# 食堂厨工工作总结范文(精选31篇)

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2025-04-03

*食堂厨工工作总结范文1春苗营养厨房的配备，改善了我校的厨房条件，提高了厨房工作人员的工作效率，确保了师生的正常就餐，为师生提供了安全、卫生、可口的饭菜，师生的饭菜花样变多了，营养丰富了，师生的体质增强了，学校的师生告别了营养贫乏的伙食，吃上...*

**食堂厨工工作总结范文1**

春苗营养厨房的配备，改善了我校的厨房条件，提高了厨房工作人员的工作效率，确保了师生的正常就餐，为师生提供了安全、卫生、可口的饭菜，师生的饭菜花样变多了，营养丰富了，师生的体质增强了，学校的师生告别了营养贫乏的伙食，吃上了荤素搭配、物美价廉的营养餐。我校地处山区，好多家长外出务工，留守儿童比较多，春苗营养厨房的配备，给留守儿童带来了温暖，使他们能够在学校里安心学习和成长。

小学生正处于生长发育时期，加上学习任务繁重，如果不重视膳食结构和营养均衡，不但会影响身体的发育，还有可能对健康带来危害，现在有了春苗营养厨房的配备，越来越多的学生营养不良现象得到了改善，学生的体能素质得到明显提高，这项惠民政策的落实，不仅是政府的关心和支持，更社会各界的共同努力，为我们贫困山区的孩子创造了一个良好的成长环境，为他们的智力发展、学习能力和心理健康提供了有力的保障。

**食堂厨工工作总结范文2**

我校现有学生809人，食堂从业人员8名；厨房和储藏室占地面积100平方米；学生无法在食堂就餐，都是安排在教室里面就餐，课桌当餐桌；过去厨房各项设施都比较落后，灶台是烧煤的，每天还得花时间发火等。既费时又费力，水池也不规范，洗菜做饭很不方便，工作人员做饭时厨房内雾气弥漫，油烟味很重，对工作人员的操作造成很大影响，师生按时就餐的时间得不到保证，厨房工作人员即劳神又费力，严重影响了正常的教学秩序。自从接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房面貌焕然一新，厨房配备了水池，洗菜方便了，干净又卫生，案板宽而大，蒸饭机缩短了做饭时间，给厨房工作人员减轻了压力，提高了做饭做菜效率。以往的饭菜连最基本的保温都达不到，配备了保温车以后，学生能吃上热腾腾的饭菜。消毒灯确保了学生的用餐安全、卫生，为学生的餐具及时消毒，使学生吃的安心。

**食堂厨工工作总结范文3**

我是餐饮部厨师长xx。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，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。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20xx！

**食堂厨工工作总结范文4**

在我从事xx学校的食堂厨师以来便认真做好本职工作，过去的一年里能够严格要求自己并听从校领导的教诲，对于师生在\*时提出的建议也能够认真进行思考，我明白在存在众口难调问题的情况下只能照顾到大多数人的用餐，因此我能够提前对厨师工作进行部署从而取得不错的成效，结束一年工作的我也对自己在厨师岗位上的表现进行了总结。

认真做好食材的处理与调料的准备，由于需要准备的菜肴比较多的缘故从而需要不少精力，因此我会提前对食材进行清洗以及切好，这样的话便能够在规定时间内将菜肴处理完毕，因为自己的疏忽导致用餐时间没能做好准备无疑是得不偿失的，因此我一直在为厨师工作的完成来做准备，\*时也能够牢记工作中的要求并努力将其做好。在领导的安排下导致我也会参与到食堂管理工作中去，主要是对食堂的发展方向提出建议，在集结诸多食堂员工智慧的情况下在有效改进了当前的工作方式。

重视厨师工作的完成并强化这方面的学习，菜肴单一的情况往往很容易引起师生们的方案，所以我会对每天的菜肴种类进行调整从而避免重复的状况，虽然做大锅饭的确比较累却能让自己从中学到许多，而且我也一直在追求个人能力的提升并有效强化了烹饪能力，我认为厨师个人能力的提升对食堂的发展是至关重要的，另外我也有利用节假日时间学习不同菜肴的制作方式，通过这方面的改进导致我在工作能力方面得到了食堂领导的认可。

能够倾听师生们对食堂菜肴的建议并加以改进，对于食堂的管理来说师生们的建议是很重要的，想要让更多的师生前来食堂用餐自然要有着相应的优势才行，背靠着学校这个\*台却没有太多作为无疑是得不偿失的，所以我很重视厨师工作的完成并认真遵从领导的知识，\*时也会在工作中严格要求自己并争取做出令人满意的菜肴，每当看到食堂区域座无虚席都会让我很有成就感，在这之中我也会询问师生对食堂菜肴是否有不满意的`地方，倾听这方面的建议并改进自身的工作方式让我从中获益良多。

往后的食堂工作还有不少挑战等待着自己去解决，因此在总结过去一年的经验以后我会尽快投入到新一轮的工作之中，希望凭借着厨师工作的完成为食堂的发展贡献更多的力量。

**食堂厨工工作总结范文5**

1、认真负责，自觉加强自身素质的提高，利用空余时间学习车辆维修和简单的故障排除。刚来公司的那段时间，我对车辆、采血点、行驶路线都不熟悉，后来在车队老同志的带领下，我从随行跟车到自己单独驾驶，用了整整半月的时间，从中学习他们过硬的驾驶技术和良好的心理素质。

2、虚心学习，时刻请教，保证了安全行车和公司生产用血的运输。三个月来，我先后从开大货车小货车到开小车。驾驶的技能技巧发生了一个质的转变，在开大车的那段时间，由于车辆核定载重和公司的实际运载原因，导致本人和交通警察发生了几次摩擦。后来在几位老师傅的指点下，我采取了；

一是躲等设卡交警离开。

二是以问路为由主动上前找他交谈避免交警盘查。

三是在不影响公司血质的情况下改变行驶路线避开有交警路段。

3、根据工作的问题，提出合理化建议。长安车在我驾驶期间发生了几次故障，不是断钢板就是挂底盘，经我检查发现是路面较差和严重超载的原因造成，针对这一现象，我及时向采购部领导汇报，请求采血点每次装罐都少装几桶，我多跑几趟。

三、工作感想

四月底，在公司领导的信任和关心下，我从采购部调到办公室工作，任小车司机，从事采购、生产、生活和后勤运输保障，全面服务于公司各级领导。作为一名小车司机，不但要保障日常的运输任务，还要全力做好每一位用车人的服务工作。自进入办公室以来，我觉得压在自己身上的担子比开大车时还重，办公室，既是一个管理部门，更是一个服务于公司员工的后勤保障\*台，你所做的每一件事，说的每一句话，都有可能影响公司形象。近段时间，公司生产扩大规模，增加部分员工，发展新的采血点，组织员工对设备的改进维修和保养。不断提高员工的技术水\*和专业知识水\*，在办公室主任的领导下，我也投身其中，学习这方面的知识，抓住时机，寻找差距；针对自身所处位置，认识到在提高自身专业技术的同时还应了解学习和掌握所从事行业的专业知识，为今后更好地服务于公司打下杂实的基矗

四、存在的问题

在取得这些成绩的同时，也存在一些不足：

1、留厂住宿制度坚持得不够好。

2、克服困难和单独执行任务的能力有待提高。

3、工作的主动性、积极性不够。

以上不足之处，我坚决改正，在以后的工作中我将更加努力，不断提高自身素质，为公司的蓬勃发展添砖加瓦。

转眼间的时间过的好快了。我从武汉佳诚物业公司退出到现在的湖北青年职业学院后勤服务中心上班已经有半年多之久了，我的职务是：食堂采购加后勤老总司机，这两个工作都是比较重要的岗位，岗位虽然是小，但是责任重大了，这关系到后勤供应保障和质量。不过对我来说不是很难因为我比较了解和熟悉。必竟我在部队的一个连级单位就当过两个月的上司（相于当地方单位后勤部的采购）所以我对采购这行业务和技能还是有比较深的印象和对采购知识有一定的认识。司机职务就更不用说了，我是06年夏天拿的本本，驾龄到目前为止是四年了，工作上有经理帮助着，自已在一研究就出来了。总体来说就两个字：“还好”。

我是看着后勤服务中心从无到有，从施工中的食堂到现在的漂亮干净整洁工作地方和环境，从设备进场调试到现在的完善正常运行，这是一段我们到这里工作最前期最艰难的过程。也是我最想留念的时刻。从施工中的食堂强行运行到现在的全面完工这是一段让我和所有员工值得回忆的事情，也很值得留念。

我的工作就是采购加司机。采购是负责整个食堂所有的大宗物品考察，问价，确定长期的供应商，进行采购等等一系列的业务技能。也许看起来这个采购也就是买买菜了就完了，其实里面的知识很多了，第一就是要有眼力第二就是沟通能力。我自已发明一句座右铭就是：糯米鸡虽小，但是里面的东西多了，这样一来就是比喻采购这行的业务。

**食堂厨工工作总结范文6**

20xx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、今年工作总结：

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。

**食堂厨工工作总结范文7**

>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xx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！

**食堂厨工工作总结范文8**

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。

**食堂厨工工作总结范文9**

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升，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提升自己的厨艺，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《xx》，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，与此同时，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、员工素质提升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，与此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！

食堂厨师工作总结 (优选20篇)扩展阅读

食堂厨师工作总结 (优选20篇)（扩展1）

——食堂厨师工作总结10篇

**食堂厨工工作总结范文10**

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，回顾过去的一年，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大。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，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下：

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了、太油、颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对职工的危害，保障职工的身体健康。同时成品存放实行：生与熟分开；成品与半成品、原材料分开、食品与杂品分开。环境卫生采取四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，时刻保持卫生区域整洁、干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面。严格保持灶台、地面、以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习技术知识，不断地提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证食品卫生、安全、在服务上，做到优质、高效，时常向职工了解所做的菜是否爱吃，好吃。在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的\'工作职责。

本人深知自己的专业技能还有待提高，在今后的工作中一定要更加努力学习，发现不足，及时改进，来更好的为全体职工服务。

**食堂厨工工作总结范文11**

时光飞逝，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，深感到责任的重大。为了今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

>一、原材物料管理方面:

1、把好食堂原材物料进货关，不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。比喻说购买当季的青菜、现宰的猪肉、新鲜的花生油等等。

2、管理好食堂的原材物料，不易储存的原材物料尽量做到天天购买，对于易储存的原材物料也要根据往年消耗情况有计划的购买。保证原材物料不腐烂，不变质，不浪费，以节省食堂开支。同时对食堂的原材物料建账，做到帐物相符。

3、每天根据就餐人数制作饭菜，尽量做到不剩菜或少剩菜。

>二、服务态度方面：

我们在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的.服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

>三、饭菜种类方面：

我们根据季节、节日等情况为干部职工做好适合时令的可口饭菜，比喻：包饺子、包包子、炖白菜、炖土豆、炒青菜等，尽量满足干部职工的要求。

>四、卫生状况方面：

我们本着积极负责的态度，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食品的安全。因此，我们认真贯彻《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，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到没有检疫证、食品卫生许可证的食品不购买，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫，杜绝蚊蝇老鼠等害虫。

**食堂厨工工作总结范文12**

>一、基本情况

方山初级中学现有学生419人，寄宿生417人，工作人员6名，厨房占地面积40平方米。自从接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房使用设备焕然一新，案板宽而大，蒸饭机缩短了做饭时间，和面机省时又省力，给厨房工作人员减轻了压力，提高了做饭的效率。以往的饭菜连最基本的保温都达不到，配备了保温车以后，学生能吃上热腾腾的饭菜。消毒灯确保了学生的用餐安全、卫生，为学生的餐具及时消毒，使学生吃的安心。

>二、使用管理

首先，项目学校成立了以校长为第一责任人的工作领导小组，并安排田永志老师负责管理，从设施设备的安装到验收使用，都做到专人负责，落实到位；

其次，对厨房设备建立台账，由食堂负责人管理，建立厨房设备使用保养维护制度，每天进行查物验收，确保厨房设备功能的最大发挥化和使用的长效性；

第三，食堂管理员根据当地实际情况，每周安排一次菜谱，合理搭配营养膳食；

第四，学校卫生人员每天对食堂清洁、饭菜卫生等进行检查，记录在案；

第五，学校总务处制作调查问卷，定期调查学生对学校食堂的满意度，并及时将信息反馈学校。

“春苗营养厨房”这项惠民政策的落实，不仅是各级党委政府的关心和支持，更是社会各界的共同努力，为贫困山区的孩子们创造了一个良好的成长环境，为他们的智力发展、学习能力和心理健康提供了有力的保障。

**食堂厨工工作总结范文13**

我于20xx年5月10日加入矿业有限公司，很高兴能成为公司的一员，同时也很感谢矿业有限公司给予我发展、创新、展示自我的\*台，我灰展现出我最佳的个人能力、水\*、发挥出最好状态回报公司给于我的机会。

自从进入公司那天开始，我积极参加各项工作，听从上级领导和车班班长及副班长的指挥，顺利安全的完成各项任务，五月份安全顺利的在矿区接送48次，六月份在矿区接送99，出差共计17次。通过两个月的学习交流，经过三次安全交通培训的会议，我深刻的认识到自己有哪些长处和哪些方面的不足，同时我会加强自己的优点，弥补自己的不足，虽然工资待遇不及于付出的劳动力，但我仍然会积极的做好工作，同时也希望各级领导对我的工作进行支持，评价和指导。俗话说“人间自由公道、付出总有回报、付出多少得多少”但是往往事与愿违。在此希望各级领导多多关注，只有衣、食、住、行得到保障，我们才能全身心得投入到工作当中。

>通过上半年工作总结，我下半年的工作计划：

一加强知识文化水\*，

二加强工作技能培训，

三加强车辆保养维护及修理知识的学习，

四提高自己素质，

五加强个人安全行车意识。做到不出任何事故，快捷有效的完成领导下派任务，争取做一名对公司有利有用的复合型人才。

>司机半年工作总结

半年来，在领导的关怀支持下，在其他同志的配合与帮助下，我立足本职，扎实工作，对照既定的工作计划和量化考核细则，积极主动，强化落实，顺利地完成了自己所承担的工作任务，现将这半年的工作情况汇报如下：

>一、爱岗敬业，干好本职工作做为一名驾驶员，为领导和同志们服务，促进着单位工作的正常开展，在后勤工作中起着重要作用。

1、遵循职业道德规范，保持强烈的工作责任感。干一行就要爱一行。我首先明确自己的工作职责，遵循职业道德规范，坚持个人利益服从全局利益，增强时间观念，服从领导，随叫随到，牺牲节假日，克服困难，圆满地完成任务，确保不因自己而影响单位工作的正常开展。

2、恪守“安全第一”的原则，确保行车存车安全。为了保证车辆行驶中的安全，我严格遵守处里的《驾驶员管理制度》不开快车，，不酒后驾车，不私自出车等。当天不出车时，立即入库存放，下车后上好方向盘锁，锁好车门，开启防盗报警等。认真做好安全防范措施，消除安全隐患，时刻提高警惕，严格遵守规章制度，杜绝了任何安全事故的发生。

3、爱车如己，注意保养，定期检查，及时维修。定期对汽车进行保养，保持车身光洁。每天下班收车后，把车辆彻底打扫一遍，保持卫生。严格按照保养日程表的项目，对车辆进行正规的定期检查和维修，以确保车辆在行驶中不出现故障，增强安全性。另外，我还认真学习汽车知识，掌握汽车的基本结构和工作原理。在行车中发现异常，尽量找出故障并及时排除。

4、科学驾驶，节约油料。为了节约燃油，我注重科学驾驶。行车前搞清地形路线，少跑冤枉路，行车中做到不急加速，不急刹车，不强行超车。避免不必要的高速行车和在高档位上的低速驾驶，充分保证了行车的经济性。

>二、脚踏实地，继续做好今后的各项工作

回顾以往的工作，尽管取得了一点成绩，但与领导的要求相比，与其他先进同志相比仍有较大差距。今后，我将更加严格要求自己，发扬成绩，弥补不足，全心全意完成好每一项工作任务，在确保行车安全、加强节约、注意防盗的基础上，进一步做到热情服务、礼貌待人，文明行车。在领导的关心和支持下，在同志们的帮助下，相信通过不懈的努力，我的工作一定能够再上新台阶。

**食堂厨工工作总结范文14**

上半年过完了，总的来说绝大部分同志做的都比较好。注意了安全，顺利地完成了各项任务。服务态度也有所提高。这些成绩是明摆着的，我这里就不准备多说了，今天主要是谈问题。

1、安全方面678酒后驾车，造成了巨大损失。别的车磕磕碰碰的现象也有。闯红灯、超速现象也不少。我们要细致地分析原因，这些事是不是可以避免？我们有没有责任？

2、作风纪律方面，迟到、早退现象，乱串办公室现象，喝酒现象，说话不注意现象，服务态度欠佳的现象，不注意个人形象的现象，不遵守作息时间的现象是不是存在？在谁身上谁清楚。各专业反映有的司机开车不稳，别人不敢坐，那还行！必须引起每个司机的注意，再听到反映，就要考虑考虑了。

3、重申：

（1）我们的宗旨就是安全的完成任务，注意好服务态度，讲究文明礼貌。按时上班，遵守作息时间，绝不允许吊儿郎当，自由散漫。

（2）违章超速、闯红灯的、磕碰纠纷处理的费用，除领导签字同意的外，其他费用一切自理。以前的违章在电脑查清后，由财务在工资内直接扣除。

（3）服务态度：不论是为哪个专业服务，都要服从用车人的指挥。不可以随便和用车人别扭发生争执，特别有上级和兄弟单位领导乘车时，要注意礼节礼貌，提前帮助开关车门，以体现单位和个人素质。

（4）在外就餐，特别有外单位人时，我们司机一般不得参与点菜，尊重客人和用车人的意见。并做好善后的烟酒回收工作，返还办公室，以备下次再用。

（5）再次重申，所有司机除了综合办，不得到其他专业办公室乱串。随便违背一次罚款50元。

（6）按时上下班，遵守作息时间。按时将车开出或停入，不能保证按时上班的，一是必须待在项目部，二是自动辞职，三是耽误工作的.扣除当时考勤。

（7）要干就好好干，不想干的提前半月声明。我们宁可缺也不能滥。坏了规矩，给单位造成不良影响给予严厉处分。

（8）喝酒不动车，动车不喝酒。不经允许任何人不得私自用酒，特别是工作时间。

（9）待遇问题，由于大家比较辛苦，经请示领导，从七月份开始，工资给大家涨到xx元。另外根据安全情况，车辆情况，专业的反映表现，每人每月增加100元的加班费，不达标的不享受。再增设一项安全奖，本月内无事故、无违章，出勤高的车辆，享受每月100元的安全奖。以季度计发，三个月做一次。

（10）因事故出现车辆维修，每修三天扣本车司机考勤一天。

（11）指挥车司机享受集团号手机基本费，既每月15元作为工作沟通使用。

总之为了京石铁路顺利开通，我们大家都要付出巨大辛苦。咬牙挺过这段时间。既选择就别后悔，尽自己的最大努力干好。严格管理，严格要求。虽从身体和精神上受了些束缚，但从个人和家庭意义上来讲是有好处的。我们要充分认识到严是爱，宽是害。什么时间完成了我们也就松一口气了。

**食堂厨工工作总结范文15**

尊敬的各位领导：

大家好！

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\*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\*，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。

最后祝：地雅所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

**食堂厨工工作总结范文16**

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市xxx行业综合经济效益水\*和整体竞争实力而努力奋斗”主旋律，我走过了极其不\*凡一年。一年来，在办公室领导下，在食堂全体同志相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除职工后顾之忧，千方百计保障全体职工全身心投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来工作情况总结

食堂是我们xxx公司全体职工用餐地方，也是对疾病最为敏感地方，为了使全体职工都能心情舒畅放心用餐，作为食堂工作人员，我有责任有义务搞好食堂卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快速度收拾干净餐桌，换上新桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜时候在饭菜量掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员满意，又避免造成不必要浪费。

同时我还是食堂保管员，负责保管食堂油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作同时也不能忘了学习，从我进xxx公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围浓厚，200x年是全省企业文化建开局之年，做为公司一员，我有责任有义务去学习企业文化建设精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂成立本身就是我们xxxxxx企业文化一种形式体现。我原来认为，我只是食堂一个小小服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系，通过学习我发现我想法错，生活在我们这个xxx大家庭中，我们每个成员只有分工不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃是我打饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去工作能得到大家认可，那么在今后工作中，我会更加积极努力工作，让大家吃上更舒适环境中吃上更可口饭菜。为张经理在年初工作会上所讲“让各项福利事业搞更好一些，让职工精神面貌更加愉快一些”目标而努力奋斗！

**食堂厨工工作总结范文17**

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名班组长我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了工作总结。

工作上，我担任xx餐厅白案组组长，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，带领全组人员，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服激光雕刻机。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、政治、业务、技术知识木工雕刻机。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在严格要求自己的同时我也很好的完成了一个小组长的职责，经常组织班组人员学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理毕业证档案。检查伙食卫生，督促本组人员认真落实岗位职责，清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正在生活上经常和组员沟通，掌握全班人员的思想和工作情况，以身作则毕业证样本，，带领全班人员搞好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

在政治思想上我热爱祖国，热爱\*\*，热爱社会主义；在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责历任校长。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

**食堂厨工工作总结范文18**

时间过得真快，转眼之间，一个学期很快就过去了，我们大班的幼儿也即将离开幼儿园，升入小学，成为一年级的小学生，开始新的学习和生活。幼儿经过三年的幼儿园学习和生活，各方面的能力都有了不同程度的提高，现将本学期的工作从以下几个方面作一个总结。

>一、教育教学工作

本学期是孩子们在幼儿园的最后一个学期，开学初我们就明确了本学期的教学重点工作，根据幼儿园《教育指导纲要》、《中心园教育教学计划》，综合本班幼儿的实际情况，整合活动课程教材中确定了本学期所要开展的主题教育活动：《生活小卫士》《我生病的科学》《奇妙的动物世界》《我要上小学了》，并于每周初制定出具体的教育教学计划，每周认真填写周计划表，每天按计划进行教育教学，在教学过程中注意多学科的整合，大班幼儿的学习能力比较强，吸收新的知识比较快。

所以在教学过程中我们经常采用操作、探索、讨论等教学形式，这样能较好地激发幼儿的积极性和主动性，通过一系列的活动孩子们在认知、情感、动手操作等方面的能力都得到了一定发展。

>二、保育工作

本学期我们积极做好卫生保健工作，搞好班级卫生、个人卫生工作，对活动室、午睡室，幼儿用品等按要求进行定期消毒、清洗、爆晒，认真组做好消毒记录。在幼儿的日常生活环节中继续指导幼儿保持良好的生活卫生习惯，督促他们注意个人卫生对生病的孩子多留心，提醒他们喝水、吃药，发现幼儿有异常情况及时进行处理并记录。

\*时积极鼓励幼儿大胆参与各项体育活动，并在体育活动中渗透安全教育，让幼儿掌握一些基本的自我保护意识坚持让幼儿每天记录天气情况，并教会幼儿能根据气温的变化及时地增减衣服。

>三、科研活动的开展

随着我园市级课题《利用农业资源开展幼儿园科学活动》的开展，我班幼儿在半学期里开展了丰富多彩的科研活动，春天我们带领幼儿来到田间地头采摘野菜，观察小麦、笋林，在饲养角饲养各种小动物，并和孩子们亲手捉来了小鸡饲养。

夏初带领幼儿在种植园里种瓜、蚕豆，采摘蚕豆。在自然角，我们带领幼儿进行了，《谁是土壤的好朋友》、《比一比谁长得壮》、《叶子长的一样吗》等科学小试验，并设计了各种表格让幼儿在\*时活动中观察到的结果进行记录。

>四、环境创设

结合幼儿园研究课题和教育主题活动的开展，以及季节，节日的变换，我们班级的环境进行的积极的创设，教师和幼儿共同创设了《春天的故事》《夏天的故事》《游山玩水真愉快》《我要上小学了》《毕业照》《我们爱运动》《种子变变》《花草名信片》《庆祝六一》《放风筝》《笋林》等墙饰，在创设材料的选择上充分利用废旧材料和农村自然材料，注重让孩子参与到其中，让他们动手去制作。

>五、幼小衔接工作

幼小衔接工作作为本学期的一个重点工作，我们开展了《我要上小学了》主题教育活动，并围绕该主题组织了一系列的活动和环境创设。组织幼儿到小学参观，参观后让幼儿画出心目中的小学和小学老师，说出小学生的学习生活和幼儿园有什么不同的地方，让幼儿在心里上作好上小学的准备，以积极地态度迎接即将到来的小学生活。利用开家长会的时间向家长宣传、介绍如何做好幼小衔接及入小学前因做的一些准备工作。

**食堂厨工工作总结范文19**

转眼来xx店已有x个多月了，在这里，我成长了许多，也收获了很多。这里有我的良师益友，有一支能干、上进的团队，更有着无限广阔的发展平台。它能让我感受到大家庭的温暖，更能让我的理想和目标得以实现！在20xx是我激动人生的一年，有很多的挫折和成功。总结如下：

>1、工作感慨

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，从均瑶店来到新桥店我也开始了新的旅程。我在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新的工作岗位后，经过九个多月的努力，使自己对这份工作有了更大的挑战。

一、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心。

二、在这里，刘总为我们精心的塑造了良好的工作环境，让我们工作轻松许多，在与刘总共同工作的这段时间里让我学到了很多为人处事的道理。如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

>2、工作中的问题

一、开业的前段厨房部和前厅部之间的沟通、配合、交接欠缺导致上菜速度跟不上，后马上采取行动，了解他们之间的需求，有问题就并解决，有困难给予支持和帮助。同事之间有摩擦、有矛盾，要敞开心扉，及时化解。时常告诫：团结、和谐才是做好工作的前提，营造积极、向上、团结的工作氛围。

二、管理上以身作则是最基本的品质要求。开业没多久有三个学生为了一件小事打群架，后果比较严重，都给开除了，从这次事件中我对人员的素质要求得到了很大的启发。如何选人、如何培养及管理。

**食堂厨工工作总结范文20**

转眼间，半年的大班时光又将画上一个完整的句号，回想起和老师们，孩子们，走过的这段美好的时光里面不凡有很多欢笑，也有苦恼，但很庆幸有的更多的也是进步。还有感谢，感谢，在我遇到困难的时候，让我感受到不止是我一个人在工作的班级的两位老师。

首先，在教育教学方面：我先进行一下自我总结，在今年的教学中，我觉得我比往年自己有了明显的.进步，在上课之前，能够充分准备孩子们喜欢的与教学有关的教具，拉近和孩子们互动的距离，还记得，前几天我上的一节音乐活动课《笨老狼》，因为我只是准备了一个简单的笨老狼的头饰当我戴上它在教室里和小朋友互动时，孩子们欢呼着，雀跃著，大声的叫着我“笨老狼”时，我才真正的感受到教具的意义，幼儿园中的任何一个小小的道具意义将更加大。其次，随着大的主题活动的开展，我们相对应在班级里也随着主题开展了一系列有意义的活动，相对应的开展了许多的教育，例如：在三八妇女节来临时，我们和班级的孩子们开展丰富多彩的活动，利用多种形式制作了小花，贺卡等送给妈 妈们，并在下午离园的时候，开展了小小的献歌活动，收到效果特别好。植树节，我们抓住教育契机，和家长幼儿互动，收集了大量的材料并请幼儿回家制作了保护树木的小海报，我们在区域中也渗透了，我们收集了大量废旧的包装纸，塑料盒，蛋糕牌等，并用这些废旧材料教孩子们制作了非常精美的艺术品，这样，通过这个小活动，孩子们不仅懂得了环保，还知道了节约用纸。真可谓是一举多得。

其次，在保育方面，我仍然依旧坚持做好卫生消毒工作，严格按照幼儿园的规章制度，进行日常消毒工作，用心把每件事情做细做好。其次在传染病的多发季节，严格做好晨检，把一切传染病的几率降到最低端。生活中多问问孩子，观察孩子都有无异常，好尽快的告知家长。

主题墙面创设，是无声的墙面教育，在其中渗透了很多的教育契机，早以前。我没有这么领悟，就想了，不就是墙面吗?贴上点东西，只要漂亮一点，画面不要太乱，就可以看了。但是，今年的我突然间有了一点领悟，也许是因为上年墙面分数的打击，我恍然间去看幼儿园的墙面，是啊，有多少墙面，是给孩子们做的，有多少教育价值，有多少又是摆设，现在，土地面积这样紧缺，我们也不能白白的让这个墙面就浪费了，所以，今年在制作墙式时，我首先去解读这个墙的中心思想，然后再去找找它的中心点然后蹲下来，用孩子的眼光去解读，去粘贴，孩子们看到了很喜欢自己的画能够装饰情面环境，因为我就是他们的美化师。

在博客学习中，承认自己有时后很偷懒，还没有把它当成自己工作中的一部分，想着的时候，对它很关心，想不到的时候，又丢在一边不理它了。通过这件事情，我深刻悟出：我这个人做事情有始无终，不坚持，要改正。

家长工作：家长工作一直是我的薄弱环节，因为我总是学不会跟不同的家长如何进行沟通，所以在工作中，也存在着弊端，例如：前段时间，我们班的一位家长，就发短信给牟老师说我态度对她不好，牟老师给我打过电话之后，我的心里就放不下了，但是，我当时就想，既然家长这么说了，肯定是我哪一个处做的她不满意，我便及时给家长打电话，带我打了九个电话之后，他终于接电话了，在我与她沟通了近一个小时后，她说：“由于最近她排练六一节目压力太大，所以心情总是紧张，，还有听到了外界说我们幼儿园的一些事情。”我听到之后，就竭力并肯定地说：“我们幼儿园的老师是绝对不会欺负孩子的，更不会让孩子在厕所里吃饭。”希望他尽可能的放心。然后我有一开玩笑的口吻说：“牟老师，说咱们俩人吵架了?”我们聊了起来，原因是：因为在小朋友都快要离园的时候，我去中班把儿子也接了上来，因为教室里的小朋友就窦XX的见家长没有来，所以我便直接没进教室，直接陪儿子到了洗手间，路过我班门口时看到了背对我她，还有迎面走来的一位家长，所以，我就直接用手打了个招呼说：“你们来了”，并又与在厕所看到的那位家长说了一句：“今天来晚了”。就进洗手间了。为此，我向她作解释，也许就是因为我当晚及时地与家长沟通，所以化解很多的误会，我们又彼此心贴心的交流。

**食堂厨工工作总结范文21**

进入大班的第二学期，意味着我们的孩子们就要毕业了，看着他们三年来，一步一个脚印地向前迈进，获得不同程度的进步，我们真的很欣慰，而回顾这学期的教育历程，我们记忆犹新。

>一、班级工作管理方面

本学期我班组成员能严格遵守园里的各项规章制度，认真执行各种计划与要求，以高度的责任心与职业道德，扎扎实实地做好各项工作。认真学习园部工作计划，转变观念、提高认识，认真参加园部组织的各项学习，关心时事、了解时政、养成多读书、读好书、多看报的良好习惯。提高自身的服务意识，做到微笑服务、爱心服务、耐心服务，让家长、幼儿真正感受到教师的服务热情，不断提高服务水\*。

我们能定期召开班会，努力营造“自主、开放、互动”的班级文化。班组成员能以主人翁的`态度来面对班级的各项事务，团结、学习、互助、乐于奉献，彼此间经常沟通，有事大家商量，牢固树立幼儿第一的意识。从而促使班上工作正常、有序、较好地开展。在主题活动、六一游戏节活动、毕业典礼等活动中，我班老师能积极地出谋划策，共同地商讨，并积极投入节目的设计与排练中，充分表现出班组成员的团结协作与主人翁精神。

作为大班老师的我，一方面承担着教学任务，另一方面又是班集体的组织者和管理者，在各项工作中，我能主动与两位老师经常沟通，达成班级管理中的各项共识，认真听取两位教师的意见和建议，吃苦在前，乐于奉献。

>二、教育教学工作方面

1、充分的课前准备工作

2、做好幼小衔接工作

这学期是本班幼儿在幼儿园生活的最后一个学期了。孩子从幼儿园到小学，是人生道路上的第一个转折点。由于生活上的骤变以及课目的繁重，很多孩子入小学后出现疲劳、害怕等情况，称为“困难期”。因此，本学期我们从保育和教育两方面同时着手来帮助孩子形成过渡。

①有意识地多向孩子介绍一些小学里的生活、学习情况。使他们对学习生活有一定的了解，并盼望自己做个小学生，从思想上做好入学准备。

②和一年级学生结成“好朋友班”，带幼儿去参观小学，了解哥哥姐姐的在校生活，让他们对学校有直观的认识。

③尝试按照学校的作息制度来生活。上课时不入厕、不去喝水。午睡逐渐少睡，晚上少看电视，准时上床休息，每天整理好自己的书包。

④幼儿每人准备一只书包。早上背来，练习保管好自己的文具盒、手工作品等物品，下午背回家去，自己整理书包。要养成良好的学习习惯，培养自理能力。经常布置简单的家庭作业，培养幼儿的任务意识。

通过一学期的努力，班级大部分幼儿能够较认真的完成老师每次交给的任务，在与同伴的合作中能够用较灵活的方式较好的与同伴进行游戏，遇到困难时能够和同伴们共同商讨解决问题的方法，班级幼儿社会交往能力得到了很好的提高。

通过让幼儿自己来选择班长，尝试自主管理，让幼儿真正成为班级的小主人。

>三、家长工作方面

1、鼓励家长配合做好“幼小衔接”的准备工作。通过每周一次的“亲子作业”让家长了解幼小衔接进展情况，及时了解幼儿发展水\*。

2、每一次的主题活动家长都能够积极参与，主动通过各种渠道为主题的开展提供各种有价值资料，有了家长的参与，我们本学期的教育活动真正做到了“家园共育”。

3、做好幼儿专访、约访、电访工作，及时与家长进行沟通，向家长汇报幼儿在园情况，了解幼儿在家情况，努力达成教育的一致性。积极取得家长对班级各项活动的支持与配合。如：这次“六一”，邀请家长与我们共同参与，得到家长们的好评。

>四、卫生保健工作方面

1、本学期我们严格按照园里的要求做好了班级各项卫生保健工作，让幼儿生活在一个整洁、舒适的环境中。

2、做好生病幼儿的护理工作，坚决杜绝传染病流行。本学期班级无一例传染病，班级幼儿的出勤率一直较高，无事故发生。

3、培养幼儿良好的生活习惯、卫生习惯，重点引导几个挑食、食欲差的幼儿改变不良的饮食习惯。本学期我们幼儿的身高、体重增长速度较快。

>五、不足及努力方向

1、班级卫生工作还需进一步细致、到位。

2、班级教师在活动区材料制作、整理方面有待提高。

一份耕耘、一份收获。当看到我们班的孩子健康成长，就要进入小学学习，我们感到无比的欣慰，我们的工作也得到了广大家长的肯定和赞扬，我们班里的老师深受孩子们喜爱，这是对我们工作最大的支持和鼓励，虽然我们工作也有不到位的时候，但是家长的宽容和大度给了我们更加努力工作的信心和力量，我们相信自己一定会做得更好。

**食堂厨工工作总结范文22**

尊敬的各位领导、各位同事：

我是餐饮部厨师长陈义洪。

伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，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20\_\_年厨师工作总结汇总20\_\_年厨师工作总结汇总。

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(总结)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。

**食堂厨工工作总结范文23**

建设一支具有良好的政治、业务素质的专业教师队伍，是我园教育改革、发展的根本大计和教育工作的永恒主题。20xx-20xx学年度结合我园的实际情况，园本培训工作在各级领导的支持下，真抓实干，确立以园为本的园本培训工作体系，创造性地开展园本培训活动，促进了 教师队伍的整体水\*、素质的提高。现将一年的工作总结如下：

>一、提高认识、转变观念，园本培训思想深入人心

1、认真学习园本培训文件，领会园本培训精神。自开展园本培训以来，我园多次组织全体教师认真学习有关园本培训文件，让每一位教师都了解文件内容，做到目标明确，为园本培训工作的开展打下了良好的基础。

2、大力开展园本培训宣传工作，转变专业技术人员观念。我们开展多种形式的园本培训宣传活动，让每一位教师都懂得现代园本培训的重要性，园本培训是全面实施素质教育的重要保证，是提高教学质量最佳手段，是提高专业技术人员个人才能的最佳途径。

>二、工作细致、措施得力，园本培训工作全面展开

今年组织了全园教师参加了教师职业道德、有关法律法规、学校规章制度培训。以自主学习主要组织形式，使教师深入了解了职业道德、有关法律法规、学校规章制度等为主要内容，通过学习活动，使教师树立了正确的世界观、人生观、价值观和教师职业观，建立了新型的师生关系，塑造了良好的教师形象。

回顾本学年的教师园本培训工作，在教育局和教师进修学校的高度重视和正确领导下，在全体教师的积极参与下，按要求完成了本年度的园本培训工作任务。在今后的工作中，将在园本培训的基础上，继续突出园本培训培训内容的针对性，实效性，提高专业技术人员队伍素质，促进教育教学质量的全面提升。

**食堂厨工工作总结范文24**

对于走出家门在外求学的学生们来说，吃的好要比住的好显得更为需要。学校食堂的卫生安全管理工作直接影响到了学生的身体健康，影响了到学校在外的声誉，关系到老师在班级上教学质量能不能提高，关系到学校往后长远的发展。因此，学生，家长，社会以及上级领导都非常关心学校的食堂管理工作。我们作为食堂工作的员工感到自己的责任非常重大，对于自己工作的重要性已经深刻认识。

我们学校的食堂管理工作是由学校的总务处全面负责，副主任主要负责平时的日常工作，学校的膳管会对于食堂的质量评价及财务进行直接监督。学校食堂一共有一食堂和二食堂两个班组，学校特意聘请了两名负责人作为班长来分别管理这两个食堂，严格做到分工到人和明确职责。

>一、公正至上，公开才亮

坚持管理程序公正，采购、保管、加工、结算、复核各程序分工负责，互相配合、互相制约。坚持在管理小组的领导下，定价组全面参与，大宗定价定点，蔬菜市场调节。实行采购双采、进出库存双保、操作封闭、重要食品复称、全程财务监督。做到收明确、支真实，票据查询、资料可信，

>二、管理到位，督查规范

坚持每天每餐巡查到位，食品安全卫生验收到堂，资料记录全，复查信度高。

**食堂厨工工作总结范文25**

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：

1、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。

2、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。

3、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。

4、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。

5、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。

**食堂厨工工作总结范文26**

新时期教师应该是什么样的教师?有人作了这样形象素描：具备崇高的师德、广博的知识、精湛的教艺、健康的心理、强健的体魄。我渴望成为这样的教师。通过这次写个人习和专业发展计划，我又重新审视了自己，解剖了自己，在认真学习领会学校工作计划的基础上，我为自己制定的一年发展目标为：

>一、理论方面：提升自己的生命质量，做一个高雅的人。

作为一名教师，首先，我要继续认真学习《教师职业道德规范》具备良好的师德。师德不是一个抽象的政治说教，而是具有深刻的知识内涵和文化品格的，一个有广博知识的\'教师才会有道德感召力，仅仅依靠说教的道德教育必然是苍白的。同样，教师的师德魅力也是以其深厚的文化为底蕴的。唯有如此，教师才能完成其教书育人的神圣使命。其次，作为一个骨干教师，要把学习与思考真正成为自己的一个习惯。

>二、业务方面：

1、认真学习领会新课标，掌握自己所教学科的学科特点，教的最优化要落实到学的最优化，形成自己的教学风格。

2、继续探索生活化、情境化的创设方法，掌握生活化、情境化的课堂风格。

3、具备一定的教学科研能力。

4、计算机水\*有较大的提高，计算机能与课程整合。能够独立制作电子教案及教学课件。

我们教师的工作对象是学生，教师的专业素养和教育教学能力直接影响学生的发展。教师的学识渊博与教师的现实表现，教学实践中展现出来的设计、组织、协调等自我调控能力，都是学生学习的优秀资源，尤其，教师自我发展的信念、自我调控的科学实践过程中所表现出来的执着与严谨的品行，将影响学生的终生。所以，为实现以上目标我准备采取以下措施：

1、加强师德师风的修养，形成高尚的人格，有一颗进取的心。要热爱学生，对学生有博爱之心，要以诚相待，要宽容和有强烈的责任感。

2、树立终身学习的理念。教师终身学习应具备五种能力：学习能力、教育科研能力、适应现代教学能力、研究学生能力、自我调控能力，今后我要在这些方面多下功夫。

3、更新教育观念，不断学习与反思，勤动笔，勤动脑。不光认真钻研本学科知识，同时不断拓宽自己的知识视野，增加自身的知识含量。这其中最重要的一点就是必须持之以恒。

>本年度工作目标：

1、认真钻研新教材，研究教法，体会新课程的性质、价值、理念，提高自己的执教能力。

2、体育是相通的，而且体育教育从本质上来说就是一项塑造人的工程。因此，在教学中不光在与知识、技能的传授，重要的是在教学过程中不断的帮助学生发现体育运动美感，启迪、激励和净化学生的心灵。

3、继续探索生活化、情境化的创设方法，掌握生活化、情境化的课堂风格。

4、加强基本功的训练，在钢笔字、粉笔字、普通话、写作和体育学科的基本功方面都有较大的提高。

我校现有市级课题3个，学期初课题组制定计划，并加强课题的中期过程管理，通过课题研究的形式对教师进行培训。我们的校本科研思路是：以提升自我为主要目的，以解决实际问题为主要任务，以课堂为教育科研的主阵地，以反思实践为主要方法。这种培训形式分为两个层次：一是点上，以学校为单位，通过公开课、讲座

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！