# 食堂大厨的工作总结(推荐39篇)

来源：网络 作者：紫芸轻舞 更新时间：2025-03-11

*食堂大厨的工作总结1转眼间，两个月的试用期即将结束，在这段时间里，我在公司\*\*、部门\*\*及同事们的关心与帮助下，从一开始的手忙脚乱到现在的已逐渐适应了周围的生活与工作环境，对销售\*\*这项工作也逐渐进入了状态。从自身来讲也有了进一步的提高，现...*

**食堂大厨的工作总结1**

转眼间，两个月的试用期即将结束，在这段时间里，我在公司\*\*、部门\*\*及同事们的关心与帮助下，从一开始的手忙脚乱到现在的已逐渐适应了周围的生活与工作环境，对销售\*\*这项工作也逐渐进入了状态。从自身来讲也有了进一步的提高，现将这二个月的工作情况作以下总结：

一、人管方面：

1、通过打电话及参加招聘会的形式，物色销售人员，并为符合条件的应聘者安排面试。

2、对于通过面试的新员工，根据hr的要求为其准备相关入司资料，并系统中为新员工上工号。

3、做好销售人员的考勤工作，以及他们佣金、薪金的计算工作。

二、业管方面：

2、负责日常的.收单、审单以及交单工作，并做好每日的业务记录和业务播报，若出现照会等问题单，做好跟踪并及时处理。

3、根据总监的要求，制定渠道经营计划并对费用进行预算管理。

4、负责制定银行与brc人员激励方案,并进行实施与跟踪,并在月末做好费用报销工作。

5、与财务和银行方面做好沟通,在每月月初核对做单情况,计算并及时支付银行手续费。

6、制定有关业务的培训方案，并对培训过程中产生的费用做好报销工作。

7、处理分公司下发的邮件，并完成其安排的任务。

8、做好银保单证的征订,并及时对库存资料做好清点和整理。

9、做好施总安排的各项工作，为我们的销售团队对好后勤\*\*和服务工作。

作为一个新人，一开始我做事总缺乏计划性，不能很好的分清工作的主次关系，由于自己的粗心，也出现过几次错误。但经过这两个月时间的锻炼，我认清到自己所存在的问题，坚持在开展工作之前做好个人工作计划，分清工作的主次顺序，一项项及时完成，达到预期的效果，保质保量的完成工作，提高工作效率，同时在工作中学习了很多东西，也锻炼了自己，经过不懈的努力，使工作水\*较刚接手时有了长足的进步，开创了工作的新局面。在接下来的日子，我要保持良好的工作态势，加紧学习，更好地充实自己，以能够更好地去用胜任这份工作。

当然在工作中，也存在着一些不足之处，比如处理问题方面，还需要多动动脑子，全面地看待问题，而且在工作熟悉度方面也有些欠缺，不过我相信通过以后的工作，我会慢慢熟悉，了解并掌握销售\*\*这项工作。我会在以后工作过程中，不断努力，不断完善，做到尽善尽美，以期为公司的发展尽自己的一份力量。

**食堂大厨的工作总结2**

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着的喜庆和的气息，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，蔬菜，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。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，等。结合员工实际情况加强素质，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、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，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，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、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。

**食堂大厨的工作总结3**

时间过得真快，茫茫碌碌中以\*\*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，要严格落实全台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。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\*\*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\*\*的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心\*\*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\*\*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。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在\*\*的\*\*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\*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\*\*，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。

**食堂大厨的工作总结4**

一直以来来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们的身体素质的基本观点。遵照市卫生\*\*局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

>一、树立全心全意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样苛护，树立了良好外小员工形象。

>二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”

为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不安全隐患发生。我们严格按照食品卫生\*\*事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工鉴定了饮食卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全\*\*小组，工作中做到了“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。同时让全体工作人员参与，全员\*\*，责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作\*\*，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行\*\*管理。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，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价\*\*，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于\*\*的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

>三、积极协助各部门完成工作，为教育教学提供后勤保障。

为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的\*\*了疾病的感染与传播。\*时遇到上级\*\*部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

>四、不断提高饮食质量，让\*\*放心。

为了真正解决工人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们\*\*全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察\*时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的\*\*。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下工夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人们的身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，\*\*通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满意”等。为了宣传食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它部门一样，做出了展板，受到好评。总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把工厂看成是自己的家，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从工人工作需求出发，不断研究和改进工人们就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护工人们，在售饭服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

**食堂大厨的工作总结5**

>一、工作概述

主要是根据生产计划对电器车间生产进行\*\*、安排、管理，以达到按时、按量的完成相关的工作任务。

>二、本月工作内容

保质保量的完成上级安排的各环节的成套协调生产、组装、发货任务。

>三、本月存在的问题

由于电器间各个生产环节的\*\*因素比较多，且所受定单市场的影响比较突出，在计划和物料供应上存在的不定因素导致在绩效管理很难找到一个支点，也由于生产环节太多，\*\*点和考核点的尺度不样，为了保证绩效工作的\*稳着陆和车间的稳定在时间管理中手忙脚乱，很难适应公司的管理要求，在定单紧急交货情况下只是一味的为了发货而发货和\*\*生产，管理中的职权范围没有明确的界限，不论是质保还是生产车间在工作之中什么问题都找我，在加上公司在管理问题上的其他要求，使得我疲于奔命，心烦意乱，感觉到了崩溃的边缘和能力的极限。也感觉到公司迫切和紧急的\*\*思路中我无法承受的工作压力。

近期ia开关需改进的问题：ia五单元托盘与面板的固定螺孔除第一个孔位正确外，其余三个孔位不对。lt、pc等进线侧板未排地线孔位。vc(特别是v36)的电缆仓内防鼠板不紧骤。lvc的加长门在关闭状态下会轻易打开(安全性不够)，另外操作杆无法操作(操作手柄需减短110mm).lt开关金属件的安装尺寸问题。都有待尽快解决其他还存在很多技术和生产复杂辅助服务的问题：生产计划、物料供应等。

激光机(先购进使用的一台)需要大修。

>四、本月工作心得

本月工作处于混乱和复杂的状态之中，在工作和学习中很难找到一条切实可行、思路清晰的有效的管理办法，特别是在稳定员工的心态方面。绩效管理的实施还存在很大改进和试行难题。员工的理解和\*\*是关键。

工作分工和职权的下放对于公司的管理都是一种模糊的概念。作为管理者，我没有思考如何提高车间管理水\*的时间，整天为了发货而不停的协调和处理车间各种突发事件和技术问题。

定单的不定性和随机性的下单方式，为了满足市场的交货期，必须随时的了截生产进度和协调生产，致使电器的生产变动性非常大，管理的强度和工作压力也随之加大，

>五、本月建议

1、对于多面手的培训主要是加强员工自身的技能提高，员工可以不经同意使用15%的工作时间干个人感兴趣的事。

2、加强绩效工作的分步进行：

1）、对每个职位制订工作职责表，明确工作项目。

2）、从工作项目，提出关键项目。

3）、订出每一工作项目的绩效标准。

4）、制订工作进行要点。

5）、例外管理(异常管理)的运用。

6）、绩效评估/反馈/改善/激励。

3、建立工人七大标准要求“全、细、严”：产量、质量消耗指标;技术操作标准;事故\*\*标准;设备维护标准;文明生产标准;限额领料金额和劳动纪律规定。

4、实行工作抽样对员工进行工时核定：雇员工作时间百分比，雇员工作速率;机器利用率

5、加强对车间岗位的分析和工作职责的分析。

6、如何使绩效管理软着陆，达到车间的生产稳定管理过渡。

7、学习和探讨更加有效的考核\*\*和方法。

8、骨干的管理如何进行。

9、车间管理人员的定位和岗位职责的分析。

>六、20xx年02月份工作计划

1、加强对车间岗位管理的工作分析。

2、工作的变动导致生产计划性工作加强。

3、完善车间的工序生产\*\*点的考核方法和针对增效降能的管理\*\*。

4、按定单和生产计划调整和\*\*车间内部的临时性工作和突发事件。

5、建立岗位责任制和经济责任制，使\*\*的下放合理化。

6、加强与同事之间的团结合作。

7、加\*\*\*实施中的督导和绩效的认定。

8、完善车间工序的基础数据收集、汇总、分析、应用

9、努力调节生产安排，是定单完成率达到80%。紧急定单完成率100%。

10、对于以销定产的车间，以生产计划为依据进行产量和质量分析。

**食堂大厨的工作总结6**

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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为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，要严格落实全台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。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，第二个月又亏损了。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。

**食堂大厨的工作总结7**

时间过的真快，茫茫碌碌中已\*\*末，我作为食堂的一名厨师所从事的工作质量，很有可能会影响到全体\*\*职工的身心健康，所以为了今后的工作能做到更好，我对今年的工作情况总结如下。

首先我要感谢个位\*\*对我工作的认可和\*\*,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\*\*，认真执行卫生“\*\*”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，我遵守劳动纪律及食堂的一切规章\*\*，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\*\*的指导下完成自己的本职工作。

**食堂大厨的工作总结8**

时间过的真快，茫茫碌碌中已\*\*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\*\*对我工作的认可和\*\*，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\*\*，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\*\*，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。

**食堂大厨的工作总结9**

在品质部工作的这段时间里，我看到的、听到的、体会到的，让我感受很多！如何管理好品质部，使其能够更好地服务于公司，并提升公司的品牌形象！我拟制定以下工作计划：

>一、品质部人事规划：

针对品质部目前的现状和实际生产需要，成衣QC组需要增加一个用人名额；退货QC组需要增加一个用人名额；王永桂和王云均为王永红的亲属，需将其中一人调离成衣QC组。品质部主管助理刘金兰已经辞职，需要及时作出人员的补充。

>二、工作环境的规划：

由于天气异常炎热，品质部急需要安装空调来缓解品质部的工作环境！品质部的货品堆放显的非常凌乱，布局也不合理。建议：

1、将三楼靠近门口的杂物间清空，将原先的隔板拆除。

2、将售后服务组移至此位置；原售后服务组位置改为货品堆放区域和杂物放置区域。

3、重新布局后的品质部需要安装空调，给员工一个轻松、舒适的工作环境。

4、规划出指定位置存放“流动货品（待查货品）”，保持通道的畅通。

5、成衣QC组和退货QC组的查货台面很粗糙，容易勾坏衣服，需要将台面用白色的胶版重新装订。

6、品质部各个工作区域将作出明显的标识（按6s管理）

7、对于常用的文件、和检验有关的资料，放在合理的位置并作出清晰的标识，使查找者一目了然。

8、在品质部显眼的靠墙位置做一块大的“黑板”，主要用于每天的工作任务安排或通知要求；在指定的位置做一些品质的文化宣传标语。

>三、工作流程及方法的适度调整：工作流程就像小河流水一样要保持顺畅！首先要确保品质部内部的工作流程的顺畅，以丰富的工作经验及时、准确、果断地处理品质问题；对于有争议的问题要建立专门的沟通渠道进行及时的处理。其次是品质部跟相关部门的工作流程的优化方案（此项需由公司安排时间专门开会讨论），目的是为了能够迅速的解决问题。曾经多次发生的品质问题都是进入品质部才被发现，这不是品质部做的如何好，而是我们公司\*\*的缺陷。为何没能在做办或做大货之前发现呢？而生产部在开产前会时是否有品质部或相关人员的参与、以及货前办有无经过相关部门的审核确认呢？在接下来要努力做到的是：让品质部贯穿整个生产流程！具体表现为：

1、面料回厂后，要第一时间安排面料QC进行检验和对洗水的测试，合格后才能发货；如果后期生产出现问题的，则要追究相关人员的责任。

2、辅料回厂后，凭送货单交由IQC查验，并做相关的生产测试，测试合格后才能完成入仓手续；同时要做好次品率及损耗的确认记录。

3、生产部货前办完成后，除了要对生产工艺的审核，还要对面、辅料的色牢度、洗水方法、吊牌/洗水的标识等进行认真细致的审核、确认！如有必要的话，建议由办房或生产部安排专人负责这项工作。

4、生产部在召开产前会时，要通知品质部、办房、设计部等相关部门一起讨论、研究生产要点、品质标准和注意事项。

5、每一周要有一个详细的周工作安排计划表！生产部提供一周的回货计划表；市场部也要根据需要，列出每周出货计划给到品质部。品质部将根据以上情况，作出合理的工作安排或调整！如因故未能完成的周计划，相关部门要提供知会函，并作持续跟进。

6、建议将外发QC组合并到品质部\*\*管理！这样有利于品质标准的\*\*管理，对外加工厂的品质也可以从源头抓起，从生产的前期和中期开始严格\*\*品质，确保及时发现问题，能够迅速处理！

7、建议皮草类、饰品类、鞋子、等FOB单，要安排QC进行中期和尾期的查验，确保回货后的质量。

8、品质部退货QC组，建议使用扫描仪（这样可以\*\*降低工作时间、提高工作效率，节省人工）。

>四、品质部各小组的培训计划：根据公司的要求，对品质部的工作职责和工作范围进行培训。

1、成衣QC组：计划二节课，重点讲解检验标准、检验步骤、检验方法，对不合格品的处理等；

2、退货QC组：计划一节课，主要讲解特卖品、维修品、合格品、废品等如何整理入库。

3、洗水组：计划一节课：具体讲解如何根据洗水？上面的指引作干洗或湿洗的测试；以及洗水的流程、国标的的量化执行标准和企业的执行标准等。

4、包装组：计划一节课，主要讲解包装方法及注意事项；送货、收货的交接手续及自我行为规范等。

5、售后服务组：计划一节课，重点讲解返修品的处理方法；退货维修品的如何跟进；对单、销单的工作；收、发速递的注意事项等。

除了以上的培训，品质部还将对公司的流程进行培训，并定期进行\*\*学习企业文化，宣传公司文化的活动。

>五、品质部的中期规划：

1、从基础的做起，从细节的开始，努力推行6S的管理。

2、加强企业文化的宣传和学习；把品质部打造成一个优秀的、严谨的、务实和高效的部门！并努力使之成为公司其他部门学习的典范！

3、在最短的时间内，让品质部的专业度有一个质的提升，提高LAPar的品牌形象！

**食堂大厨的工作总结10**

忙碌的一个学年过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。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，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。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。切实做好我校食堂的食品卫生、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，保证了职工的工作正常运转。

第二、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\*\*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\*\*的印象，保持下去是关键。

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。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第三、把住食品进货也非常重要。100多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、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，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水\*有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。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\*\*，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。

**食堂大厨的工作总结11**

>个人业绩

时间过得真快，茫茫碌碌中一年已经过去了，在\*\*的正确\*\*下，在全体后勤及食堂工作人员的共同努力下，顺利完成了工厂后勤食堂工作。回顾起来，事多且繁杂。依据主要岗位是食堂管理和大厨一职，即负责工厂食堂一切生活所需：蔬菜、食品采购、保管和食堂管理工作，然而，工厂其他后勤事务也占去了工作人员部分时间和精力，现对20xx年工作总结如下：

>主要工作

1、后勤工作：如：菜色安排、临时存放物品、施工\*\*、发放购买物品等等;协助\*\*管理工作和处理后勤食堂事务。

2、食堂工作

1)\*\*管理食堂大小事务：搬家期间食堂的正常运行。

2)对食堂工作人员进行分工，组合搭配，明确各自的岗位职责，协调做好食堂工作。

3)制定每周菜谱按菜谱做好饭菜，尽量让员工吃饱吃好

4)常在食堂要求并\*\*指导怎样节约用煤、用气、用水、用电，使用煤、用气、用水、把用煤、用气、用水、用电量，尽量\*\*到合理程度。

5)食堂采购物品严格按照规定：定点对比购物，购物做到物美价廉。所购物品中，食用物品，须在食堂称秤、收物、出具\*\*签字后做帐;

6)定期检查食堂机器运转情况，定期加油维护并清洗。

7)经常提醒并告食堂工作人员安全合理操作机器设备，严防发生安全事故和损坏机器的事故。做到了一学期食堂无安全的事故发生。

8)每天督促检查食堂、打饭厅食堂卫生。挤时间加固食堂内餐桌螺栓，冲洗洗手盆下水，以消除食堂内洗手盆下水臭气。

9)认真做好食堂安全、消毒、卫生工作。做到了对食堂所使用的餐具每天消毒，食堂工作间、打饭窗口、食堂天天消毒，并对食堂库房食堂周边死角定期用药灭鼠和卫生大扫除。

10)食堂账目做到日清月结。即当天的帐当天开票签字，

11)食堂管理工作。主要是维持和督促维持食堂秩序，严禁浪费，维持好员工打饭秩序和打扫食堂卫生的负责人，做好食堂卫生。打饭确保按先来后到的顺序排队打饭，确保食堂卫生干净整洁。

>取得的成绩和成功的经验

1、安排搬家期间工厂送饭的工作，每日至少是来回往返大兴和亦庄三次，保证了搬家期间员工吃饭。

2、进入新工厂，对食堂的设备更新与建设。

3、根据食堂工作人员工作表现及时整顿，使食堂工作人中员工作开展有序有节，食堂人员工作积极肯干，消极怠工的没了，说二话的少了。饭菜质量提高了，吃炒菜馒头时，达到了两个菜一汤。

4、努力挖掘食堂工作人中员潜力，炒菜原料精心搭配，做出了可口的饭菜，员工和家长对工厂饭菜满意率达85%以上。

5、食堂采购物品严格按照厂区规定：定点购物，购物的时候做到货比三家，尽量的压低价格购到物美价廉的商品。

6、继续让员工“吃多少，打多少”的好做法。为工厂食堂节约了大量的原料。食堂员工用餐时，乱扔和倒剩饭剩菜的现象还较严重，需要加强管理。

7、应继续的加强学习、及时的总结经验教训，努力的提高食堂后勤工作人员和食堂管理人员以及食堂人员思想素质和业务能力，做出更加可口的饭菜。

由于本人水\*有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。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\*\*，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，食堂工作人员也是正在加大努力逐步的形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业做出努力。

**食堂大厨的工作总结12**

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市\*\*\*行业综合经济效益水\*和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律。我走过了极其不\*凡的一年；一年来，在办公室的\*\*下，在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\*\*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，现就一年来的工作情况总结

食堂是我们\*\*\*公司全体职工用餐的地方，也是对疾病最为\*\*的地方。为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作；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。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、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\*\*\*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。我们食堂的成立本身就是我们\*\*\*\*\*\*企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是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\*\*\*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！

**食堂大厨的工作总结13**

课堂和食堂是幼儿园生存的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师幼的身体健康，直接影响幼儿园的社会形象。工作不分贵贱，食堂岗位虽不起眼，但直接关系到每个幼儿的健康。为此，我们坚持以幼儿的.健康成长为目标，以服务师幼为宗旨，同时认真对照各自的职责要求，析工作中的得失，强化正能量，肯定食堂工作人员的进步和成绩。指出工作中存在的问题，提出改进的意见和方法。教育局、卫生防疫部门等有关领导多次来园监督检查，给予了高度赞扬。

为此，我们认为只有充分调动大家的积极性，充分挖掘大家的潜力，大家才能把平日最优秀的状态表现出来。我们经常召开食堂人员工作会，形成同一时间段的高效配合。

**食堂大厨的工作总结14**

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。

**食堂大厨的工作总结15**

首20xx年，在各位\*\*及广大同事的\*\*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\*\*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\*\*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\*\*、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\*\*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\*\*、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\*\*和成本\*\*，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\*\*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!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\*\*安排，坚持以大局为重，在\*\*的\*\*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，我担任学海餐厅白案组组长，在烹调上严格遵守食堂卫生\*\*，认真执行卫生“\*\*”制。以身作则的情况下，带领全组人员，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; 新韵数控食品与杂品、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、\*\*、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\*\*，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\*\*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\*\*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\*\*的指导下完成自己的本职工作。

**食堂大厨的工作总结16**

在\_\_\_\_\_年度的工作中，我在\_\_保险公司续期收费办的正确指导下，在我全与各位同事的`共同努力之下，在公司内各部门人员的帮助与配合之下，我在今年的业务工作中取得了一定的成绩，较好的完成了公司所安排的各项工作任务。为进一步增强自身的工作能力，提升我自身的实际工作绩效，为我\_\_保险公司的效益提升作出努力。我特根据公司要求，结合\_\_\_\_\_年部门工作实际，对我在20\_\_年度的工作内容进行如下总结，并制定出20\_\_年度的工作计划，现将总结计划报告如下：

一、\_\_\_\_\_年工作回顾

在\_\_\_\_\_年度，我\_次提高当月综合达成\_\_%以上，\_次保单客户经营\_\_%以上。突出达到了保险工作成效，体现了我部门的诚信服务，实际提升了我公司的保险续期收费绩效。较好地达成了公司制定的考核指标。

(一)紧抓工作实效，落实考核指标

在今年年初，我紧密结合部门上级\*\*要求，切合自身的工作实际，紧抓工作实效。将部门所部署安排的各项绩效工作进行了计划制定。我将\*\*安排的\_\_\_\_\_年度的各项工作任务分解成为周阶段任务，达到周周落实，周周达成的绩效基础，有效的保证了自身对工作任务落实情况，以便在工作过程中做到及时的跟进与改善。

(二)强化全保工作，高效续保水\*

今年以来，我在紧抓工作绩效，认真梳理全保工作的同时，对于有退保意向的客户及时予以阻止，紧抓顾客自身利益实际，从客户的效益角度出发，对客户实施详细的讲解，使客户了解参保的利益和参保保障，提升客户的续保意识。并且，我还积极利用业余时间，主动学习了不同险种的承保范围、承保条件的续保管工作，逐步落实续保措施，使得我自身的保险工作得以稳固开展。

(三)增强部门管理，突出工作重点

在今年以来，我实际巩固了自身的部门管理\*\*，并学习了我部门的相关\*\*规范。严格要求自己按照公司规定，开展各校续保工作，提升自身的续保绩效。此外，我还紧抓公司所下达的管理规章\*\*和绩效考核办法，严格遵守部门\*\*，加强自身的续保理论基础，提升自身的业务能力，积极展开有效的工作。

二、存在的问题

虽在今年的整体工作中，我较好地完成了公司所安排的工作任务，达到了公司的考核绩效。但是在具体的续保工作中，我还存在有一些问题，阻碍了我部门续保工作的效益实现。例如，虽然我自身的业务素质良好，但是在工作中我持有形式部分化思想，没有切实部门工作实际开展续保业务。此外，由于长时间的从事续保工作，自身对于业务工作的实际实施有所放松，没有做到在劝阻续保工作中，没有切实联系客户实际，造成了少部分业务的流失。

三、20\_\_年工作计划

在20\_\_年度的工作中，我将紧密结合\_\_\_\_\_年度工作实际，具体整改上一年度的工作不足，改善工作绩效，以更好地完成我部门来的工作中，积极鼓励自身的续保工作兴趣，进一步展开续保崔进工作，全面改善自身工作的主动性，提升自身的工作效率，提升自身的服务工作质量。并且，我还将紧密配合中支做好保全工作，实践关注客户的退保服务，在诚信服务的基础上，尽力做到退保劝阻，以维护公司利益，维持客户保障，真正做到双赢!

**食堂大厨的工作总结17**

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，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。

**食堂大厨的工作总结18**

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。

最后祝：地雅所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

**食堂大厨的工作总结19**

20xx年即将就要过去了，在过去的一年中，本人尽职尽责，完成了自己的责任与义务，以下就是我20xx年的年终总结：

>一、个人总结

1、按计划及时，保质，保量完成工作任务及其成效

20xx加入xx公司品质部，在20xx年，我成为了公司品质部的主管。接受公司上级\*\*通知，加强我司的品质品控，一定要保质保量按时完成任务。在工作中虽然加强了力度，由其客户单量多的时候，产品质量问题和出货期在生产中还是很难避免。还是给公司带来不便的问题。在十二月份\*\*商投诉我司的羽绒产品存在严重品质问题，一款羽绒服跑绒这使和客户沟通尴尬场面。也许客户会对我司产品质量和态度表示怀疑。经过公司上级\*\*出面，解决了此次质量问题，也对我们做品质的员工一个深刻教训，工作中一个小小失误产生了品质问题会给客户带来非常不好的印象，这会使公司的形象在客户的心目中大幅度的降低。产品质量，是公司品牌效应的前提，公司服装产品的质量工作责任重大，任务艰巨，在今后，将会以责任心和使命感，把xx公司质量工作在上一个新的台阶，为公司经济发展。

2、未达到计划的目标任务及其执行情况

半年工作中，工作还是有不少的欠缺，在批办时的失误，在收货标准，还是要向上级\*\*和同事学习。自己的一些不足的地方也给\*\*和客户还来一些麻烦。个人简历自我在进公司的半年中所学了解品质品控的知识。服装行业在不断的变化和提升，还要请教其他服装客户专业人士和公司\*\*学习更好专业的技能要自我提升，在今后的工作中发挥好自己所学的知识。让今后的工作进展更加顺利。把误差降到最低。勇于负责精神，勇于承担责任，用专心专注的态度，配合共赢的局格。

3、计划外工作任务及其完成情况

在工作中我们要先给自己规定工作方案。如：批办审核失误，验货大意都会给公司或客户带来损失。无论在什么样的岗位都要做周计划，完成当天工作，做好第二天的计划。避免工作中带来不必要的损失。在工作中凡事都要谨慎，在我工作中不能明确的问题还是要请教同事和\*\*，尽量不要把工作量加到\*\*和其他同事。在这方面我还要自我提升。在工作外的情况下要多和同事和\*\*沟通学习，让自己在工作中有所更好的帮助。

>二、个人职业发展规划

在职业生涯发展的道路上，重要的不是我所在的岗位，不同位置没有空白点，任何一项工作都是一种锻炼，也许是一次失败。失败也是一个机会。无论在那个岗位都要认识自己，凡事都要主动学习，消极没有任何收获。在工作的生长理念中，没有不公\*的待遇，只有不公\*的能力。没不公\*的能力，只有不公\*的学习。在顺境中不骄不躁，加倍努力学习。在发展的理念中，以个人退公司进为指导思想，以局部让全局核心着想。职业重要是要有规划性，工作就要预备目标：早做计划，早点完成任务。每个细节都不能忽视。计划也只是个目标，要想完成目标一定要小心，一个是失误，一个是懒惰，这都是目标的天敌。在工作中还有一些不足的地方，希望公司\*\*提供更好技能\*台，让我们能有更好的技能完成下季的任务，与公司同时倶进，让我们的产品更上一个新的局面。

**食堂大厨的工作总结20**

>一、学校\*\*重视食堂卫生工作。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作\*\*小组和\*\*\*为组长的\*\*小组和公示小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学\*\*级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好、管理好、保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

>二、确保了饮食从业人员持证上岗。

学校每期要求从业人员开展健康检查，及时\*\*和办理健康证，对检查中发现问题且不能从事该行业的人员学校按相关要求及时办理辞退。

>三、健全卫生、食品管理\*\*，做到责任到人。

建立健全的卫生管理\*\*及责任追究\*\*，责任到人，搞好食品卫生宣传，由住校生食堂管理人员主管、食堂厨师长、卫生教师做好对食堂每周一次的检查评比，做到奖惩分明。

>四、把好六个关，杜绝食物中毒事故的发生。

（1）、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，认真做好了食品留样、食品试尝工作。

（2）、把好“消毒”关。厨房里所有的餐具、用具都

高温蒸煮消毒，学生餐具每天按时放入消毒柜进行消毒。

（3）、把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

（4）、把好使用食品添加剂关。学校食堂除了在做馒头、包子时按标准使用酵母外，其余食品在烹饪过程中均未有添加非食用物质及滥用食品添加剂行为。

（5）认真核实原料清洗是否彻底，是否生熟分放，是否存在交叉污染，操作人员是否佩戴口罩，是否按照规定留样，留样设备是否正常运转。

（6）\*\*索证索票\*\*是否落实。认真核查食堂采购食品及原料、食品添加剂等是否具有进货台帐、库存食品是否在保质期内，\*\*食用油脂，散装食品的进货渠道和索证索票情况。

>五、整改措施：

为有效的\*\*学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患\*\*，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

（1）、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作。

（2）、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；食堂生产加工加\*生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

（3）、全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

（4）、学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买“三无”产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的\*\*力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

>六、存在问题

（1）、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。（2）、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在以后工作中再接再励，把食堂卫生及食品安全工作做得更好。

城台乡中心学校

20xx年10月9日

**食堂大厨的工作总结21**

回顾过去之前的的厨师工作，我有很多的感慨，我的工作总结如下：

一、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自我的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自我的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，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。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费20多万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自20\_\_年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。

二、政治思想上

我认真学习党的路线方针、政策，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自我的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自我是工人，我从不认为自我低人一等，总是以自我的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

我在搞好本职工作的同时，我又进取参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。总之，近几年来，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。为教育事业作出了自我的贡献。

>食堂厨师工作总结8

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。为顾客供给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，还为客人供给具有季节特色的花茶等等。

二、管理方面

以人为本，我结合员工实际情景，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我的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自我制作新菜肴。此刻，我们已经构成了一个和谐、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，确保回头客每次都能够尝到新口味。

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。我们利用一切能够利用的力量，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景下，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;还让每位员工都明白自我所用原料的单价，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，从而到达效益最大化。

综上所述，在本年度，经过团队的共同努力，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，我必须会带领我的团队不断理解挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

**食堂大厨的工作总结22**

一直以来来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们的身体素质的基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

>一、树立全心全意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

一直已来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“四心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，老板放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。他们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的孩子一样苛护，树立了良好外小员工形象。

>二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”

为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了系列安全计划，并与全体员工鉴定了饮食卫生安全责任书，成立了饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到了“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。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。例：在食品的采购中，我们经常去市场去作调查，到送货老板的摊位上去查看，了解物品的质量。购买还实行轮流制，让大家都来参与，实行民主管理。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，对收进的物品是哪个厂家、生产日期、保质期、合格正还进行严格的登记，在操作上对每一道工序、每一个地方、每一种餐具都进行严格检查，合格后才能使用。在价格上，我们还经常在市场上进行物价调查，避免了多次送货老板的乱报价，为学校节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。严格把握好份量，作到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，落实到人，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒，不定期的进行查岗，加强保卫。由于制度的落实，分工明确，检查到位，工作扎实，记载详实，在多次的上级部门来校检查中获得好评。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，下雨及时为工人们铺好防滑垫，注意热饭、热汤的保管。因此，一直已来，食堂工作无一例不安全隐患发生，工厂生产秩序稳定。

>三、积极协助各部门完成工作，为教育教学提供后勤保障。

为了维护正常的生产工作，食堂除搞好自己部门的工作外，还积极主动协助学校做一些其它工作。在预防“流感”疾病中，食堂主动为工人们熬预防“流感”药，从伙食上进行调整，从而增强工人们体质，增强免疫力，有效的控制了疾病的感染与传播。平时遇到上级领导部门来校检查、参观，食堂总是为他们准备好招待物品，提供方便。有时因停电故障，造成住宿工人洗水困难，食堂总是在没有任何人通知的情况下主动为他们想办法烧水，以解燃眉之急，因为我们知道工厂的需要，老板的要求，就是我们义不容辞的工作。

>四、不断提高饮食质量，让领导放心。

为了真正解决工人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们组织全体员工对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察平时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及老板的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下功夫，保证每顿两荤、一素、一汤中的软硬搭配、荤素搭配、甜淡搭配，不但改进。在早餐中尽量增添花样，让工人们有选择的就餐。为了保证住住宿工人们的身体发育需求，让工人们吃到花样，全体员工克服人多，时间紧等多种困难，将小锅菜变为大锅菜来做。食堂里饮食卫生做得不错，领导通过活动看了以后，对学校里食堂工作很满意”等。为了宣传食堂工作，在工厂开放日中食堂还和其它部门一样，做出了展板，受到好评。总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把工厂看成是自己的家，一方面，他们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，他们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。例：要进一步从工人工作需求出发，不断研究和改进工人们就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护工人们，在售饭服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

**食堂大厨的工作总结23**

我出生20xx年x月，于xx年xx月参加工作，生后在xxx，教师进修学校担任学校后勤管理从事食堂烹调工作。

由于本人烹调技术和各方面表现好，xxx年x月\*\*xx县教育局工作，主管局机关食堂工作，xx年xx月通过

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！