# 部队炊事员年度工作总结报告

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2025-03-09

*工作总结是做好各项工作的重要环节.通过它,可以全面地,系统地了解以往的工作情况,可以正确认识以往工作中的优缺点;可以明确下一步工作的方向,少走弯路,少犯错误,提高工作效益。为大家整理的相关的部队炊事员年度工作总结报告，供大家参考选择。　　部...*

工作总结是做好各项工作的重要环节.通过它,可以全面地,系统地了解以往的工作情况,可以正确认识以往工作中的优缺点;可以明确下一步工作的方向,少走弯路,少犯错误,提高工作效益。为大家整理的相关的部队炊事员年度工作总结报告，供大家参考选择。[\_TAG\_h2]　　部队炊事员年度工作总结报告

　　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、行动上努力与党中央保持高度一致。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，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。[\_TAG\_h2]　　部队炊事员年度工作总结报告

　　弹指之间，20\_\_年已接近尾声，一年的工作转瞬又将成为历史，20\_\_年即将过去，20\_\_年即将来临。新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战。“决心再接再厉，更上一层楼”，一定努力打开一个工作新局面，在20\_\_年，更好地完成工作。机遇和挑战是我们家居人在20\_\_年工作的主题，也是家居行业在严峻房产调控下的主题。在\_\_各位领导及各位同事的支持帮助下，我不断加强工作能力，本着对工作精益求精的态度，认真地完成了自己所承担的各项工作任务，工作能力都取得了相当大的进步，为今后的工作打下了良好的基础。

　　>一、首先在\_\_车间学习家具知识

　　1、产品知识方面：加强熟悉实木家具产品的生产工艺、和材料特点、规格型号(包括原材料料和产品等)、生产周期、付货时间。

　　了解产品的使用方法、保养及维修知识;了解本行业竞争产品的有关情况。

　　2、公司知识方面：深入了解本公司背景、产品生产能力、生产技术水平、设备情况及服务方式、发展前景等。

　　3、客户需要方面：了解家具购买者(包括潜在客户)的消费心理、消费层次、及对生产产品的基本要求。

　　4、市场知识方面：了解家具市场的动向和变化、顾客购买力情况，进行不同区域市场分析。

　　5、专业知识方面：进一步了解与家具有关的其他方面的工艺技术知识，方便能更好的和不同的客户达成共识和业务范畴的交流，以便更好的合作。

　　>二、自身销售修养方面

　　1、在\_\_木业领导的带领下，进行加强自我认识，自我分析、客户分析、签单技巧等的一系列基本素质培养，和后背支持，为我在以后的销售中认清和面对不同客户的不同谈判技巧的培养做了个更全面的准备。

　　是你们给了我机遇，给了我一个发展的平台，正因为在你们身上学了不少的销售技巧和谈判能力的提高，有了前期这些经验做铺垫，相信在以后的工作当中我才能更顺利的在岗位中独立成长起来。在工作过程中，\_\_领导的悉心培养和言传身教让我成长了很多，感谢你们在工作中的帮助。这些都是我知识财富的积累。

　　2、职业心态的调整。

　　每天早上我都会以精神充沛、快乐的心态迎接一天的工作。

　　3、签单技巧的培养。

　　“拿到客户→跟踪客户→业务谈判→方案设计→成功签单→售后安装→售后维护→人际维护”等这一系列的流程。

　　4、自己工作中的不足。

　　业务经验不够丰富，业务技巧有待突破，希望能够尽快的提高自己的不足，发挥自己的优势，能更好的为自己以后的销售业务和开展打好基础，提高自己的自信心和业务销售技巧。我想在以后的工作中不断实践和总结，并积极学习、尽快提高自己的销售技能。

　　20\_\_年时间转瞬已经过去了，在公司的领导和同事们的支持和帮助下，我坚持不断地学习家具知识、总结工作经验，加强自身思想修养，努力提高综合素质，严格遵守各项规章制度，完成了自己岗位的各项工作。202\_年是质量超越年，我将迎接挑战;众人划桨开大船，万众一心成大业![\_TAG\_h2]　　部队炊事员年度工作总结报告

　　回首202\_年,在各位领导、同事的支持下,我以身作则,以高标准、严要求,团结同事来严格要求自己。我勤勤恳恳、兢兢业业，为干部职工送上了可口饭菜，现将一年来的工作总结如下:

　　>一、 保证饭菜质量:

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

　　>二、 保证饭菜卫生:

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

　　>三、 减少成本浪费:

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

　　总之，在这辞旧迎新之际,在部领导的关心下及同事们的支持下，在202\_年度,我在菜品创新、菜肴质量、成本控制、食堂卫生等方面都有了很大的进步都高的成绩。当然工作中还存在很多的不足，比如菜的花样较少。202\_年，我会再接再厉、勇于创新，为人武部全体干部职工带来卫生可口的饭菜而努力!

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！