最后记我们为了盛丰更辉煌的明天而加油!努力

**面点间半年工作总结17**

时间过的真快，转眼间我接管食堂已经3年了。xx年在曲总的正确领导下圆满的完成了全年的工作任务，曲总经常告诫我做为一个食堂管理员应更多的为职工一日三餐饮食着想。为保证每位职工的身心健康而考虑，以下是我对食堂年末总结。

作为一个集体食堂，我们严格遵守和落实食品卫生安全法，按规定对食堂工作人员进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗，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，切实做好我食堂的食品卫生餐具“一洗，二冲，三消毒”工作。工作台做到随用随清，如发现工作中有不到位之处立即指出，改正及到位。工作人员能够认真做好本职工作，明确职责，服从分配，随叫随到以保证职工正点吃饭的需要。

十月是秋菜上市的时节，为了使食堂的成本降低购买了大量的冬储菜如大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。食堂进货也非常重要，三百多人用餐需要经常外出采购各种食品。如肉、菜、蛋、禽、主副食等，有我自己去采购，严把没有“检疫证,食品卫生许可证”的食品一律不要，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。

另外，我也严格遵守财务纪律，每次采购时总是所要收据及时上账使账目清晰有据可查，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。

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比如；菜的花样单调油水小就那麽几种吃法，主食也单一。xx年要在08年的基础上我要把食堂工作全面的抓起来，提高职工一日三餐饮食做到荤素搭配和理，增加菜的花样，掌握好就餐人数、做到记能吃饱吃好又不浪费。加强服务人员的素质教育、提高服务质量，打饭时随叫随到、以保职工能吃上热乎的饭菜。

总之，食堂工作正在月渐步入正常化、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、务实奉献与和作的团队共同为千秋木业发展而默默奉献。

**面点间半年工作总结18**

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，作为食堂的一名员工，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，在食堂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，完成食堂安排的日常工作，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厨工的责任，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、勤奋工作力争为食堂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食堂的明天会更好，作为食堂的一份子，在下半年的工作当中我将一如既往，全心全意的为食堂的不断发展壮大，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！

**面点间半年工作总结19**

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。我校学生食堂自20xx年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了14套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情况总结汇报如下：

>一、领导重视，认识到位

1、学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

>二、建立健全管理制度

1、健全规章制度。健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《^v^食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理。进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制。为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的`法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

>四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上胀很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。但是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

**面点间半年工作总结20**

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。下面我把自己的工作总结如下：

第一，要树立师生服务意识。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。

第二，要切实做好食堂食品卫生安全工作。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。

第三，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。

第四，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。

第五，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。

第六，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%。

第七，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。

**面点间半年工作总结21**

在XX酒店工作已经快一年的时间了，从笨手笨脚到现在的独立做事，这些进步都与师傅的关心和同事们的潜移默化的影响是分不开的。下面将一年来的工作与体会总结如下：

1)既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自己的技术提高，有了过硬的\'技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能不过关，别人就不会看重你!干一行，爱一行，只要自己喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，形成自己的王牌。

2)方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自己要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。养成勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有进步，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3)团结的重要性。我们在国庆长假就可以体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮助，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开集体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人!虽然很忙很累，但是我们大家很开心，时间也过得特别快，感觉更加充实。

4)要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们可以取长补短，每个人都有自己的特长，没有必要那么不自信，更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自己的不足，及时地去追踪，每天进步一点，日积月累，就是大的进步，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5)加强外语的能力，在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还可以提高沟通的能力。真的，一个人的会说话能力也是职场很重要的能力之一。记得一个清华大学的员工厨师，自己学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也可以改变自己的命运吧，他就是英语神厨-----张立勇先生的感人事迹。

6)除了在酒店工作以外，多看看其他地方的出品，多想想为什么，想在烘焙比较发达的地方，台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们可以看看充实一下知识的结构，还有些大师在这里有他们的直营店，特别而又递到的出品更是我们学习的之地。

我于XX年11月正式到月宝宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。

月宝大酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人（主要集中在12月下旬）。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。现将XX年工作计划汇报如下：

一、在菜品定位上，依照酒店整体的战略规划来开发规划菜品，根据餐厅菜点经营状况和市场客户调查，来不断地改进和提升产品形象。根据来酒店消费的团体会议，零点散客，宴会接待，三大块消费群体的需求，来不断丰富产品，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣！

**面点间半年工作总结22**

>一、 经营方面：

1、在总公司的指导下，于10月成立“产品研发小组”。

2、根据顾客的消费心理，推出一些绿色食品和野生食品，响应“绿色餐饮理念”，并且也获得了一些良好的市场反应。

3、响应市场需求，在采购部的配合下，增添了适合宾客需求的原材料和产品。

>二、管理方面：

1、以人为本为管理基础，及时了解员工思想动态和员工需求，在xx年部门人员较去年同期相比，比较稳定;也为新桥店的开业人员筹备起到了一定的支撑作用。

2、结合员工实际情况加强素质教育，对员工进行有针对性的厨艺培训，部门员工整体素质有所提高，并且培养出了一批中高层管理人员。

3、根据公司经营需求，逐步按照“六常法”健全部门相关管理制度和流程，并且加强了安全操作的培训和宣传。

4、员工食堂加强对厨师的要求，从开设夜霄、菜肴品种、口味等方面都得到了较大的改善，也提高了公司给予员工的福利。

5、员工宿舍在卫生、安全、邻里关系在下半年里更加强了管理，通过各部门的监督检查，特别是宿舍卫生管理都有很大提升。

6、对公司的会议精神和批示及时向各班组传达，紧跟公司的计划。

>三、质量方面：

1、菜肴出品质量是厨房部工作中的重点，认真听取营业部门的意见及宾客反馈，总结出品问题，如菜肴保温采取申购菜盖、菜梯改进卷帘，出品速度通过同营业部及时沟通和调整相关流程，有杂物等通过硬件的改进和日常的管理要求，在去年的基础上加强了稳定和改善。

2、督促管理人员参加原材料的验收管理，在质量和数量上都得到了一定程度的完善，也为出品原材料的要求上奠定了质量基础。

>四、卫生方面：

1、抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，并建立责任制。

2、规定食品原料必须分类存放，分别处理。

3、各班组进行对保鲜柜、冷冻箱等原料存放地和工作区域也进行定期或不定期卫生清理。

4、餐具进行定期或不定期的消毒和漂白。

>五、成本方面：

1、在保证菜肴质量的情况下，对原料、质量、价格等进行监督，并及时与采购部沟通，以尽可能控制和降低成本。也总结出一些降低成本的方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去;按营业需求采购原料等。

2、对内部用水、电、气、油的监管，在减少原料和能源的损耗上也取得了良好的成绩。

>六、存在的不足：

如厨房部卫生管理、新产品研发、“六常法”的执行和落实等都存在不足。

**面点间半年工作总结23**

随着20xx年的过去，我在厨房工作的x个月也告一段落了。自从x月来到厨房后，我一直努力的在公司的后勤部厨房做好自己的工作，为公司的各位员工们准备好可口的饭菜，提供给他们工作的动力。

在来到厨房后，我也带来了不少过去没有加入的食谱，做出了一些自己的贡献。作为一名厨师，能得到食客们的满意是再好不过的了。但是在对员工们进行了调查之后，我也了解到自己有不少需要改善的地方。对此，我还是要好好的做出改进！我的一年的工作总结如下。

当我来到厨房后，我首先从了解同事们的喜好开始，通过研习后勤的菜谱，以及讯问老员工，再加上自己的调查之后，我也有了一些了解。通过自己的努力，在之后也推出了自己的几样拿手菜，这些都根据自己的调查，尽量符合大家的口味。所以在之后都得到了不错的反响。

在采购方面，我亲自跟着采购走访市场，挑选了不少物美价廉的供货商，也同样得到了大家的好评。

在之后的日常工作中，我严格的遵守厨房的纪律和规则。保持清洁的个人卫生和厨房卫生，严格的掌控好自己管理的情况，禁止出现“火未关，人却离”的现象。对于自己的工作岗位，每天都做好严格的打扫工作，自己负责的菜品，也要保持新鲜、健康、且符合大众的口味。

自己作为一名厨师，在空闲的时候都是在和同事们讨论菜品方面的问题。大家在一起讨论这自己的拿手菜的时候也是非常的合乐融融。为了更加的提升自己的手艺，我经常在向大家请教，毕竟大家都有自己擅长的菜，也都对公司的员工比我有更多的了解，所以我经常会请教大家如何在工作中提高自己的能力。

其次，我还和食堂的常客们打好关系，了解他们的想法，并积极的对菜品试着做出调整，改善食堂的品质！

自己作为一名厨师，更是一名后勤员工，所以在工作中我也是牢守纪律，严格遵守公司的规定。并且，积极的参加公司的培训。

在今年的x月和x月，我们公司分别对卫生和安全进行了两次大的讲座和检查。这两次我都积极的参与学习，并积极的配合检查。对于自己还不足的地方，严格的记下并积极改正。

通过这次的学习，我们食堂的卫生环境得到了进一步的提高，在安全检查方面，我们也都掌握了对厨房突发状况的解决办法，让xxx公司的食堂得到了更好的提升！

作为一名食堂的厨师，想要满足所有人是很难的，但正因为如此，我才在不断的努力！尽管可能不能达到完美的满足所有人，但是我们也可以让大家都能在这里迟到营养、健康、可口的饭菜！下一年，xxx食堂还要继续努力！

**面点间半年工作总结24**

在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务。为实现酒店经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

>一、经营方面

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品。根据季节性原料供应特点，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

>二、管理方面

以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

>三、质量方面

菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定。我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足。我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

>四、卫生方面

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区域负责，同时，由我进行不定期检查。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

>五、成本方面

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去。研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本。还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效。在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！