# 202\_食堂炊事员工作总结

来源：网络 作者：青苔石径 更新时间：2025-03-04

*20\_关于食堂炊事员工作总结7篇食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。那么食堂炊事员的工作总结该怎么写？以下是小编整理的食堂炊事员工作总结，欢迎大家借鉴与参考!20\_食堂炊事员工作总结【篇1】一学期已接近尾声...*

20\_关于食堂炊事员工作总结7篇

食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。那么食堂炊事员的工作总结该怎么写？以下是小编整理的食堂炊事员工作总结，欢迎大家借鉴与参考!

**20\_食堂炊事员工作总结【篇1】**

一学期已接近尾声，在园领导的关心与指导下，本学期我园坚持以服务师幼为宗旨，进一步加强食堂人员素质，提高服务质量，提高管理水平，团结一致积极工作。为了更好地保障师幼身体健康，维护师幼的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

（一）完善各类制度

1、增强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》，由老师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效增进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生管理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。

4、进行成本核算，积极施展伙委会的作用，及时调查了解食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

（二）提高职工素质

1、增强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由老师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，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。

（三）高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到\"一用一消毒\"，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注意用气安全。

5、增强了食堂财产管理。每学期开学时，各人领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

**20\_食堂炊事员工作总结【篇2】**

时光飞逝，忙忙碌碌中转眼又过了一年。回顾过去20\_\_年的每一天，我作为一名食堂班长，深感肩负的责任重大。因为整个食堂的工作质量，直接会关系到企业全体职工的身体健康，影响到金光餐饮的品牌声誉。所以，为了总结经验，20\_\_年能把食堂工作带上新台阶，现就20\_\_年的工作情况总结如下：

一、工作态度

20\_\_年，我们坚持“后勤生活服务无小事” “做好员工服务是我们的本分”的理念教育，使大家从思想上认识到了本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都尽心尽力地做好各自本职工作，热情服务，受到了菱星企业上级领导员工的高度肯定和称赞。

二、服务质量

食堂工作经常与职工打交道，是企业体现福利待遇水平的重要窗口。今年以来，我们没有辜负双方企业的期望，加强管理，提升服务态度。为大家提供优质服务同时，实施规范化管理。严格保证供餐时间。一年以来，从未因为供餐时间问题出现投诉。

三、饭菜种类

我们今年按足上级领导要求，在饭菜质量上多下功夫。根据多年来的经验，现在，对一日四餐供应，进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，每顿面食都花样翻新，新品种不断。并且保证每顿肉菜和副菜都有五、六种可选的荤素搭配。还制定了每周的食谱和菜谱予以公布，便于大家了解和监督。

四、卫生情况

我们本着认真负责的精神，认真搞好食品安全和环境卫生工作。食堂工作，最根本要求就是要对职工的生命健康安全负责。因此，我们一直认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品、餐具、环境等的安全卫生管理作为头等大事，并做到责任到人，常抓不懈。食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。餐具消毒中，落实到人。

五、人员协调

今年以来，管理协调好食堂工作人员的关系，使大家形成了向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。大家在业务上相互学习，取长补短。在工作中团结协作，任劳任怨、不攀比。在生活上互相关心，热情帮助。营造了良好的工作环境。

六、存在的不足和下一步工作计划

存在的不足：在今年的物料使用上，比如调味品方面还存在有浪费现象。在20\_\_年工作中要加以重视和改善。同时，完善库存记录，及时发现问题，及时整改。

紧紧围绕企业的20\_\_年各项工作目标，把做好本职服务工作与企业发展大局紧密结合起来，以优质服务赢得客户满意，从而促进企业业务的发展壮大。

20\_\_年，我们虽然作出了一些工作成绩，但距企业上级领导的要求和期望还有一定距离。20\_\_年，我们将不断改进，以一个爱岗敬业、务实合作的团队，共同为金光餐饮的事业发展而不断奉献。

**20\_食堂炊事员工作总结【篇3】**

我是餐饮部厨师长\_\_。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，20\_\_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20\_\_年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下。

一、食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，和园餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜月销量屡居榜首。咖啡厅也针对市场所有原料价格都在上涨，利用自助餐没有用完的香蕉做出大家备受喜爱的香蕉包等等。还有员工餐是为员工提供服务，在市场原材料都上涨的情况下也推出很多荤素搭配的健康美食。

三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。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，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上有更大的发展，还有每天能让员工吃到美味可可的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

四、出品控制方面：

菜肴质量是餐厅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、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把自助餐、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年和园餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们中关新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

五、成本方面

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，已便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，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套餐小菜，以降低成本；还让每个厨师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厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

六、得与失

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力和园餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有两名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然失去了很多很多的休息甚至家人来北京2、3个月也没有好好陪过她们，但是我的付出换来了我在中关新园的诸多进步和领导对我工作的认可，我觉得是超值。由于我们现在和园餐厅经营的特性没有太多高档的菜品，但对酷爱烹饪，酷爱新厨艺的我来说我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，从最早的八大菜系到当今的融合菜及国外先进的分子厨艺和今年最受消费者喜爱的中国意境菜，说到意境菜大家可能不太熟悉，简单给大家介绍一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法反映了中国古典文学的意境之美。今年九月份我也得到了学习中国意境菜的机会，短暂的学习期使我受益匪浅，学完后在我们遇到重要接待时，也运用了一些，给前来就餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享受。在客人享受的同时我想我要把我学到的这些传受给我的厨师团队，让大家在这里有更大的发展。

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较好的成绩。当然，我们也还存在不足，比如我们最关心的营业收入，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到为园区增收效果。从这个角度来说，我深感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20\_\_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20\_\_年创造更好的经济效益和社会效益。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20\_\_！

**20\_食堂炊事员工作总结【篇4】**

本学期在园领导的多方指导关怀关心，全体教职工的理解和支持下，厨房在本学期较好的完成了各项工作，现将详细的工作总结如下：

一、认仔细真做事老老实实做人

不管天气冷暖，我们自觉克服困难，严格根据幼儿园厨房工作条例，认仔细真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。或许，在一些人眼里，我的工作微乎其微，但我想，既然园领导信任我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长和孩子们。做一个老实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满足，让领导放心。

二、勤勤恳恳不计较得失

大家都知道，厨房工作不像当老师，需要很高的文化修养、口才和专业技术，厨房工作主要是仔细细致，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献精神，因此在工作中我从不挑三拣四。听从领导支配和同事在一起也总是能够节约时间提高效率，又保证了工作质量。

三、高度重视卫生平安工作

1、通过正常渠道选购食品，索取合同摊位的合法证件，把好选购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到＇一用一消毒＇。并做好消毒记录。

3、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

4、做好开水的供应工作，让孩子和老师随时有水喝。

5、做到幼儿每餐热菜热饭，做到养分搭配，让孩子吃饱，吃好，让家长放心。

6、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开。

7、食堂灶具等处，时刻留意用气用电平安，杜绝一切平安隐患。

幼儿园食堂的平安卫生，管理工作挺直关系到孩子们的健康与幼儿园的\'稳定进展，在今后工作中，我会不断探究实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更精彩地完善各项工作。

**20\_食堂炊事员工作总结【篇5】**

时光飞逝，茫茫碌碌中已近年末，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，我作为一名食堂工作人员，深感到职责的重大，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，现就一年来的工作状况总结如下：

一、工作态度今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活。

为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。个性是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去，今年以来，职工食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、服务质量职工食堂的工作经常与干部职工打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。

在这种状况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务，今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了超多工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工带给便利条件。

三、饭菜种类就餐方面

我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。

此刻，职工食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工带给满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。

四、卫生状况我们本着用心负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。

生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们必须要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。

五、人员协调协调是贯穿于工作各个方面的一项重要任务，事务和服务都包含着工作协调的资料。

首先，要协调好上下级的关系，对上要尊重而不盲从，服务而不臣服，更不能违背原则。待下须以以诚、以情，不欺上瞒下、不搞盛气凌人。其次，要协调好内外关系，外求支持合作，内求团结向上。对外协调，主要讲究相互配合、求同存异，避免冲突，营造良好的执法配合环境，对内协调，主要是要协调好领导与干部，干部与干部，油田公司与二级单位、所属企业的关系，要在尊重业务职权的基础上，化解症结，缩小矛盾，团结协作，发挥整体效能，到达协调的目的。第三，协调务必要讲究方法。要实事求是，从实际出发。防止以偏概全，只见树木不见森林。要从团结的愿望出发协调问题，求大同存小异。要严守公道，互不偏袒，要出于诚心和公心。不要从私人感情或局部利益出发，对待和处理协调工作。

六、下一步工作计划

第一，要进一步认识做好生活综合服务工作的重要性和必要性。

加强生活服务工作是我们公司贯彻落实---，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

第二，要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、到达四个满意率。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好生活服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而到达凝心聚力，促进发展的目的，突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为公司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

到达四个满意率，就是通过我们的努力，使职工食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入到达“双赢”的实际效果。当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距上级领导的要求和广大干部职工的期望还有必须距离。个性是在公司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大，这些，都有待于今后不断得到改善。总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步构成一个爱岗、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。

**20\_食堂炊事员工作总结【篇6】**

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年末，转眼间我接管炊事班班长已经一年了。作为炊事班自然是离不开饮食，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东西是不可能生存下去的，所以作为炊事班，在部队这也是很重要的。作为班长更应多为战友们的饮食着想，为保证每位战友的身心健康而考虑，现我对这一年时间的炊事班工作作以如下总结：

政治方面：认清形势，与时俱进，在思想上、行动上努力---高度一致。不断加强政治理论学习，提高政治敏感性。坚持从自身做起，从严要求炊事人员，从端正思想认识入手，正确处理学习和工作的关系。积极参加组织各种学习，做到不缺课、不早退，认真学、认真记，写体会、谈感受、说想法，从思想深处认识到学习的重要性，理想信念得到了进一步加强。

学习方面：坚持学以致用，不断提高工作水平。由于自己刚刚从今年初当班长，在管理上不是很熟悉，但我能向老班长加强学习，不断充实完善自己，努力使自己成为工作的明白人。必须不断加强学习，不断充实完善自己。自己深深感到，学习问题是一个干到老学到老的问题，学习永无止境，只有不断学习，适应形势变化，勇于面对问题，勇于探索，才能使自己适应工作需要不落伍。

工作方面：加强责任心，完成好各项工作任务。能够扑下身子不耻下问的向大家学习请教。作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位战友身体健康的大事。首先，每位炊事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，不定期对炊事人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高炊事员在工作中的服务质量和意识。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，台面做到随用随清，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。全体炊事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，保证了连队日常工作正常开展。第二、能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也整齐，使领导对食堂不会产生了脏、乱、差的印象。八月是忙碌的一个月，也是关键的一个月，为了保证奥运会期间不出现事故，进行食物检查、注意用电、用水等安全隐患。对炊事班卫生，我和全班人员一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。把住食品进货也非常重要。外面送进来的食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我亲自严把存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位战士的身体健康。在奥运期间在我营食堂用餐的人员无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

纪律方面：全班人员能够认真落实《条例》、《条令》和部里规章制度，严格请销假制度，公私分明，不假公济私，以公为私。在集体利益与个人利益发生矛盾时，做到以集体利益为重。在与地方人员交往中严格遵守军队纪律，维护军人形象。在团结同志中，讲民主，重团结。与别人发生矛盾、误会时，不背后私下议论他人，认真开展批评与自我批评，敞开思想，畅所欲言地与对方谈心交心，从中达到更好地团结他人。

回顾一年来的工作，虽然取得了一定成绩，但是也仍然存在一些问题和薄弱环节，主要体现在以下几个方面：

一是学习积极性不够，不能够及时的参加连队组织各项学习

二是卫生标准不高，纯在死角。

三是人员思想不够稳定，存在侥幸心理。

下一步工作打算：

加强学习，努力提高全班人员思想和学习的积极性；注重团结协作，始终坚持高标准，严要求；坚持和发扬良好的工作作风，努力培养时间观念和工作作风；实事求是，扎扎实实做好本职工作，搞好食堂卫生。保证用电用水安全，无中毒事故。确保我营日常工作的正常运行。

**20\_食堂炊事员工作总结【篇7】**

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。

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。离自己离开部队的日子越来越近了，但我会站好最后一班岗，发扬自己的优点，虚心学习老班长、领导的长处，弥补不足，培养炊事班下一代的接班人，努力做到自己的军人生涯无怨无悔！

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！