# 年度工作总结厨房个人(热门28篇)

来源：网络 作者：空谷幽兰 更新时间：2024-01-12

*年度工作总结厨房个人1一、抓思想教育、规范医疗行风我们坚持以人为本、执医为民的服务理念教育，以创造百姓满意为行业目标，以职业道德为基点，不断规范医疗行业，在行风建设中，建立行风工作领导小组，实行院长负总责，分管领导具体抓，谁主管谁负责，一级...*

**年度工作总结厨房个人1**

一、抓思想教育、规范医疗行风

我们坚持以人为本、执医为民的服务理念教育，以创造百姓满意为行业目标，以职业道德为基点，不断规范医疗行业，在行风建设中，建立行风工作领导小组，实行院长负总责，分管领导具体抓，谁主管谁负责，一级抓一级、层层落实到科室到个人、并与单位职工签定了行风建设工作责任状，把行风建设纳入整体工作，形成制度，并将医德医风作为医务人员考核、奖惩、晋升、劳务分配的重要依据。并把行风建设与质量管理年活动和结合，建立行风建设的长效机制。

二、建立建全规章制度、严格执行政策

制订《医疗服务行为规范》进一步落实医疗管理规章制度和技术操作规范，强化内部质量控制体系建设，加强医疗质量管理，建立和完善医疗质量管理体系，制定医疗质量管理目标、措施和监督办法，定期对医疗质量、运行效绩进行考核，对医疗工作量和服务质量每半年公示一次。不聘用非卫生技术人员从事医疗卫生技术工作和无执业资格人员独立从事诊疗活动，不将医疗机构场所出租、承包等方式交由他人从事医疗活动，不刊登非法或虚假广告，医务人员未经许可不得私自外出会诊或到非执业地点会诊或手术，禁止医务人员在医疗服务中收受“红包”及“药品回扣”及“开单提成”。我院成立了药品采购小组，进一步完善药品、医疗器械、耗材集中招标采购工作，严格按照正规渠道采购药品，把好药品入院关，严格院内药品管理，建立因病施治、合理使用抗菌药物的监督制度管理，医生使用抗菌药物范围和门诊、住院使用抗菌药物范围符合率达标。坚持新药进院、药品招标等集体研究的工作制度、对临床大处方现象专门制订了病人用药限额、实行处方点评制度及药品使用动态间接及超常预警制度、逐渐降低药品收入在医疗费用中的收入比例，降低群众看病贵的负担，把优惠让利给群众。建立建全医院内部收费管理制度、严格执行《医疗服务项目规范》，不自立收费项目、不擅自提高收费标准、不扩大收费范围、不强制或变相收费，公示医疗服务收费项目和标准。并把治理医疗反商业贿赂活动与行风建设活动结合起来抓，从群众自身利益出发、切实解决群众看病难看病贵的实际问题，减少了医疗纠纷的发生。

三、建立长效管理机制

建立纠风工作制度和工作人员职责，实行来访毅然咨询、投诉的登记制度，做到事事有答复，件件有落实。

文明着装上岗，接受患者监督，病房不定期召开病人座谈会，直接征求患者意见，沟通医患关系。

聘请社会义务监督员，认真听取社会方方面面的意见，不断改进医疗作风。

营造良好的医疗环境、开通绿色通道、创建便民服务。

**年度工作总结厨房个人2**

在餐厅的这一年，我尽责的做好自己厨师的工作，自己出的菜也是被认可，没有投诉的情况发生，同时也是感受到，自己的厨艺也是得到了很大的进步，对于工作也是有了更多的认知，在此也是就这一年在厨房的工作来总结下。

进入餐厅其实也是我的第二年了，工作是熟悉了，年初没办法回到餐厅，那段日子其实真的挺难熬的，也是想过要不要换工作，但我本来就是这个行业的，很多的餐厅都是开不了业，也是没有办法，只能继续的等待，但是在家的日子，我也是天天会在厨房去做菜，除了给家人做，自己也是尝试去做一些新的菜色，去让自己熟悉，不会手生，同时也是一种学习的机会，也是让我感触到，平时工作的时间经常是做一个菜色，其实有时候也是厌倦的，而尝试新的东西也是让我有了一些灵感，开发了一些新的菜品也是得到了认可，后来餐厅开业而我的新菜品也是得到了客户的认可，自己也是积极的去学习，去找到新的方法，不断提升自己的厨艺，一年下来，出了几个新的菜品，同时自己的厨艺也是越发的老道了，而这也是不断经验积累和学习的结果。

工作上，回到餐厅，开业，我们也是做好了防控，同时开始接外卖，虽然堂食没有开展但我们也是尽责的去做好外卖的工作，而外卖也是和堂食有一定的区别，客户拿到菜品的时间更长了，而对于我们厨师也是更加的有要求，不但是要做好，同时也是要去考虑到客户拿到了菜品之后，是否是满意的，是否等待了那么长的时间，菜品还是好吃的，这也是我们需要去注意的事情，而不是说做好了就不管了，或者觉得和堂食一样，其实不是这样，也是要考虑的方面会更多一些，但我也是做好外卖的工作，得到了肯定，也是让我的经验更为丰富了，后来堂食的开展，我们的工作也是渐渐的恢复到正常，但是对于防控依旧是没有松懈下来，我也是清楚，疫情并没有结束，而我们要去做的事情也是有很多的。

一年下来，工作顺利的做好，同时也是让我看到自己有一些成绩，也是有一些还需要不断提升的方面，对于一些菜品也是要继续的去学习，去了解同行的一个情况，不断的提升自己的厨艺来让自己的工作被更多的客户所认可，所喜欢我出的菜品，也是要在来年把自己厨师的工作做得更到位。

**年度工作总结厨房个人3**

时间真是让人猝不及防的东西，一下子就把我在xx饭店厨房实习的日子变成了回忆，转眼间一个月的实习期就结束了，我也如愿以偿的拿到了厨师资格证，成为了一名厨师，这是我从小的愿望、梦想，人的一辈子，能做自己喜欢的工作已经是很幸运的了，虽然过程中有苦有泪，但是最后的结果还是让我很满意的，至少我是在为我喜欢的事努力，所谓的苦累好像也没有那么苦了，在这一个月里我成长太多了，我很感谢这段经历，以下是我这段时间来的工作总结：

我在高考是发挥失利，我也并不想听从父母的安排去上三本，我觉得那是在浪费时间，我很自信的告诉他们我想当厨师，我要去学做菜，但是立马一盆冷水浇了下来，他们表示坚决不同意，我要去读就自己交学费。所以我能在xx厨师学校顺利读书毕业全是我自己打暑假工临时工贷款辛辛苦苦换来的。我知道很多人等着我跌倒，然后来嘲笑我，所以我在学校的学习成绩一直不错，在班上也时常稳居第一的位置，也就是在学校学到的知识还有技巧让我在实习的饭店，这么顺利的转正拿到毕业证。

我于一个月前被学校安排到xx饭店后厨进行为期一个月的实习，在这一个月里的确是极其的苦闷和枯燥，最开始的阶段每天干着重复的一件事——宰杀食材，每天就是杀鱼，杀鸡，我感觉我把全世界的\'鱼鸡都杀完了，我成为了他们的头号天敌，以至于我到都麻木了，手起刀落的流程简直就是成为了机器一样重复着，后面我看到鸡肉鱼肉就会觉得这是我杀的，不敢吃犯恶心。干久了会有厌烦心理，我会雕刻、会炒菜、会摆盘、会刀工……再怎么样我也不能一直在这做宰杀工作吧，好几次动了想拍屁股走人的冲动，但是都被脑海中父母的话，被淹没了，继续咬牙坚持，所幸这些都是为了考验我，后面慢慢的我的厨师长师傅让我打下手了，帮他把菜写好备用，当时他还夸我没想到我的刀工这么好，慢慢的也给了我更多的任务，教我更多做菜的经验和在厨房工作的知识，再到现在的客人的一些蔬菜也会让我来炒了，当我做的东西被顾客吃了，并且表示露出满意的表情时，我觉得这一切都值了，因为有人承认我这段时候义无反顾的行为了，证明我是对的，我在这方面还是很有天赋的。

这一个月我真的学到太多了，见识到了厨房的工作环境，认识了为人处世的法则，急躁躁的性子在这次的而工作中也变得稳重起来，在实习的工作中一定要耐得住性子，这里不比学校，不是每个人都有义务教你什么，只能靠你自己去多学多问多看，保持初心，才能让自己离自己的梦想一步一步的靠近它，用力抓住它。

**年度工作总结厨房个人4**

——安全管控不断加强。上半年，民航安全工作一度出现较大波动，事故征候万时率连续3个月在平均值以上，运输航空事故征候一度达到单月历史峰值。民航局党组及时把控 这一不良态势，认真分析原因，查找问题根源，及时采取措施，通过一系列“组合拳”，有效遏制了安全运行滑坡态势，坚守了飞行安全底线。在思想认识上，始终坚持“安全第一”不动摇，牢固树立“安全无小事”的思想，把发生安全事故征候的小事当作大事来处理，严在治标，重在治本，有效控制小概率事件形成趋势性倾向。在发展决策上，始终坚持精准调控不偏移，根据安全形势的变化，在公司设立、运力引进等方面坚持更为严格的安全标准，妥善处理好安全与发展、安全与效益的关系。在生产运行上，始终坚持遵章守纪不违规，督促生产运行单位加强制度规范、队伍管理、安全诚信文化建设，确保安全生产主体责任落实到位。

对上半年安全大检查中发现的128个运行方面问题，目前整改率达到40%。在安全监管上，始终坚持严肃问责不留情，“宁当恶人、不当罪人”，综合运用经济、行政、法律、舆论等手段，做到“敢管、肯管、会管、严管”，增强安全监管的针对性、权威性、有效性。对东航四川公司严重违反飞行规定的两名飞行员、在事件调查中制造伪证的两名飞行干部全部给予吊销航空器驾驶员执照的处罚，做出了近年来对违反安全运行规定个人的“最严”处罚决定。在应急处置上，坚持枕戈待旦不懈怠，加强关键岗位资质能力建设，提高专业人员特情处置能力;加强应急演练，首次与海事部门在华东地区联合开展航空器海上搜救及调查演练。

截至6月底，全行业实现连续安全飞行70个月，累计安全飞行4133万小时，没有发生运输飞行事故和空防事故。圆满完成了重要专包机、“两会”、博鳌亚洲论坛等运输保障任务，确保飞行安全万无一失。

——发展势头持续向好。全行业完成运输总周转量亿吨公里、旅客运输量亿人次、货邮运输量万吨，同比分别增长、、4%。在保持较快增长的同时，行业发展结构进一步优化。国际航空运输继续较快增长，上半年，国内航空公司新辟国际航线60条，国际运输总周转量同比增长，约为国内增速的两倍。中西部民航发展迅猛，24家航空公司新增的151条航线，主要集中在中西部地区，中、西部机场旅客吞吐量增长、，分别快于东部、个百分点。通用航空蓄势待发，\_出台《关于促进通用航空业发展的指导意见》，将通用航空确定为“战略性新兴产业体系”，全行业通航企业达到302家，新增21家。主动服务国家战略，认真修订完善民航“十三五”发展规划;以乌鲁木齐机场为试点，按照建设国际一流门户枢纽的发展要求，会同新疆自治区人民政府制定了《乌鲁木齐国际航空枢纽规划》，从国家层面推进门户枢纽机场建设。

——服务水平显著改善。积极回应人民群众诉求，“真情服务”的理念在全行业得到广泛认同。针对旅客反映强烈、投诉集中的航班正常、行李托运、票务代理、机上餐食品质等航空运输服务问题，开展专项整治。上半年，航班正常率为，同比提高个百分点，在构成航班延误的各类因素比重中，天气因素由去年同期的上升到，成为影响航班正常的主要原因;航空公司原因占全部延误的比重降至9%，降低了个百分点;空管原因降至，降低了个百分点。进一步规范互联网机票销售平台经营行为，处罚违规代理企业91家、下线严重违规代理企业39家。行李服务质量问题明显减少，行李问题投诉占比同比下降个百分点。此外，特殊旅客运输服务、人体捐献器官转运绿色通道等工作的开展，在社会上引起很好的反响，得到各方面积极的肯定，让人民群众看到了我们抓服务质量提升的决心和措施，增强了旅客对民航真情服务的获得感。

——运行效率明显提高。持续推进京广、沪昆、中韩、沪兰大通道建设，进一步完善全国主干航路布局;优化调整厦门、新疆等地区空域结构，提升运行效率;加快推进流量管理系统建设，在沪蓉、京广、京昆航路实施“总量控制+最小尾随间隔”跨区域总量控制试验运行，进一步提升繁忙航路通行能力;在中南、华东和东北地区开展航路航线PBN运行，全面提高航路运行效率;在国家空管委的高度重视和组织领导下，会同空军在中南地区推进空域精细化改革试点，努力提高空域使用效率。上半年，机场平均放行率，同比提高个百分点。积极推进排堵保畅、航路截弯取直等措施的落实，累计缩短飞行距离383万公里，减少二氧化碳排放万吨，节省燃油消耗万吨。

——发展基础不断夯实。上半年民航基础设施续建项目32个，全行业已完成投资335亿元，占全年投资的，快于往年同期水平个百分点。北京、成都、青岛、厦门、大连新机场等重大基础设施项目建设进展顺利。其中，北京新机场主基地航空公司入驻方案已确定，航站区的核心区桩基础工程已完工，截至6月底机场主体工程累计完成投资207亿元。适航攻关取得新进展，中欧适航合作进一步加强，国产运十二F型飞机获得美国联邦航空局(F民航局工作报告)颁发的型号合格证，支线客机ARJ21完成了首次载客商业航线运营。

——法制建设成效显著。在交通运输部的高度重视下，特别是在传堂部长的亲自领导下，明确了民航法制建设的制度程序，上半年共完成47部规章重新审查。完成了《民航法》的修改稿，开始向全社会征求意见。完成行业第一个五年立法规划。《航空法》研究工作、《民用航空安全保卫条例》修订工作顺利推进。面向监察员、行政机关管理层和行政相对人的“民航监管执法系统”建设按计划推进，华东局试点取得阶段性成果。积极推进与证监会、\_、银监会建立协同监管、联合惩戒的工作机制。

——简政放权深入推进。按照\_的部署要求，上半年又取消1项行政审批，截至目前民航局已累计取消下放行政审批26项。简化行政审批申办手续，共取消12个行政审批事项的29项申报材料，占材料总数的。其中，将特殊通用航空飞行任务审批中的11项各类资质证明，简化为“申请函+承诺书”2项，审批的时间相应缩短1/3以上;将国内航空公司的国际航线包机由审批制改为备案制;进一步减少国内航线核准航段数量，夏秋航季核准航段从85条减少到69条。民航局行政审批服务大厅投入运行，实现“一个窗口”受理行政审批事项。

会议指出，目前民航安全运行的基础并不牢固，行业发展结构还不够均衡，服务品质、服务保障能力依然是社会反映较多的突出短板，制约民航科学发展、持续安全发展的体制机制、思想观念、科技进步、人才支撑等诸多问题尚未得到有效解决，党风廉政建设还存在薄弱环节。坚持问题导向，找准正确的发展思路和发展目标是我们当前需要下大力力气做好的工作。

会议强调，上半年，民航局新一届党组认真梳理民航发展的特点和规律，分析当前面临的矛盾和问题，运用改革创新思维，谋划解决对策，形成了“践行一个理念、推动两翼齐飞、坚守三条底线、完善三张网络、补齐四个短板”的总体工作思路。为了确保这一工作思路落到实处，为民航发展凝聚新动力，民航局党组在深入调查研究、集中全行业智慧、形成广泛共识的基础上，制定《关于进一步深化民航改革工作的意见》，确定了十大提升任务和40个专项任务;下发《关于统筹推进民航改革任务、落实专项工作责任制的通知》，明确了改革工作的组织推进方式。目前，部分单位先行先试，主动作为，京津冀民航协同发展、深化机场公安体制改革、国家空管调整改革、军民深度融合发展、民航局直属企业改革等工作已起步推进。

**年度工作总结厨房个人5**

回首20xx年，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。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，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20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

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，走向一个收获的20xx！

**年度工作总结厨房个人6**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20-年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，而对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，这主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

(1)在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

(2)设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，所知道主要电源、煤气、自来水开关的位臵。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，要使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次 对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料 的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了 一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。 谢谢大家!

**年度工作总结厨房个人7**

20xx年，在县委、县政府的领导下，在州委宣传部的指导下，我县宣传思想文化工作以\_理论和“三个代表”重要思想为指导，以科学发展观为统领，以理论教育、舆论引导、对外宣传、文明创建、文化产业、干部队伍建设为主线，深入学习贯彻落实中央、省、州宣传部长会议精神，按照宣传思想文化工作“出品牌、上水平”的总要求，围绕中心、服务大局，扎实工作，为全县实现“提速发展、提质增效”、实现时间过半任务过半营造了良好氛围。

一、以述学推动学习型党组织建设，不断夯实理论武装。

根据全县党组织情况，认真制定创建计划。为了扎实推进工作，由县委组织部、县委宣传部、县直机关工委、县委党校组成督查组，于7月上旬对全县学习型党组织创建工作进行了督查。县委会听取了全县学习型党组织创建工作汇报，明确了在全县科级干部中与述职述廉一起开展述学工作，述学制度已经下发执行。

以县委中心组学习推动全县党委(党组)中心组学习，上半年组织集中学习4次，撰写调研文章或心得体会40篇。抓好干部理论教育，征订《黔东南州理论教育读本》4300册。组织宣讲国发2号文件、省第十一次党代会精神18期。开展应用理论征文活动，收到10余篇较好的理论文章。

二、以十大主题宣传为引领，不断强化县级媒体的舆论引导能力。

充分发挥县级媒体的舆论引导作用，围绕县委县政府全年经济社会发展主基调、主战略、主目标，认真确定选题，制定方案，开展十大主题宣传报道，在镇远报开设十大主题专用版面、在县广播电视台开始十大主题专栏、在门户网站开展十大主题专题报道，用十大主题宣传报道引领全年的新闻舆论导向，激发了广大干部群众干事创业的激情。

三、以“三创”活动为载体，不断提升历史文化名城群众幸福指数。

今年，为了全面贯彻落实全州整脏治乱工作会议精神，为了全面提升中国历史文化名城镇远新形象和文明程度，推动文化旅游产业发展，提升群众幸福指数，县委会专门听取了全县文明城市建设和整脏治乱工作汇报，并形成了“举全县之力，创建全国卫生城市、省级和全国文明城市、省级和全国环境保护模范城市，工作人员从相关部门抽调，创建办按规定报批设置为常设机构，归县委宣传部管理”的决定。根据会的决定，我们迅速开展工作，搭台子、建班子，成立了全县三创工作领导小组和创卫工作组、创文工作组、创模工作组，认真研究制定创卫、创文、创模工作实施方案，预计在下半年召开启动和动员大会。

始终以整脏治乱为抓手切实推进文明城市创建工作，县委书记蒋映生就研究制定整脏治乱工作日常管理机制专门召开专题会议，就整脏治乱日常管理工作作出了要求、提出了目标，制定了《镇远县文明城市创建、“整脏治乱”和“满意在镇远”工作督查办法(试行)》，将城市管理工作实行了流水线式的日常管理。发挥数字城管系统的作用，推动城市管理常态化、精细化。

认真贯彻落实《州人民政府办公室关于加强农贸市场公厕停车场建设工作的意见》，县人民政府召开专题会议4次研究落实措施，结合实际将现城现有的可用停车场所全部规划建设为停车场，共规划建设小型停车场14个面积近1万平方米;规划建设公厕，今年已改造3个新建1个;规划农贸市场升级改造2个，正在实施的灵角寨市场的升级改造总投入15万元，正在筹划中的南门沟农贸市场的升级改造计划投资230万，预计在下半年动工。

以城市出租车行业为重点，切实开展《满意在镇远》主题实践活动，正在制定《文明出租车评选办法》，计划全面开展文明出租车评选活动，推动出租车行业的满意度提升，从而带动全县窗口行业的满意主题活动的开展。制定方案，下发文件，开展县级道德模范推荐评选表彰活动。

3月在全县范围内组织了一次公民道德辩论赛，积极倡导做文明市民，进一步弘扬传统美德。开展文明单位、文明社区、文明村寨等文明创建活动。以“三创”为载体的创建活动不断推动城市管理规范化常态化，既提升了中国历史文化名城镇远的城市新形象，更让群众感受到城市变化带来的实惠，提升了群众幸福感和满意度。

四、以规划和项目为抓手，不断壮大文化产业。

始终站在全县的高度做好全县文化产业的规划和项目建设工作。做好文化产业统计工作，全县现有文化个体经营户199家，从业人员445人，主要集中在文化服务业，其中书、报、刊印刷业3家，装订及其他印刷业服务活动17家，互联网信息服务35家，首饰、工艺品及收藏品批发和零售25家，文具、书、报刊零售及其他文化用品零售22家，家用电器零售47家，图书音像制品出租3家，广告业6家，摄影扩影服务业17家，室内娱乐活动及其他娱乐活动20家，娱乐园4家，20xx年实现文化产业增加值6788万元。

搞好文化产业规划和项目申报，以中国深圳第八届文博会为契机，制作的18个文化产业推介项目在签约仪式上，镇远县签约合同项目2个，签约资金5亿元，分别是《镇远县云龙洞文化产业园项目》，签约资金2亿元;《镇远县西峡自驾游服务中心项目》，签约资金3亿元;签约协议项目1个，《镇远县吴王洞影视文化产业园项目》，签约资金10亿元，有效推动了我县文化产业快速发展。

扶持古城文化旅游有限责任公司发展壮大，对古韵镇远歌舞史诗进行改版升级，并以入股的形式交由古城文化旅游公司经营管理，将舞阳文化产业公司以入股形式交由古城文化旅游公司经营管理，切实做大古城文化旅游公司资产，为公司早日上市打下基础。

五、以树立名城新形象为目标，不断加大对外宣传力度。

以举办活动为载体加大宣传，举办了元宵龙灯节、报京侗族“三月三”情人节、金堡爱河“六月六”吃新节、高过河景区“浪漫之漂，让我们的爱漂得更远”第二届“5·21”主题活动、第五届文化旅游艺术节暨第二十九届传统龙舟节等节日活动，基本实现一月一主题活动，通过活动加大对外宣传。

央视焦点访谈对镇远赛龙舟的全民体育活动进行专题报道;央视走遍中国将镇远古城龙舟节活动纳入全国100个古镇系列节目进行30分钟的专题报道，节目预计8——9月份在央视4套播出;凤凰卫视将从国家级非物质文化遗产的角度对镇远古城龙舟节进行12分钟的专题报道，节目预计在7月份在凤凰卫视“多彩贵州”栏目面向欧美国家播出;中央人民广播电台将镇远古城纳入全国6个古城系列，将于10月份面向港澳播出。

开设“工业强镇远·旅游活古城”系列报道，加大与省、州党报的联系，加大宣传报道力度，目前已在州报推出4条深度新闻报道，在贵州日报头版重点报道3条。

按照省、州外宣的要求，积极办好“多彩贵州媒体踏春行”、“全国知名博主网络媒体走进镇远大型采访活动”、“全国省报记者‘国家公园省·多彩贵州行’大型采访团走进镇远采访”、“全国50家电台镇远现场直播”、“全国旅游广播联盟旅游博主镇远采访”、“广东佛山电视台组织的珠江小姐形象大使贵州环保行走进镇远”等大型采访活动。

半年来，全县在国家级媒体刊播稿件45余条、省级媒体刊播稿件200余条、在州级刊播稿件650余条，切实扩大宣传面和影响力，进一步树立了历史文化名城镇远新形象。

六、以壮队伍强素质为要求，不断加强宣传思想文化干部队伍建设。

围绕贯彻落实中央、省、州六部局《关于加强城乡基层宣传思想文化队伍建设的意见》文件精神，在现有的基础上，实施县文明办升格正科级机构、县信息中心和文产办升格副科级机构工作，同时增加信息中心事业编制2名。结合全县换届，推荐提拔一名副科级升为正科级干部、一名股级干部升为副科级干部。从外单位调入4名干部，充实力量，壮大队伍。积极参与省州组织的各类业务培训，分别派人参加了全省文化产业培训、舆情信息培训、外宣培训。

半年来，我县宣传思想文化工作，为全县经济社会发展营造了良好氛围，推动了跨越发展，但离县委和州委宣传部的要求还有差距，主流舆论的声势还需进一步强化。下半年，我们将继续围绕县委县政府的工作大局，抢抓机遇，开拓创新，积极唱响主旋律、打好主动仗，为全县经济社会又好又快更好更快发展营造积极的舆论氛围。

**年度工作总结厨房个人8**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，201\*年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，而对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，这主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

（1）在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

（2）设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一

次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，所知道主要电源、煤气、自来水开关的位臵。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，要使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次 对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料 的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了 一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。 谢谢大家！

**年度工作总结厨房个人9**

厨房在XX年做了很多，但也有不足，有激情，但也有无奈，其实这些就是工作，这些就是生活。我们不要想着去改变什么，我们更多的该想想我们自己还可以改变什么，这样才能让我们的厨房有更大的进步。下面是我的工作总结，和大家分享：

XX年香榭里厨房工作总结

XX年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

一、XX年工作总结：

1.加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5.一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6.体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7.坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8.圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9.各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10.创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴;在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

**年度工作总结厨房个人10**

今年一年就像是一阵刚刚燃起的火，到了最旺盛的时候时，它就告诉我已经结束了。现在我的感觉就是，我们行业逐渐复苏过来了，但是今年一年的确已经到了尽头了。对于这一年的经历，我真的很有感触，也很感谢这一次经历，让我在厨师这个岗位上逐渐找到了自己的定位和方向。在此，我为自己过去一年的工作进行了一次总结和整理，对未来也做了一次计划。

>一、今年的主要收获

今年，我们餐饮行业面临了一个巨大的难关，很多餐饮店没有扛过去倒闭了，这让我们每一位厨师也感到非常的着急，紧张。但是好在我们餐厅凭借着强硬的基础扛了过来。所以在这里我也要非常感谢餐厅这个好的平台，让我能够稳固好自己的事业，凭借着好的条件可以继续工作下去。

带着这一份感恩，我今年工作上尤为努力，因为我知道，如果我自己不去想着突破和进步，下一个淘汰的就是我自己。现在局势很紧张，我不能再这样犹豫不定了。因此这一年，我在菜品方面不断创新，并且得到了很好的反馈，餐厅的口碑也逐渐做上去了，并且在网络上也赢得了不错的反响，这是我认为今年最为成功的一部分，感谢这次机遇，让我遇到了更好的自己。

>二、今年的不足之处

今年自己虽然取得了很多的成功，但是在这份成功里，依旧是有一些不足的地方的。比如说我在创新上虽然有了成绩，但是我在一些细节的处理方面还是比较平庸的。这一份成功是很多人一起努力的结果，所以我明白了自己不足的地方之后，我就尽快的去改正了，不管是在研究菜品还是在制作的过程当中都变得更加严谨和细致了。其次我也克服了自己懒惰的缺点，这一年变得更加的勤快，也变得更加的积极向上了。我会继续保持自己的这一份激情，继续攀岩，继续努力。

>三、来年的计划准备

下一年，一定是一个更大的挑战。现在已经处于万物复苏的阶段了，下一年就看谁长得更快，看谁有更多的闪光点了。我会继续做好这个准备，为自己打造一副好的武装。希望在来年能够通过自己的勤奋和努力创造一份更好的成绩。感谢这一年各位领导对我们厨房的支持，也感谢大家积极配合我们每一位厨师。新的一年，我会带领好这个团队做出更好的成绩的！

**年度工作总结厨房个人11**

忙忙碌碌的一学期即将过去，我们作为厨房的工作人员，特别是我们是新幼儿园的新员工，要求自已各个方面都能做得更好。虽然说要安排好 幼儿园全体师生的餐食是件“众口难调”的事，但是我们本着从卫 生、营养、科学的配餐为出发点，根据季节变化，在市场允许的前提 下，一起努力尽可能做出适合幼儿口味的营养餐食谱，让幼 儿吃得卫生、营养、吃出健康。为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

>一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，好像就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我们都十分的投入。不管刚开学时天气多么炎热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。我们觉得，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

>二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我们认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但服从领导的安排，还主动为领导排忧解难，平时与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

>三、找窍门使巧劲度努力把食堂办成家长放心、幼儿开心、领导同事满意的食堂。

**年度工作总结厨房个人12**

时光荏苒，-年很快就要过去了，回首过去的一年，感慨万千——这是我第八次写职位年终工作总结。今年整个北京市场物价迅猛上涨，人员成本同时也不断上升，在集团的大力管理培训和大家的共同努力下，同期工作比往年有所改善。现将主要工作总结如下：

一、厨房管理方面

1、-年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20-年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3、-年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房 还需增强工作意识。

2、对怎样做员工思想工作还需要总结学习。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。

4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。

5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。

6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

**年度工作总结厨房个人13**

一年的时间马上随着地球的转动画上了完美的句号，在这一年里，接受了国家四级公共营养师的培训，前赴上海和北京两地和全国各地的营养师交流，和中国的科学家面对面的学习，取得了实质性的成果。在厨房间，和师傅们学习烹饪的工作流程和餐饮的基本知识，和同事们探讨工作的上不足。

在20\_年这一年里，个人的交际上迈出了主动与人沟通，，也愿意和别人交流自己的内心感受和对某个问题想法。实际操作上，熟悉了各个工作流程，工作细节。在工作速度上比前一年有了明显的提高。取得成绩的同时，也带来了一些工作上的不足，比如：人际关系上面临共同语言的缺乏，没有一个闪光点去吸引别人，工作上细节上还要需注意，反应能力还要进一步的加强。实践操作上更要拿出胆识和魄力来去突破还停留在原来的工作层面上。展望20\_年，对于个人而言，做出以下的办法来解决今年工作上的不足。

食品和个人卫生

食品安全问题是当下中国老百姓所关心的话题，做好食品安全卫生工作是做一名厨师义不容辞的责任。20\_年，食品卫生，餐具卫生，食品储存会按照一定的工作要求落到实处，至于厨房的卫生包干区，我会采取具体的办法保持整洁干净。

个人卫生方面，将会养成良好的生活习惯，培养自身的身体素质，做到“四勤”：勤洗头，勤理发，勤洗澡，勤剪指甲。在此基础上，要勤洗手，勤洗衣物。个人卫生和食品卫生实行良性的互动，有助于降低食品安全问题的发生风险率。有助于提升部门的形象和素质。有助于推动中国的食品安全向着一个科学，健康的道路去发展。

实践操作工作

菜肴的出品工作，是实践操作工作的重中之重，保证菜肴的分量，数量，质量根据工作要求来确定，保证出菜顺利不乱套，按照正确的出菜顺序把菜肴出品出去。保证调料不多领，不少领，以满足师傅们烧菜的需要。领料时间控制在一定的范围内，一次性领完。大单期间，领料比平时要多领，淡季时间，库存要保持平时状态。保证小料满足烧菜师傅之需的同时，小料的新鲜度要给予保持。

菜肴的制作工作，明年我会深入基层学习一些基本的烹饪技法，融合自己平时学习的理念和知识，和大家一起交流和分享。

人际关系

在今年学习营养学的同时，忽略了良好的人际关系的建立，是我今年工作中的遗憾，而这个遗憾会在20\_年一年里得到解决。

在分配菜肴的过程中，不然避免与师傅们出现意见分歧的情况。那我们要把握处理问题的一个基本大原则：“先解决问题，后追究责任，不计较，不抱怨，及时发现问题，及时处理问题”。在工作以外的人际交流方面，在原有的基础上做出突破，积极建立良好的人际关系沟通平台：

成果分享：愿意和大家交流一些共同的话题，分享好的一些食材。在身体保健方面做出积极交流和探讨。

兴趣爱好：会和大家培养共同的兴趣爱好，比如：唱歌，旅游，逛街购物，穿着打扮，体育活动。

户外活动：会和大家交流聚餐，邀请老同事去自己的家乡游玩。

20\_年是一个取得成绩同时又留下遗憾的一年，我实现了理想成功的第一步：得到了老师们的培养，得到了领导的帮助。我会以实际行动来感谢他们，用学习的知识来解决自身存在的问题——人际关系问题，是我今年留下的问题。

20\_年相信自己是展现自己才华的一年，课后我会和老师们积极主动交流，来帮助大家共同解决现实中存在的问题。相信自己在明年会表现的更加出色，在原有良好的基础上做出重大的突破!

**年度工作总结厨房个人14**

xx年即将过去，这一年在餐厅各位领导和同事们帮忙关心鼓励下，使我克服了种种困难，较为出色的完成了全年的工作，得到领导和同事的肯定。全年持续全勤上班，无请假、迟到、早退现象；服务质量及工作水平有所提高，无客人投诉状况；能够尊重领导，团结同事，做到礼让三分，工作为重。现将我在xx年做的主要工作及明年的打算做以汇报，请各位领导和同事指正。

一、今年的主要工作

1、端正态度，爱岗敬业。透过这一年的锻练，我逐渐克服了心浮气躁，做事没有耐心，敷衍了事的毛病，养成了耐心细致、周到的工作作风，一年当中客人对我的投诉少，表扬多，和同事之间的关系也融洽了，之间的争吵少了，风凉话少，取而代之的是互相鼓励和关心的话语。使我对工作更加充满信心。对于餐厅的日常工作来说除了接待客人，主要就是打扫客房和环境卫生，虽然整天都在打扫卫生，原先总是会因为太高了、不起眼、不好移动等借口，放弃了一些地方的清扫，留下了死角，在这一年里在打扫房间和环境卫生时每处地方时都备加细心不放过每点污渍和每粒灰尘、毛发，高处够不着的就凳子落凳子，抬不动的就和同事一齐抬，原先不注意的墙角、窗户角、抽屉角以及手放不进去的缝隙都想办法用抹布擦干净，让脏物无处可逃。

2、虚心学习，不懂就问。在这一年，我用心参加了餐厅组织的各项培训活动，认真学习服务技巧和礼貌用语，不懂的地方就向经理和其他的老同事请教，回家后仔细琢磨练习，在平时在日常生活中也能经常使用礼貌用语，改掉原先的陋俗，养成了良好的习惯。就这样在不知不仅仅觉中，我的服务水平得到了提高，行为举止更加礼貌，在客人之中迎得了好评，得到了领导和同事称赞。

3、服从安排，任劳任怨。平时做到尊重领导，不耍心眼，对于领导安排的事情，不打折扣，保质保量。今年除做好客房服务工作，同时在前台人员不齐的状况下，参加了前台接待的工作，开始由于对前台工作不了解，没有信心、有畏难情绪，后在餐厅领导的关心帮忙下，克服自身困难，认真学习、多方请教，不断演练，做到胸有成竹，遇事不乱，较为出色的完成了前台的工作任务，期间被评为当月的优秀员工。

二、明年工作打算

在即将过去的一年中，使我变得更加成熟，服务质量和水平有了很大的提高，对客人的服务热情也更加高涨，工作信心大增，对以后的工作充满了信心。这一年总体上能够做到恪尽职守，遵守单位的各项规章制度，做到让领导放心，让客人满意，但我也有一些不好的地方需要改正，比如做事斤斤计较，为一些鸡毛蒜皮的事和同事起争执，工作中存在着惰性，工作的热情不够饱满，消极怠工。在新的一年里，我要坚决克服这些不好的工作作风，乘着去年这股东风，严格约束自己，认真学习研究工作服务中的技巧，提高自身的服务水平，从小事做起，高起点、高要求，让每一个客人都满意，和餐厅其他同事一齐为每一位客人带给一个舒适、安宁、温馨的家。

三、对餐厅推荐和意见

此刻信息网络时代，知讯者生存，然而餐厅在信息收集和利用远远不够，井底之蛙永久只明白那一片天，只有走出去，方知天外天，人外人，期望餐厅多组织员工走出去学习本行业先进的服务和管理水平，以提高餐厅自身的竞争力。同时也期望餐厅领导平时多关心员工作日常生活，多为员工着想。多组织一些文化体育活动，不仅仅能使员工身体得到锻炼而且也丰富了业余生活。使每位员工每一天能够以饱满的精神状态投入到餐厅的工作之中，为餐厅的兴旺发达做出自己的贡献。

**年度工作总结厨房个人15**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管餐厅的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名餐厅主管，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，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，现就一年来的工作情况总结如下：

第一、作为餐厅自然是离不开饮食，餐厅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，所以作为单位的餐厅这也是很重要的。作为餐厅主管更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体餐厅，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先，我们要求每位餐厅工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。餐厅是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为餐厅的工作人员，我有责任有义务搞好餐厅的卫生工作。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。切实做好餐厅的食品卫生、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。第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与餐厅人员取得沟通联系，对餐厅工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期餐厅人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百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。由我和采购员一同去采购，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、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，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。

以上就是今年的总结，明年我会继续努力。

**年度工作总结厨房个人16**

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首20xx年，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。 现将一年来的具体工作总结如下：

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员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;注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退;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：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

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，对操作间进行每两天消毒一次

希望领导及同事们进行不定期检查;并提出宝贵意见，加以改正。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，库房、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，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用;研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房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，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己和帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、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。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不懈努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

**年度工作总结厨房个人17**

20-年x月x日，我做为一名试用厨师被-x酒店所录取，在进入酒店厨房的第一天，我誓要努力工作在-x做出一番成绩来。到了x月-日，我的试用期时间结束了，即将转变为正式员工，但我却不再像开始那样全力冲刺，为了展示自己而做出一些独断的事，而是开始慢慢的在工作中提升自己。在这这短短的试用期内，我的想法却发生了不小的变化，虽然不再像刚进入酒店那样奋勇向前，但我却并不觉得我失去了进取的心，反而找到了今后因该前进的方向。

能有这样的变化，都多亏了我能加入-x酒店的厨房，在这里工作的这段时间，彻底改变了我在工作上的态度。这次在-x酒店的试用期工作给我带来了这么大的改变，我也趁着现在转正给自己写下一份工作总结。记录自己在这段工作中的收获。我的工作总结如下：

一、初入厨房

做为一个新入厨房的新人，我一开始负责的并不是主要的菜品，只是做配菜之类的小工作。但是在这样的简单工作做久了之后，我也开始觉得没什么意思，一直希望能早日加入到正餐的制作当中，但是主管却一直不同意。就这样，我开始在工作中不满起来。虽然我知道在厨房工作，基本工很重要，从基本工作做起也是因该的，但是当时的我认为自己已经够非常足够了，急切的希望能在工作上有一点成绩。

但是在之后的一次时间中主管就给我好好的上了一课。老板在每月的x号会亲自来这里试菜，师傅们会准备新菜给老板评价。这次，主管让我也来动手。得到消息后的我自然是喜不自禁，但是当我真正把菜，端上去的时候，得到的评价只有一句，“还行，但还不够上桌。”我最拿手的菜却得到了这样的评价，我被狠狠的拉回了现实。

二、改变

在之后，我开始重新的审视自己，主管也来和我聊过，在他的解析下，我才知道光在看到我的菜的时候就能看到许多不足。做为一个厨师，我们不该为了自己做菜，而因该好好的考虑这里的顾客，考虑我们酒店的风格，做出好吃的菜不是为了给自己，而是为了给客人，客人的评价就是一切。

在那之后我开始积极的和主管学习工作的经验，在专注学习后，我看到了许多在以往工作的时候没能留意到的细节。这我让在后面开始慢慢的享受起工作来。

三、总结

现在的我已经彻底的在工作中得到了转变，磨去了初出茅庐的棱角，开始虚心的向厨房的师傅们学习经验。在这次试用期的工作中，我重新认识到了一句话“虚心去面对，会有不一样的体验”。

**年度工作总结厨房个人18**

>一、在服务方面

1、大厅共计x个台位，分为xx区，平均每区的服务员盯x张台。共x名员工，每天安排上早餐的x名，值班的x名，机动帮忙的x名，其余的保持正常的人员配置。

2、礼节礼貌培训，要求员工见到客人要礼貌用语，有问好声，把礼节礼貌应用到工作之中，员工之间相互监督，共同进步。

3、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上班，上班期间发现仪容仪表问题立即指正，检查对客礼仪礼貌的运用，让员工养成一种良好的习惯。

4、严抓站姿站位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，机动人员随时支援较忙的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

5、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

6、在服务质量方面加大了管理力度，要求服务人员每餐勤更换骨碟，多添茶添水，本人也严格要求自己在完成工作安排的同时查看服务员的服务情况，增加巡台的次数，及时补台，遇到比较重要的客人，我也会协助服务员做好餐中的服务工作，交待好重要事项，及时的送果盘。

7、我认为领班的工作是每天都应该与员工生活在一起，多沟通交流，不管在上班还是下班都要起到带头作用，学会观察员工的精神面貌、心理动态、及时的关心员工。对犯错误的员工根据酒店制度做出相应的处罚，并对其做心理疏导工作。

对于表现优秀的员工，给予精神和物质的表扬，让其不断进步。想办法让大家的工作热情都高涨起来。在做管理员期间，我学会了很多东西，懂得了承担责任，独立思考问题，掌握了正确的处理客诉的方协，学会协调和安排员工的工作，在带领员工进步的同时，自身也得到了极大的锻炼。

>二、在卫生方面

1、在酒店的卫生大检查中，我们大厅出现了很多问题，我也深刻的认识到了管理上的漏洞，首先是我对员工的`卫生要求不高，检查力度不够，其次是带头引导不够，我重新对以前的卫生标准进行了学习，制定了详细的周计划卫生跟月计划卫生，各卫生区域责任人明确到位，对不合格的及时进行整改，保证酒店的复查合格，把严格的卫生标准贯彻到日常工作中。

我们会定期进行彻底的清理，保持一个良好的卫生状况，给客人一个舒适的用餐环境。

2、节能减耗方面，我们一直强调低值易耗品的回收，并跟踪落实。客到开空调，客走第一时间关灯、关空调。

>三、我工作中存在一些问题

1、容易将个人情绪带到工作中，高兴时热情周到，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这种情况，在思想中真正树起：顾客就是上帝的意识。

2、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

3、各区域之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

4、班前例会互动环节不多，减少了生气和活力

5、大厅公共区域的清洁卫生有待进一步的提高。

6、大厅员工的服务规范及技巧需要进一步加强。

7、交接班时由于考虑不周，认为小问题不须特意交接清楚，致使这样那样的问题发生，小事易造成大错，今后一定严加防范，以免出错。

>四、20xx年下半年的展望，我的计划

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、细化服务措施，提高客人的满意度。

3、加强教育培训，强化员工的素质。

4、提高服务效率，做好日常卫生。

5、将酒店发生的案例整理好，仔细总结分析，然后跟员工一起学习，分享服务经验，激发思想，减少客人投诉的几率。

6、听从主管、经理的工作安排，并认真做好各项工作，及时汇报。

7、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，发现不足之处及时弥补，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

**年度工作总结厨房个人19**

我是营运部电力项目助理厨师长，我在我们项目原任厨师长退休后接任电力项目。由于时间短、工作经验少，在工作中难免不足，请大家谅解。在这一年的工作中，我着重在以下几个方面开展工作：

>一、菜品的制作质量

在菜品的制作中，根据电力公司职工的口味，及时调整菜品的制作，以求达到大家满意的效果。比如，有些菜品的制作(如辣子鸡、水煮肉片等)在制作的过程中做成两种口味，以满足不同口味的需求。有些菜品，大家不愿吃，就尽量不做。大家喜爱的菜品，基本上每两周就做一个，力求达到最佳效果。

>二、餐厅卫生方面

餐厅卫生方面分为两大块。一块是厨房，在厨房卫生工作中，要求员工每周做一次大清扫，天天做一般卫生，定期清理厨房油烟道，避免火灾的发生。厨房卫生做到无卫生死角，冰箱、冰柜及时清理除霜，成品、半成品做好防护工作，避免交叉污染。另一大块为餐厅就餐区，在工作中，餐厅桌椅每天用玻璃水擦洗，随时保持餐厅地面干净整洁，窗明几净，给就餐员工造就一个舒心的环境。

>三、在食品卫生方面严格把关

从进货的验收、半成品的加工，到菜品的制作，都严格按操作规程进行。餐具、分餐工具及容器具除每天必须清、洗、消以外，每月还进行一次彻底的清洗和消毒。

>四、对员工的管理培训

在这一年的`工作中，对员工进行了安全、品质卫生方面的培训，做到人人对安全、品质卫生都有了足够的认识。在平常的工作中，由于项目人员少，工作杂，不能够你是厨师就干厨师活儿，你是内管员就干内管员活儿，必须大家密切配合，就像一块砖，哪里需要往哪搬。

经常和甲方沟通，根据就餐员工的意见及时调整工作中的不足，通过我们项目全体员工的努力，以求达到电力公司员工、领导的一致认可。

以上就是我在这一年工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正。

**年度工作总结厨房个人20**

课堂和厨房是幼儿园管理的两大阵地，厨房办得好不好，直接关系到师生的健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象，因此，进一步加强厨房人员素质，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力把厨房办成家长放心，幼儿开心的食堂。

回顾厨房管理工作，下面就各项工作做一总结：

1、做好开学前的卫生工作，清洗好餐具并消毒。

2、制定厨房安全操作规程。

3、充分调动厨房人员工作的积极性。正确处理好各位同事的分工协作。

4、每天根据幼儿食谱制作菜肴，注意营养搭配以及色香味

5、厨房灶具使用煤气，能规范操作，时刻注意用气安全。

6、定点采购，力求新鲜，便宜，不采购腐烂变质的食品原料。

7、保证每日对进的食品进行过秤。

8、保证肉类安全，指定肉类进货单位，每天都要有检验合格证和检疫合格证。

9、做好每日幼儿早，中，午三餐的发放工作。

10、做好物品的入库登记工作。

11、做好保管，食品分类分架摆放工作

12、做好台账工作。

13、严格食堂安全出入制度，制止无关人员进入厨房工作。

14、每天根据幼儿实到人数分发饭菜。

15、按时为教职工提供工作餐。

16、每天做好留样记录，留样样本，留样时间，食品名称，留样保留48小时。

17、掌握简单的自救，自保及使用灭火器的常识，

18、加强卫生工作，定时为餐具消毒。

19、做好安全保卫工作，防止人为投毒。

20、注意储存好食物，不让食物过期变质，生熟分开放。

21、蔬菜做到一浸、二洗、三切、四烫

22、每个月底详细盘点库存。

23、仓库保持整洁干燥、防霉、防尘、防鼠。

24、做好防疫站，每学期来二次的抽检工作。

25、做好防暑工作，定期为小朋友提供凉菜。

26、为幼儿园节省水，电，油的工作

27、下班前抽查水，电，门，窗是否关好。

总之，我们本着思想到位，管理有法，服务超前的意识，使幼儿园厨房工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

**年度工作总结厨房个人21**

这是一帮大学生，在校学习勤奋刻苦;这是一帮90后的孩子，在妈妈眼中不能受一点苦......但他们却是一个团结的小集体，甘于奉献、乐于付出，支教钦州，用爱和责任关怀了一群有需要的孩子。从学生到“小老师”，不只是简单的角色转换，更是一个青春的成长!

对于这个支教小组成员来说，这个暑假是一个不平凡的暑假!遵照学院领导的指示，西商学子成立一个乡村支教小组，开展暑期社会实践活动。作为一名大学生，大家都有这样的感觉：每到学期结束，大家都是归心似箭的，恨不得马上飞到自己的家中，享受家庭的温暖，但暑期到来西商学子依然在行动，因为，暑期放假，爱心不放假!

7月13日上午9点，整个支教小组从广西大学出发，于北京时间下午16点左右到达广西钦州市青塘镇那角村。交通的不便、道路的坎坷以及时间的长久并没有影响到志愿者的积极性，一路上，大家高声唱着《志愿者之歌》，井然有序的前进着，不抱怨，不退缩。这个不长不短的路程，让我看到了每位小组成员成熟的另一面。或许这样的评价会引人非议，但想想我们身边堵车塞车时急躁的情绪，想想我们从城市的羊肠大道走到弯弯曲曲、崎岖不平的乡村小路时低落的心情，就可以知道，两个多小时的车程中，能做到保持积极性，一路唱歌说笑是多么的不容易。而且，这些成员也只是大二的学生而已，他们之中有的人生活在城市中，可能长这么大都没去过农村，没到过山区。到了，目的地之后，我们把小组成员做了个简单的分工，然后第二天就开始了支教工作，没有休息、没有调整时间。

钦州市青塘镇那角村是一个有着400多人的村落，当地经济发展相对落后，绝大部分青年都外出务工，留守在家的仅有劳动力很弱的老人和孩子。目前，整个村委只有一个设施不是很完善的小学，孩子们要想去上学必须花30分钟步行到邻近的村委小学去上，或是到更远的镇上去上，求学之路非常困难。硬软件设施的配置、师资的严重不足，再加上大山的阻隔，使得这里的孩子能获得的仅是书本上的点滴知识，尽管他们聪明活泼。作为新时代的大学生和青年志愿者，我们决定举行这次爱心支教活动，用爱将孩子们的智慧火花点燃。

我清晰的记得，在我们整个支教小组到达那角村的时候，大家走到哪，村民就跟到哪，感觉像看外星人一样，虽无敌意，但还没有好感可言。看到这样的情况，作为整个小组的带路人，我第一时间跟村里的乡亲父老沟通，说清楚讲明白我们组员此行的目的。在耐心说明，诚信表态之后，村民才开始露出久违的笑容，并表示，一定全力支持我们的工作，有说明需要也可以跟村民说。小组成员还给孩子们带了一点小小的礼物，其中，有笔，有作业本，有笔记本，有文具盒。希望一点小心意能帮助孩子们，激励他们的学习热情。支教工作开始，由于成员不够，村里孩子较多，我们实行对孩子们一对多的辅导，辅导的地点在某个村民家里较宽大的地方。分工之后，谁负责哪一块，谁负责做什么，谁负责教什么，歌成员就各司其职，都很用心地做好自己的本分工作。作为大学生，我们应该利用大学生的知识资源服务社会提高贫困地区人民受教育的水平，丰富贫困地区中学生暑假文化生活。开拓寒门学子的视野，对其人生态度等方面产生积极的影响，对他们的人生观、价值观、起到了正确的引导作用。星星之火，可以燎原，用我们行动，打动了很多人，那角村是我们西商学子社会实践服务的首站，我们的到来让他们深深感动，同时我们也用微博的发布与宣传页倡导更多的人，关注山区的教育增强社会责任感关注西部，关注教育，关爱留守儿童帮助更多的人找到“心”的方向。这次支教活动让我们也了解了不一样的民族风情与历史文化，丰富了我们大家对农村的认识让我们大家发挥了个人的才能，获得的锻炼

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！