# 谷状元面点工作总结(精选47篇)

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2025-03-19

*谷状元面点工作总结1时光荏苒，xx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xx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...*

**谷状元面点工作总结1**

时光荏苒，xx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xx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、xx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20xx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、xx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。

**谷状元面点工作总结2**

本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，使自己更快地适应餐饮发展的形势，勇于解剖、分析、正视自己，提高自身素质。

21年前的金荣菜馆，这是我第一次进餐饮行业做事，教会我东西的是最多的，在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、脚勤”，得到师傅们好评和教导，在这里，因为我勤奋好学，掌握了厨艺的基本功，为以后的发展奠定了坚实的基础。

在此后的工作中，对自己严要求，高标准，从不失职失误，并不断提高自己的烹饪技术，熟练运用多种烹调技法，在实践中不断探索创新，以高度负责的态度，在平凡的工作岗位上，实现着自己的人生价值，得到同事、领导和客户的肯定。

其次，在管理上，在工作的企业里带头严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作。对餐饮卫生进行不定期检查，确保食品卫生安全，并制定实行“四隔离”—成品存放生与熟、成品与半成品、食品与杂品、食物与天然冰隔离。 “四定” —环境卫生定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。 “四勤”—个人卫生勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣被；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。每天定时冲洗厨房，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。确保了无一例食品卫生投诉和食物中毒事件发生。在进货环节上，严把质量关，定期调查食材市场，做到食品原料营养、品种丰富、物美价廉。在食品保管上保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省企业开支。在技术上常关注有关烹调方面的书籍和节目，积极参加餐饮业举办的交流活动，让自己的烹调知识、业务水平不断提升，同时不断开拓创新，在历任的企业里开发了多道招牌菜，深受顾客青睐，在政要的宴会中得到省市领导的好评，并在企业内创新比赛中屡获一等奖，如“金汤东升斑”“炭烧椒香鲍鱼”“鱼米之乡”等等。

我知道烹调师这样的岗位很平凡，但我从没有嫌弃之心，干一行就爱一行，本着一种兢兢业业的精神完成的我份内工作，并帮助其他人一起完成好这份工作。

**谷状元面点工作总结3**

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。

**谷状元面点工作总结4**

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：

首先，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。

其次，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。

>一、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。

>二、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。

>三、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。

>四、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%。

>五、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。

**谷状元面点工作总结5**

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和大力支持下，在院所各级领导的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。具体工作总结如下：

>一、全年主要工作指标完成情况：

(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

>二、依靠>领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进改革创新

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以改革求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4、xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5、xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随访制度。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门制度。

8、最重要一环，xx年8月起在院所领导支持和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

**谷状元面点工作总结6**

伴随着时钟的步伐20xx年已经结束了，回首过去的一年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的支持，我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

餐馆的工作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。在这种情况下，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。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良好的基础。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。

我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在餐馆就餐就犹如回到家的感觉，为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对20xx年的工作进行了总结。

>一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。

>二、认真学习知识

结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强为人民服务观念。

>三、努力工作，按时完成工作任务

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及餐馆的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。

菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，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，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、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。

在食品卫生上。我严格遵守餐馆卫生制度，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就餐人员的危害，保障大家的身体健康。个人卫生做到勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;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，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。餐馆所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的.整体工作和工作人员的切身利益息息相关。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好餐馆工作。

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。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。尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方;有时因急燥与个别员工发生意见冲突;节约意识还不够强等等。展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

**谷状元面点工作总结7**

我是厨师长，紧张而忙碌的一年已经结束了。回顾这一年的工作有许多收获和体会。为了今年的工作更上一层楼，总结一下去年工作中的得失很有必要，下面对我的工作进行以下总结：

>一、工作的整体回顾

作为企业赢利是她的第一目标《需要解释的是目标不是目的》，只有实现了赢利才可能实现一年里四次加薪，才能履行企业对员工对社会的承诺和责任，赢利也是企业生存的法则。作为一个服务性部门，为顾客提供安全、清洁、可口的食品是我们的首要工作，但同时我们还担负着为企业创收，节支的责任，一年来经过分店全体员工和领导的共同努力，我店实现了双达标。

在努力创收的同时我们也不忘节约和安全教育，部门全年都把安全和节约工作贯穿始终，在保证工作质量，不影响对客服务和员工工作、休息的情况下，尽的努力降低成本，安排安全培训，我们深知只有安全才能生产，节约下来的每分钱都是企业的利润同时也是我们自己的。

>二、完成工作内容

1、顺利接手华天厨师长的工作。

我是今年4月正式接手华天厨部的工作，因为我自己个性较强，渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己，还有洁癖，所以自己还是有点担心，不过我相信自己最终在领导的帮助下，自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作，前三月人员，营收，毛利都保持平稳。

2、对编制内员工的轮岗培训。

现厨部除一人外，其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位《不包括水吧》。

3、对新入职员工的培训。

自去年4月起到9月底，以接待培训各店新入职新员工25人，在领导的帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训，同时也注意给新员工一个好的第一映像，并寻求时机给其灌输做人和与人相处的自我调控和隐忍法则。着重强化安全培训，迄今为止还没出现我处培训的新员工发生安全事故上报公司的。

4、分店所有能自行处理的工程维修除煤气外，均自行处理，保证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

>三、不足之处

1、容易将个人情绪带到工作中，心情好时运作顺畅，卫士满意，充满激情，不高兴时有所怠慢，以后在工作中尽可能克服这些状况。

2、员工的卫生意识还需要提高，洗消和厨杂炉头的源头卫生正在进行中。

3、自控力差。还记得洪少跟我说过一句话：要做好管理就要管好自己。公司的培训课程，拓展训练里所表现的所希望我们明白的，可以说我都知道，都明白，也都理解，只是太多的时候我放纵了自己，没有约束自己，在以后的工作和生活中管好自己。

>四、计划

1、认真做好每一天每一项的工作。

2、细化安全，出品，卫生措施，提高顾客满意度。

3、加强教育培训，强化员工素质，尽可能的实现新员工一对一培训。

4、约束自我，规范管理，不断调整员工岗位轮训。

5、本月底针对节约煤气和，毛利控制的详细计划上交分店经理共同商讨执行。

6、多学习其他东西，充实自己。

实践证鳎孀攀谐【赫牟欢霞泳纾颐遣荒苤煌Ａ粼诠サ氖旰脱窃顺杉ǎ紫纫镄鹿勰睿孀旁惫つ炅洳愦蔚谋浠谋洳呗院透谋渥约菏视ι缁幔谕诿髂甑拇耸贝蠹叶继ど弦桓鲂碌奶ń赘弦徊懵ィ詈笾孕南Ｍ芨蠹曳芏罚恍唬

**谷状元面点工作总结8**

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：

>第一、作为一个集体食堂，要严格落实。

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。

>第二、八月算是我正式接管食堂。

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。

>第三、把住食品进货也非常重要。

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。

**谷状元面点工作总结9**

时间就如何流水一般，瞬间溜走，在不知不觉当中，20xx年又要即将结束了，早这一年里，我在xx酒店的工作还算圆满的结束了，我虽然身为一名五星级酒店的厨师，但是我在工作中从来都不会是固步自封的那种，在这一年里我努力的学习国外的西餐文化，在工作上一直在追究更优秀的自己，在这一年里有了重大突破，也还是要感谢酒店领导对我工作的大力支持，从不吝啬资源让我学习进步，现在我就对我这一年的工作进行一次工作总结。

>一、人无完人，力争更优秀的自己

我们酒店位于市中心的繁华位置，每天来我们酒店入住就餐的人，数之不尽，国际友人自然也是少不了的，由于很多外国人都有点吃不惯中餐，经常想在异国吃上自己国家最正宗的西餐，为了满足这类客人的要求。

我在年初的时候去到一次国际性的西餐文化交流会，我在那努力的学习各种各样的西餐文化，每个国家在西餐的口感制作上都略有不同，但是我们是五星级酒店，宗旨就是满足客人的一切要求，随意我尽可能的吸收他们的经验以及制作心得，回到酒店后我自费买了一批食材，那一个月我废寝忘食的在酒店的后厨忙活着西餐的制作，力求口感达到一致，最后在我的不屑努力下，终于有了不亚于米其林大厨的西餐水平。我们也能更好地的为来消费的外国人提供服务了。

>二、事无巨细，严格要求厨房的工作

在工作上，我一向都是一个极为严格的厨师，想要来我们酒店后厨工作的厨师都必须经过我的考验：

1、他的刀工要好，我会拿最简单的食材豆腐去考验新晋的厨师，就用我们厨房的刀，去切豆腐，然后豆腐放到一个盛满水的碗中之后，豆腐要呈金银花状散开，并且豆腐丝要细的能穿针。

2、做菜的效率要高，一个小时内完成五道拿手菜，其中包括两道主食，一道西餐，一道甜点。完成之后，不仅要摆盘精致，还得经过我的品尝打分，合格了才算通过。

3、个人卫生要好，不留长指甲、长头发，工作服勤洗勤换。这是为了保证每一道菜都不会出现问题。

>三、展望未来，做好来年的工作准备

临近年末，厨房就必须来一次彻头彻尾的大扫除，把那些蒸箱烤箱消柜后面的卫生死角都要好好的清洗一遍，保证不会滋生蟑螂老鼠之类的东西，对后厨的每个员工进行年终评价，该涨工资的涨工资，该批评的批评，这些我都会记录下来并向您申报，以激励来年后厨员工们上进心，每到年底我还会组织后厨的全体员工们进行一次厨艺切磋，然后对其进行指点，让他们认识到自己在完成菜品时的优和过。我相信在我的带领下，我们后厨在来年会有更好的成绩。

**谷状元面点工作总结10**

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。

**谷状元面点工作总结11**

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，前赴全国各地的厨艺的交流，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20xx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20xx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。

>一、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。20xx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。

>二、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。

>三、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，是我今年工作中最大的遗憾，而这个遗憾会在20xx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。

20xx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，是我今年留下的最大问题。

20xx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！

**谷状元面点工作总结12**

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。

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，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，认真执行卫生“五四”制。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就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“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、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，认真擦拭餐厅地面和《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。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，做好厨房工作。

总结这一年，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。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。

**谷状元面点工作总结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。

**谷状元面点工作总结14**

回顾过去的每一天，我作为后勤部的一名厨师，深感责任重大，工作压力之沉重。由于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20xx年的工作状况总结如下：

>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，依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。依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，使之能渐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在进展改变中树立自己的品牌。

>二、管理方面

以人为本，我结合员工实际状况加强素养训练，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并常常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素养得以提高，如注意仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开头自己琢磨新菜谱。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生存进展的核心竞争力。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，做菜时严格根据标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定;我们还仔细听取前厅员工看法及来宾反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中准时改进不足;我们还常常更新菜谱，动脑筋、想方法、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《食品卫生平安法》，仔细抓好食品卫生平安工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必需对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查;其次，规定食品原料必需分类存放，分别处理，厨房用具也必需存放在固定位置;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气，确保食品卫生平安，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

>五、在原材料的验收和用法方面

做到严把原材料质量关，提高原材料的用法率，争取把最大的利益让给顾客。

**谷状元面点工作总结15**

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！

**谷状元面点工作总结16**

时间飞逝，不知不觉中一年又已经过去了。回顾以往，现总结如下：

>一、政治思想上

我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及幼儿园的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本职工作。在工作中能与同事团结协作，树立全心全意为师幼服务的思想，认真完成各类工作。虽然自己只是幼儿园中的一名厨师，但我从不认为自己和别人有什么不同，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作，保证教师和幼儿每餐都有营养丰富的饭菜。

>二、在工作上

我担任幼儿园中食品的采买和食堂主管兼食堂烹调工作。

首先我严格规范操作，执行消毒制作，保证幼儿饮水饮食的安全。平时在操作中注意以身作则，节约水电，燃油，作料，不开无人灯，及时关闭水龙头，杜绝一切浪费现象，还能做到督促其他工作人员严格按规范操作，严格执行消毒制作，确保幼儿饮食和饮水安全。

其次在实践中我不断探索，根据教师的口味和幼儿的营养搭配，调配不同的菜肴，让他们都能吃上香甜可口的饭菜。在食品的采买过程中，我严格把好食堂原料进货关，不怕辛苦，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，坚决不让不合规格的食品进入食堂。

最后，我还认真做好食堂及包干区的清洁卫生工作，做到每天一小扫，每周一大扫，各类物品归放整洁有序。我在搞好本职工作的同时，我还积极参加幼儿园中的各类学习和值班工作，不辞劳苦，任劳任怨，认真做好领导交代的每一件事情。

>三、在生活中

今年来在工作时间不做私活，不存私心，爱护物品，轻拿轻放，平时说话注意文明语言，轻声交流。我还遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工，积极参加一些临时性突击工作，能圆满完成任务。

总之，近年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为了让大家更安心的工作作出了自己的贡献。

**谷状元面点工作总结17**

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年末，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东西是不可能生存下去的，所以作为学校的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为学生的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个学生食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。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。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的一洗、二冲、三消毒工作，工做台做到随用随清，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。

第二、八月算是我正式接管食堂。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，使大家身心疲惫，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，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。

九月是忙碌的一个月，接待了XX中心主任一行来学习交流和全校职工大会餐等，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。为了使食堂的成本降低，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。使学生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。

第三、把住食品进货也非常重要。上千学生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、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位学生的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及学生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：第一个月就亏损了元，第二个月又亏损了元。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，确保学生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。

**谷状元面点工作总结18**

时间过的好快啊？转眼间到了20xx年末，这一年里有欢笑有争吵，有开心有烦恼，重要的是更有进步和成长，应该总结一下今年一年的收获，本人自从踏入厨师界以来一直在各方面严格要求自己，努力地提高自己的各方面的能力，以便使自己更快地适应当今社会教育发展的形势，勇于解剖自己，分析自己，正视自己，提高自身素质，在学习“厨政目标”中，自己深刻理解“厨政目标”的内涵，并能够主动配合上级，利用老师们的传播做好工作。

一年来，本人认真履行自己的岗位职责，出色完成领导交办的各项工作任务，在自己平凡而普通的工作岗位上，努力做好本职工作。在工作中我端正态度，积极主动，做到“眼勤、嘴勤、手勤、腿勤”，无论是接听一个电话或传达一个指示，汇报一项工作，都力求做到准确无误，较好地完成上传下达工作，充分发挥了中心小学的纽带作用、窗口作用。来人接待、上下沟通、内外联系、资料打印等大量的日常事务，我都能分清轻重缓急，安排合理有序，按时、按质、按量完成领导交办的各项工作任务。力求把工作做得更好，树立酒店的良好形象。

一年来我对自身严格要求，始终把耐得平淡、舍得付出、默默无闻作为自己的准则，始终把作风建设的重点放在严谨、细致、扎实、求实、脚踏实地埋头苦干上。在工作中，以制度、纪律规范自己的一切言行，严格遵守各项规章制度，尊重领导，团结同志，谦虚谨慎，主动接受来自各方面的意见，不断改进工作。

回顾一年来的学习和工作，我在思想作风、个人素质、业务水平等方面都得到了进一步提高，工作上虽然取得了一些成绩，但我也认识到自己的不足之处，理论知识水平还比较低，现代科技能还不强，距县如今社会的要求还相差很远，在今后的工作中，还要继续努力，发扬成绩，取长补短，尽职尽责地做好各项工作。

学厨师几年了，距去息县也一年多了，这是我第一次进私人宾馆做事，也是我进的第一个私人宾馆，“第一个”教会我东西的应该是最多的，不管欢笑还是争吵挨骂都是我的收获，都是为我的成长和进步做准备。

来这里的时候我只是抱着试试看的心态来的，当时想不合适就走，没什么的，来了之后我才知道，选择这里选择这里是对的，就打消了离开的念头，刚来的时候我做配菜的员工，不是很适应，也不是很积极效率不高，站板老大和厨师长都没有责怪我，只是说没有把握安排到合适的位置上。后来我调到了打荷，渐渐喜欢上了打和的工作，也受到了鼓励于是我踏实做事，仔细认真的做好自己的工作，虽然做的不是很好，我觉得自己很尽力在自己的事。我本来就是不怎么积极的，有点自卑，总是抱怨身边的事情和人，所以对上司安排的事情也很难服从，我觉得安排不合理，就不服从顶撞上司，曾经有段时间厨师长都很头疼，说我再这样下去，他们也没办法只能放弃我了。那时候厨师长经理找我谈话，给我做思想工作，经常开导我，我总算是听了进去，开始反思自己的问题和对待工作的态度，之后我有了很大改变，这都归功于我的上司对我的耐心，那种不放弃不抛弃的执著让我重新做回了快乐的自己。

后来有打荷头子的职位的空缺和上司极力的推荐，于是我有了做荷王的机会，扮演了荷王的角色。息州宾馆给我提供了发展的平台和提升的空间。做荷王以后我自己就觉得自己已经不是普通的员工了，不能再已普通员工的行为来要求自己了。于是我在做好员工工作的同时我开始考虑荷台的工作进度了，这就是我做荷王的最大的进步，也是自己的一次突破，站在更高一层看待问题。这都是在钟老师的带领下和指点不断的犯错，不断的碰壁中慢慢的到提升。

现在我最主要的问题还是在安排上，对自己下属的员工做事效率不是很了解，没有做到心理有数，安排工作的时候也不是心理有数，时间把握不好。还是员工的本分作的较好，组长的没做好，有时候还是把自己当员工来工作，拼命做事而忽略了总体的进度，自己做事而没有跟踪，导致总体出问题。现在我觉得我们存在的最大问题就是，我们的生产流水线不循环，总是被卡在一个位置没有流下去，就在那里断掉了，卡住的位置有问题不上报，没解决而导致流水线断裂，所以提醒下每位荷王在自己范围出现问题的时候，能解决的第一时间解决，解决不了的第一时间上报，做出补救的决策，在最有效的时间内处理好问题。

息州宾馆致力于培养每一位员工，让每一位员工都有发展的.可能，为每一位提供学习和发展的机会，息州宾馆经常组织我们学习和培训，让我们一起进步，有更大的发展空间。五一的时候王总为我们组织了一次全封闭培训，这种培训是我们打多数没有听说过的培训，这次培训我受益颇深，震撼心灵，这次培训让我懂得做人要做一个负责任的人，做事就要做踏实的事，凭心做事自己做事要做到自己满意。同时我明白要珍惜身边的每一个人和事情，珍惜现有的工作和每一次学习机会，珍惜身边的亲人和同事，不要在以后的日子里让自己留有遗憾和内疚，所以我要认真的生活努力的工作，我的成长和进步是对家人和上司最好的回报。“把简单的事千万次的做好就是不简单，把平凡的事千万次的做好就是不平凡”这是我在之后的工作中最大的心得。

20xx即将过去，我将会带着我这一年的经验教训迈入20xx，优点发扬光大缺点一点一点改正，努力的做好自己的本分，努力学习管理能力，为酒店贡献自己的力量，与酒店同进步，共繁荣。给自己多一点进步的机会，在这个竞争激烈的社会中立于不败之地。

餐饮行业的明天会更好！

**谷状元面点工作总结19**

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学生的身心健康，，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：

首先我要感谢个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学生的危害，保障学生的身体健康。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、药品分开。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，积极参加每次的烹调培训，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，时常向学生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，来更好的为学生及全体教职工服务。

**谷状元面点工作总结20**

今年的时间真的很快，不知不觉就走到了十二月，20xx年也终于要迎来结束了。过去的这一年来，我作为xxx公司后勤食堂的一名厨师，在工作方面，我积极的做好自身的工作职责，发挥自身的能力，在工作中为xxx公司员工提供优良的菜肴，并做做好厨房方面的后勤工作。

一年来，在领导的要求和管理下，我较为出色的完成了20xx年来的工作，现对自身的一年来的情况做如下总结：

>一、工作的自我管理

在今年来工作中，我积极的加强了自我的要求，在工作中严格的遵守工作规定，能提前到岗，尽早准备，保证食堂的能在员工休息时间准时开张。

工作中，我重视自身的那能力，一边努力的完成公司的标准，一边在自身的技术和技巧上锻炼和学习，较好的在工作中提高了菜肴的质量和口味。菜单方面也根据季节情况及时的更新，并还会通过对调查投票，来根据员工们的喜好更新新菜色，提高食堂的多样性，满足员工们的喜好。

此外，我也非常重视的食堂的卫生和其他情况。为此在管理上，我重视自身的要求，加强自身的卫生整理，并对食堂的打扫做好管理，还会对碗筷和公共区域分别进行消毒处理，保证食堂的干净卫生能严格符合标准。

>二、学习和改进

在食堂工作中，我极其重视的食品安全方面的问题，不仅自身严格的学习和更新，也同样与其他同事互相讨论和交流，一直坚持保证食堂食品的`安全和健康。并且，对于食堂的采购我们也一直在严格的把控，只会选择最新鲜，最优质的食材，并配合公司用餐人数的计划，积极的控制制作，减少浪费。

作为一名厨师，我知道总是吃一样的菜品，尽管组合众多，但也总有吃腻的时候。为此，我我在工作中也积极的开发学习了不少新的菜品，尽管有个别没能被大家接受，但大部分还是得到了同事们的认可。

>三、自我的反思

要说在工作中的问题，应该还是在菜品的选择上。今年在考虑成本的情况下，我们并没有太多的重视员工们的要求，导致近期有些员工在食堂就餐情况较少。为此在今后工作中，我们不仅要做好成本控制，也要多听听员工们的想法，让食堂能得到更多好评！

如今，20xx年已经过去了，相信在未来，我们一定能做的更好，更出色，让xxx公司的食堂成为一个人人称赞的好地方！

**谷状元面点工作总结21**

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平和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律，我走过了极其不平凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在学校食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐的目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除职工的后顾之忧，千方百计保障全体职工全身心的投入到经营销售工作中去而努力。

学校食堂是我们xxx公司全体职工用餐的地方，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，作为学校食堂的工作人员，我有责任有义务搞好学校食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持学校食堂地面的干洁，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，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在学校食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，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，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是学校食堂的保管员，负责保管学校食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的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的.浓厚，20xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们学校食堂的成立本身就是我们xxxxxx企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是学校食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个xxx大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为学校食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗！

**谷状元面点工作总结22**

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步增强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

>一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的`意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

>二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

增强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

>三、高度重视卫生安全工作，增强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”(无生产厂家、无生产日期、无保质期限)食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、增强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

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!

**谷状元面点工作总结23**

新的一年又来临了，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有要一年的工作。为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上今年的工作进行了总结。

工作上我担任面点主管。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;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。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。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。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。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。

**谷状元面点工作总结24**

一年的工作到头了，我想这是值得庆祝的，在工作这一块一年来我认真贯彻上级的领导方针，做好本职工作，作为一名厨师我也知道自己发挥的高水平的厨艺，才是第一位，这些都是值得推崇的优点，一年的工作当中我认真细致，属于自己的工作绝对不会推脱，做一名积极向上有担当的后勤厨师，我也是非常在乎在工作当中自己的表现，这也是多方面的，我也就这一年的`工作总结一番。

>一、贯彻后勤各项制度

首先在工作当中积极的学习各项规章制度，把自己的能力提高上去，我也希望在工作当中能够积极的发挥这些，不管是什么事情都应该有一个正确态度，明确工作当中的各项制度，想清楚了再是说这是非常宝贵的，我不认为这些可以投机取巧，一切为后勤着想，端正自己的态度，一年来我能够非常的清楚自己身上的问题所在，当然这些也都是非常宝贵的东西，在我看来只有知道了问题，才能够知道怎么去解决，所以在工作当中不断的积累知识，给自己足够的动力坚持下去，带头做好遵规守矩，让自己积极的发挥这些长处，我想这些都是值得提倡的。

>二、保证后厨卫生整洁

做一名合格的厨师这一点是要非常清楚的，让自己时刻清楚哪些是可以做的哪些是不可以做的，后厨的卫生工作我一直都非常重视，因为这也是一名厨师的工作的基本素养，所以一年来后厨的.卫生都是非常整洁的，我每天都是有非常清晰的工作意识，这是要非常明确到位的，对于这一点我时刻在坚持着，卫生的标准我都是按照着后勤标准来做的，绝对不会让饮食方面出现不卫生的情况，保证顾客能够放心大胆的去吃，当然我也有非常清楚的意识，我知道卫生是多方面的，作为一名厨师，一定要保证自己职业素养是处于一个高的状态，未来的工作我会严格的要求自己。

>三、自身工作不足之处

我一直都在以较高的标准要求自己，这些都是毋庸置疑的，特别是在工作当中我一定要纠正自己懒散的习惯，我认为在做事情的时候我还是不够积极，作为一名厨师，这种缺点后续会不断的发扬下去只会让我继续堕落下去，这也是我不愿意看到的，在今后的工作中我会调整好状态，把懒散的习惯纠正，面对工作主动积极起来，这是绝对没错的，既然是做了就一定要做好，这也是我对自己主要要求。

**谷状元面点工作总结25**

一年的工作到头了，我想这是值得庆祝的，在工作这一块一年来我认真贯彻上级的领导方针，做好本职工作，作为一名厨师我也知道自己发挥的高水平的厨艺，才是第一位，这些都是值得推崇的优点，一年的工作当中我认真细致，属于自己的工作绝对不会推脱，做一名积极向上有担当的后勤厨师，我也是非常在乎在工作当中自己的表现，这也是多方面的，我也就这一年的工作总结一番。

>一、贯彻后勤各项制度

首先在工作当中积极的学习各项规章制度，把自己的能力提高上去，我也希望在工作当中能够积极的发挥这些，不管是什么事情都应该有一个正确态度，明确工作当中的各项制度，想清楚了再是说这是非常宝贵的，我不认为这些可以投机取巧，一切为后勤着想，端正自己的态度，一年来我能够非常的清楚自己身上的问题所在，当然这些也都是非常宝贵的东西，在我看来只有知道了问题，才能够知道怎么去解决，所以在工作当中不断的积累知识，给自己足够的动力坚持下去，带头做好遵规守矩，让自己积极的发挥这些长处，我想这些都是值得提倡的。

>二、保证后厨卫生整洁

做一名合格的厨师这一点是要非常清楚的，让自己时刻清楚哪些是可以做的哪些是不可以做的，后厨的卫生工作我一直都非常重视，因为这也是一名厨师的工作的基本素养，所以一年来后厨的卫生都是非常整洁的，我每天都是有非常清晰的工作意识，这是要非常明确到位的，对于这一点我时刻在坚持着，卫生的标准我都是按照着后勤标准来做的，绝对不会让饮食方面出现不卫生的情况，保证顾客能够放心大胆的去吃，当然我也有非常清楚的意识，我知道卫生是多方面的，作为一名厨师，一定要保证自己职业素养是处于一个高的状态，未来的工作我会严格的要求自己。

>三、自身工作不足之处

我一直都在以较高的标准要求自己，这些都是毋庸置疑的，特别是在工作当中我一定要纠正自己懒散的习惯，我认为在做事情的时候我还是不够积极，作为一名厨师，这种缺点后续会不断的发扬下去只会让我继续堕落下去，这也是我不愿意看到的，在今后的工作中我会调整好状态，把懒散的习惯纠正，面对工作主动积极起来，这是绝对没错的，既然是做了就一定要做好，这也是我对自己主要要求。

**谷状元面点工作总结26**

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《\_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

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！