# 部队炊事员半年个人工作总结三篇

来源：网络 作者：明月清风 更新时间：2024-02-10

*总结，汉语词语，读音为zǒngjié，意思是总地归结。今天为大家精心准备了部队炊事员半年个人工作总结三篇，希望对大家有所帮助!　　 部队炊事员半年个人工作总结一篇　　通过这2年多的工作经历和领导战友们的关心鼓励，我认为，当好一名炊事员，应从...*

总结，汉语词语，读音为zǒngjié，意思是总地归结。今天为大家精心准备了部队炊事员半年个人工作总结三篇，希望对大家有所帮助!

**部队炊事员半年个人工作总结一篇**

　　通过这2年多的工作经历和领导战友们的关心鼓励，我认为，当好一名炊事员，应从以下几个方面要求自己，提高自己。

　　政治思想方面：认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论，以及“xxxx”的重要思想，坚持常学不断，特别是党的各项方针政策的学习，加强自身的思想和世界观的改造，使自己的思想政治跟上时代的步伐，随时以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“xxxx”重要思想和科学发展观为行动指南，加强自身的政治思想素质建设，认真贯彻拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度和党的各项方针政策，坚决贯彻执行军队的各项条令条例和单位的各项规章制度。

　　总之，提高自己的思想认识是作为一名革命军人的基本要求，而炊事员也是革命军队的一分子，只有摆正自己的思想态度，才能树立建功军营的决心，而只有树立了建功军营的决心，才能正确对待每一份工作岗位。炊事工作是组织交给我的任务，做好炊事工作是保障部队工作和训练的必要前提，所以我应该努力做好后勤工作，为单位做好后勤保障。

　　业务能力方面：我从入伍之后特别是负责炊事工作以来，由于业务能力的浅簿，各方面总有达不到领导和战友们要求的情况。“工欲善其事，必先利其器”，我认识到要胜任任何一个工作，就应该深钻细研，认真学习和提高相关的业务能力和素质，炊事工作也不例外，若没有高超的烹饪技能，谈何后勤，谈何保障。所以我应该有干一行爱一行，而且把自己本职工作干好的决心，首先就是要认真从书本上学习烹调知识，要不知疲倦地翻看烹调书籍，更要不厌其烦地试炒菜肴调味，不能间断对烹调知识的学习;同时还应摆着一个谦虚好学的态度，注重从多方面提高自己。我国饮食文化源远流长，各大菜系争奇斗艳，虽然个人的能力有限，但是尽自己的能力多学一点都是财富，只要能让战士们吃上美味的饭菜，就不能放弃任何一个学习的机会。

　　俗话说“三人行必有我师”，我应该善于发现能接触到的任何学习机会，虚心请教，认真学习;还有，实践是提高技能必不可少的环节，“实践出真知”，多少烹饪大师都是从数十年如一日的锅碗瓢盆和柴米油盐中走出来的，这就要求我要多实践，多操作，从苦干实干的工作中提高自己。

　　日常工作方面：首先应摆正自己的工作态度，认清炊事工作的重要性，这就要在自己的本职工作中，做到尽心尽力，不计报酬，不怕苦不怕累;为了在战友们的辛苦工作之余能吃上放心的饭菜，我还要注意抓食品的卫生问题，从保持工作环境的卫生整洁开始，再到严把食品采购关，同时凡有霉变的库存食品一律清除，总之，应时刻告诫自己，让战友们喝上干净的水，吃上有味的饭，是我工作的职责;还有，要在服务态度上下功夫。部队就是官兵们的家，而最能体现家的温暖的地方就是食堂。为了让官兵们在就餐的时候能深刻感受到这点，我应本着全心全意服务官兵的心态，笑脸待人，和善为人，务必使战友们能充分感受到称心如意，让家的温暖在无微不至的服务中体现出来，在无形中能更加增强官兵们的主人翁意识和认同感，提高大家爱家建家的意识，更好的投入到工作和训练中去;最后，还必须在各种细节上认真下功夫，最能体现工作好坏的地方就是各种微笑的细节，我应时时刻刻注意工作中的各种细节，比如餐具的调配，打饭的秩序，饭后的洗漱等等方面，保证食堂正规化建设之余，提高后勤保障的整体水平。

　　部队训练的顺利进行，与后勤工作是紧密相关的，都说搞好部队伙食就相当于做好了半个政治指导员，英模飞行员李中华曾给一个炊事班送了这样一副对联：上联是“鸡鸭鱼肉不可少，油盐酱醋也需要;下联是：息息相关你和我，共度分分与秒秒，从中能看到好的后勤保障服务对于官兵们来说是多么重要。所以我更应该在今后的工作中坚守岗位，兢兢业业，协助领导搞好后勤工作。为单位建设尽到自己最大的力量。

**部队炊事员半年个人工作总结二篇**

　　回首xxxx年,在各位领导、同事的支持下,我以身作则,以高标准、严要求,团结同事来严格要求自己。我勤勤恳恳、兢兢业业，为职工送上了可口饭菜，现将一年来的工作总结如下:

>　　一、保证饭菜质量:

　　菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。作为一名炊事员，我严把质量关。对每道菜都按投料标准及制作程序单来做菜,保证每道菜的色、香、味稳定;还询问并征求员工反馈,并进行总结,在下次饭菜中改进;对于同一菜经常想办法、变花样,尽最大力量让职工尝到新口味。

>　　二、保证饭菜卫生:

　　根据《食品卫生安全法》规定,抓好食堂的食品卫生安全工作,把好食品加工的各个环节。把食品原料分类存放,厨房器具也存固定位置;厨房、冷冻箱等原料存放地调好适当温度，保证食物新鲜，以确保食品卫生安全,防止职工食物中毒。饭前，将食用的饭菜清洗干净;饭后，对锅碗瓢盆及时洗刷干净，摆放整齐，保证厨房干净卫生。

>　　三、减少成本浪费:

　　在确保菜肴质量的情况下,最大化使用调味品及饭菜等，避免浪费。作为多年工作的炊事员，我也总结出降低成本的新方法。如:库存状态,坚决\"先进先出\"原则,把存货较长的原料尽快用完再用新原料;研究制造无成本菜品,把主菜的剩余原料做成托式菜品,以降低成本，这些不仅能降低食堂费用成本，还能充分利用现有做菜原料，做到最大化利用，避免铺张浪费。

　　总之，在这辞旧迎新之际,在项目部领导的关心下及同事们的支持下，在xxxx年度,我在菜品创新、菜肴质量、成本控制、食堂卫生等方面都有了很大的进步都高的成绩。当然工作中还存在很多的不足，比如菜的花样较少。xxxx年，我会再接再厉、勇于创新，为项目部全体职工带来卫生可口的饭菜而努力!

**部队炊事员半年个人工作总结三篇**

　　时光荏苒，转眼间，又是一年。在军委的集体领导下，我团结战友，按照自己的工作职责和工作任务扎实实施具体工作，使自己分管的各项工作进展的井然有序，较好地完成了上级交办的各项工作任务。我本人也并无过人之处，只是干了应该干的事，尽了一名军人应有的职责。下面就一年来的工作、生活、学习情况总结如下：

>　　一、工作方面

　　加强责任心，做好班长的模范带头作用。作为炊事班的班长，每天重复同样的工作，买菜、配菜、做菜，收拾厨房，打扫卫生等等。任何事情，做的时间长了，总会厌烦。但是，作为班长，有义务更有责任去克服这种不良习气，并带动全班战友一起为全区服务好。民以食为天，我们炊事班不论严寒还是酷暑，都没有放松，饭菜卫生、质量我们严格把关，确保同志们吃得饱、吃得好。

>　　二、生活方面

　　作为一名军人党员，时刻保持着军人的优良传统作风。保持宿舍卫生，物品整理摆放整齐，勤俭节约，不铺张浪费。团结战友，遇到矛盾从他人角度出发，考虑他人感受，不断反思自己不足，努力保持宽容大度。注重加强体育锻炼，与战友在篮球联赛中成功夺冠。

>　　三、学习方面

　　加强学习，工作之余看一些自己喜欢的书，加强自己的文化修养。学习区委下达的文件，不断学习，保持党员先进性。

　　这一年来工作虽然较好的完成，但也仍然存在一些问题，主要体现在以下几个方面：

　　一、工作标准不够高，习惯于已有经验、熟悉套路办事工作。工作任务重的时候，也存在懒惰现象，尤其在自己因玩篮球受伤的那段时间，虽然坚持上班，但是工作做得很少，加大了其他战友的工作量，炊事班的工作效率也因此下降。

　　二、生活上仍存在缺陷，自己性格比较要强，做人处事方面，有时候耐心不够。

　　三、学习积极性不够高。虽然平常看书，但是读书量还是很少，涉猎面也很狭窄;学习军、党的理论知识积极性不强。

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！