# 厨房厨具清洁工作总结(合集37篇)

来源：网络 作者：青苔石径 更新时间：2024-06-30

*厨房厨具清洁工作总结11、管理每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工...*

**厨房厨具清洁工作总结1**

1、管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。 在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购Z了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

（1）在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

（2）设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的.使用方法，知道主要电源、煤气、自来水开关的位Z。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，使

产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

**厨房厨具清洁工作总结2**

时间真是让人猝不及防的东西，一下子就把我在xx饭店厨房实习的日子变成了回忆，转眼间一个月的实习期就结束了，我也如愿以偿的拿到了厨师资格证，成为了一名厨师，这是我从小的愿望、梦想，人的一辈子，能做自己喜欢的工作已经是很幸运的了，虽然过程中有苦有泪，但是最后的结果还是让我很满意的，至少我是在为我喜欢的事努力，所谓的苦累好像也没有那么苦了，在这一个月里我成长太多了，我很感谢这段经历，以下是我这段时间来的工作总结：

我在高考是发挥失利，我也并不想听从父母的安排去上三本，我觉得那是在浪费时间，我很自信的告诉他们我想当厨师，我要去学做菜，但是立马一盆冷水浇了下来，他们表示坚决不同意，我要去读就自己交学费。所以我能在xx厨师学校顺利读书毕业全是我自己打暑假工临时工贷款辛辛苦苦换来的。我知道很多人等着我跌倒，然后来嘲笑我，所以我在学校的学习成绩一直不错，在班上也时常稳居第一的位置，也就是在学校学到的知识还有技巧让我在实习的饭店，这么顺利的转正拿到毕业证。

我于一个月前被学校安排到xx饭店后厨进行为期一个月的实习，在这一个月里的确是极其的苦闷和枯燥，最开始的阶段每天干着重复的一件事——宰杀食材，每天就是杀鱼，杀鸡，我感觉我把全世界的鱼鸡都杀完了，我成为了他们的头号天敌，以至于我到都麻木了，手起刀落的流程简直就是成为了机器一样重复着，后面我看到鸡肉鱼肉就会觉得这是我杀的，不敢吃犯恶心。干久了会有厌烦心理，我会雕刻、会炒菜、会摆盘、会刀工……再怎么样我也不能一直在这做宰杀工作吧，好几次动了想拍屁股走人的冲动，但是都被脑海中父母的话，被淹没了，继续咬牙坚持，所幸这些都是为了考验我，后面慢慢的我的厨师长师傅让我打下手了，帮他把菜写好备用，当时他还夸我没想到我的刀工这么好，慢慢的也给了我更多的任务，教我更多做菜的经验和在厨房工作的知识，再到现在的客人的一些蔬菜也会让我来炒了，当我做的东西被顾客吃了，并且表示露出满意的表情时，我觉得这一切都值了，因为有人承认我这段时候义无反顾的行为了，证明我是对的，我在这方面还是很有天赋的。

这一个月我真的学到太多了，见识到了厨房的工作环境，认识了为人处世的法则，急躁躁的性子在这次的而工作中也变得稳重起来，在实习的工作中一定要耐得住性子，这里不比学校，不是每个人都有义务教你什么，只能靠你自己去多学多问多看，保持初心，才能让自己离自己的梦想一步一步的靠近它，用力抓住它。

**厨房厨具清洁工作总结3**

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的`餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！

万事如意！

兔年吉祥！

亲爱的家长朋友们和小朋友们，大家好，我是滋养泉华德福幼儿园的厨艺老师大李，上学期和大家一起举办了几次亲子厨房课，那些美妙的滋味和快乐的笑声，至今仍让我难忘，呵呵，不知道你们还怀念吗？

亲子厨房课能够开办成功，首先要感谢大家的积极参与，也感谢家长们的大力支持，大家出人出力出物，帮助清洁卫生，准备物品，烤箱不够，还有妈妈送来新烤箱帮 忙，有大家的帮助，才让厨房课能够顺利地开展下去，我真的非常感动，非常非常感谢我们的家长。亲子厨房课让我有机会可以做自己喜欢的事，并且能让这件事变 得对孩子和家长们更有意义、更有价值，我也在课程中享受到和孩子们一起工作的乐趣，这是我最令我感到满足和快乐的。

随着课程的进行，我不断思索，亲子厨房课，能够给孩子们带来什么？它对孩子们有什么样的意义和价值？在对孩子们的工作观察中，这样的思路也慢慢地清晰起来。 对于孩子来说，制作美食不仅仅是在学习一项生活技能，在制作美食的过程中，孩子通过与食材的亲蜜接触，可以全方位地开发运动、情感、创造、想象等多种能力 的发展；孩子可以通过事前准备，烹饪开始和事后清洁工作，体验劳动的秩序和美感，还能够体验到通过自己劳动获得美食的味道（与购买的美食味道一定是不同 的）；美食制作还可以展现出丰富的文化和艺术气息，孩子们在烹饪食物时，充分发挥他们自己的想象力，发挥他们自己的创意，展现不同的颜色、形状、设计等 等，孩子们在美食制作中感受和创作着艺术，美食成品就是孩子们创作的艺术品。

做美食可以激发孩子的五感，1视觉：各种不同类食物的器具的颜色，形状、2听觉：烹饪时，切割，烹煮食材时所发出声响，3味觉：各种不同类食材做出的不同类美食的口味，酸、甜、苦、辣、咸、鲜，4嗅觉：在烹饪食物时的食材优生烹煮至熟的过程中的气味的变化，5触 觉：对各种不同食材或食物触摸的感觉，通过触摸可以辨别各种食材的软硬，另外：在每个烹饪过程中几乎都会使用到手，这会提升手、眼的协调能力，孩子在烹饪 过程中自然而然地发展出这些技能，在揉、搅、撒、切、等动作中发展手劲和协调能力。孩子的大脑发育和运动及触觉等紧密相连，五感的发展刺激脑神经发展更多 的联结，这是智力发育的基础。所以美食制作也非常有助于孩子的智力和脑的发育。

对于孩子们来说，还有一项最重要的收获，那就是和爸爸或者妈妈一起做美食的快乐，这里面流动的亲子之情滋润着孩子的心灵，这是精神的美食，可能比课程的内容更有意义、更有价值，亲爱的爸爸妈妈们，你们心里尝到了这美食的味道吗？

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经.的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求..合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合.的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放.齐、无倾斜。7、用餐时段由于客人到店比较.中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务.体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收.制度，减少顾客投诉几率，收.餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收.的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调.好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调.新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合.，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

四、明年工作计划

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通\*台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

五、对餐厅.体管理经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合.用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

20xx年是收获的一年，也是大发展的一年。在x总的教育、支持、鼓励下。在与餐厅的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面对今年的工作总结如下。

一、日常工作中树立三个理念

一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。细节决定成败，做好每一个工作细节，餐厅的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、培养敬业精神并坚持经营理念

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得餐厅的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。围绕餐厅发展要求，健全餐厅管理程序与制度，明确发展使命。

三、规范企业管理，实行品牌发展战略

在此情形下，我们深感责任重大，餐厅领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持餐厅运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水\*，就一定能够高质量的全面完成各项工作任务，做出我们应有的贡献。

为贯彻落实《xxxx州市场监督管理局办公室关于转发省市场\*《关于开展餐饮服务风险分级管理工作的通知》的通知》文件要求及工作部署，县市场监督管理局领导高度重视、周密部署、精心安排，在全县范围内开展20xx年度餐饮服务风险分级管理工作，有效提高我县餐饮服务单位监管效能和餐饮服务食品安全整体水\*？确保公众餐饮服务食品安全。现将风险分级管理工作推进情况总结如下：

一、高度重视、扎实推进我县风险分级管理工作

始终坚持“依法行政、全面覆盖、公开透明、动态监管、鼓励进步”的原则，于20xx年xx月至今相继在全县范围内开展餐饮服务食品安全风险分级管理动态等级评定工作，动态等级评定严格依据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》等法律法规的规定，按照《餐饮服务风险等级评定表检查内容，采取监督检查与风险等级评分相结合的方式，对餐饮服务单位许可管理、信息公示、制度管理、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等九大项内容进行日常监督检查与动态等级评定。执法人员在动态等级评定工作中始终严格遵守工作纪律，做到标准公开、尺度统一、过程透明、结果公函，无有失公正的评定行为及餐饮服务单位的投诉。

二、工作成效及存在问题

20xx年度开展餐饮服务食品安全监督风险分级管理工作共出动执法人员xx人次、执法车辆xx车次，对我县范围内学校食堂、餐馆、小吃店等xx家餐饮服务单位进行风险分级等级评定工作，其中a级xx家、b级xx家、c级xx家，d级xx家。加强我县餐饮服务食品安全管理，提高餐饮服务食品安全监管水\*，为消费者营造安全、透明的饮食环境，推进餐饮服务规范化管理，确保餐饮服务食品安全。由于我县餐饮服务市场点多面广，加之执法人员人手不定，在监管过程中难免存在遗漏等现象。另外，条件所限，对餐饮服务单位的监督检查只能采取日常监管和突击检查的方式，无法做到长期连续性监管，导致一些餐饮服务单位经营者在执法人员监管后容易产生松懈侥辛心理，放松对餐饮服务食品安全的管理，极大一影响我主签位服务食品会全数优水字

三、下一步工作措施

时光如梭，转眼间20xx年将要过去，新的一年即将到来，在此我预祝大家在20xx年里工作顺利，万事如意！

总是在忙碌中度过每一天，但这些的忙碌中究竟有什么呢？新一年已经到来，又要引接新的挑战了，在这个竞争激烈的社会，我们的工作又多了一份冲忙。在这冲忙中应该找到适合自己的，给自己一份自信，相信我们在新的一年中可以做得更好。

厨房在xx年做了很多，但也有不足，有激情，但也有无奈，其实这些就是工作，这些就是生活。我们不要想着去改变什么，我们更多的该想想我们自己还可以改变什么，这样才能让我们的厨房有更大的进步。下面是我的工作总结，和大家分享：

xx年香榭里厨房工作总结

xx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，大家齐心协力，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。

**厨房厨具清洁工作总结4**

为确保学生的生命安全，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，制定系列安全计划，并与全体员工鉴定饮食卫生安全责任书，成立饮食卫生及消防安全领导小组，工作中做到“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，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，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，避免多次送货老板的乱报价，为学校节约许多资金。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，作到既让学生吃好、吃饱，但又不浪费。食堂还经常开展安全大检查，主动排除水、电、火不安全隐患，因此，一学期来，食堂工作无一例不安全隐患发生，教育教学社会秩序稳定。

**厨房厨具清洁工作总结5**

1、园长已与7月5日放假后联系工程队对食堂重新进行了装修，按要求对食堂加工处理流程“生进熟出”进行了合理布局，已与7月31日完成。

2、食品留样容器已粘贴标签。

总之，食堂管理是幼儿园后勤工作的重要组成部分，食堂卫生安全工作是关系到幼儿及教师身体健康的头等大事，安排好幼儿及教师生活，让她们放心满意，也是幼儿教育教学工作的重要保障。因此，今后我园会始终把食堂管理放在重要位置。在制度更加细化，责任更加明确的基础上，我们将进一步对照标准，完善和健全各项制度，使我园食堂管理能上一个新台阶。

目前餐饮行业环境相当严峻，如何搞好经营，餐饮部在酒店的正确领导下，全面落实酒店经营承包方案，以经济建设为中心，强化管理，上下一致，使餐饮部在餐饮业不景气，且承包任务重的情况下，稳步前进，取得了较好的经济效益和社会效益，现将主要工作总结如下：

**厨房厨具清洁工作总结6**

根据食品卫生有关规定，要求工作人员做到：

1、食品道道验收--凡腐烂变质（含超过保质期）的食品，采购人员不买，保管人员拒收。

2、生、熟食品样样分开--操作人员分开，盛具、工具分开，冰箱（库）存放分开。

3、食具件件分工--熟食盛具、刀、出售用的工具，使用前严格消毒，同时做好消毒后的保洁工作。

4、食物烧熟煮透，烹饪时防止外熟内生，隔餐饭菜必须蒸烧透后方能出售。

5、环境卫生整洁无害，下脚料及时清理并倒放在指定地点，餐厅有防尘、防“四害”装置或设施。人人动手灭鼠、灭蝇、灭蟑螂、灭蚊子。

6、讲究个人卫生，养成良好的卫生习惯，开饭时必须穿工作服，戴工作帽，个人卫生除做到“四勤”外，还应做到“四不”（即不随地吐痰、不乱扔烟蒂，不在开饭时间抽烟蹲坐、嬉闹和在操作间抽烟，不面对食品咳嗽、打喷嚏，不穿拖鞋和戴首饰戒指上班）和“四洗手”（即加工食品后再加工熟食前洗手，工作前洗手，大小便后洗手，搞好卫生后洗手。）

**厨房厨具清洁工作总结7**

5月27日，我们专业应学校与学院号召，参加了全校范围内的卫生清扫活动。我的工作地点在我院的具体范围内的第三教学楼后方的翰墨池附近，与清洁阿姨合作共同完成此次的卫生清扫工作。

首先，此次活动是我们加入大学后参加的第一次比较大型的集体集体志愿活动，我知道这是对我信念的一次考验，我要处处以一名大学生的标准要求自己，在打扫卫生过程中要走在前面，做到不怕脏不怕累，为身边的同学做出一个表率作用，同时也要向在我们附近片区工作的带班学习，从他们的一点一滴中积累大学生应有的形象，以便为更多的同学服务。在活动进行过程中，我们的班委全程跟在我们周围，他们并不是仅仅在只是我们做些什么，而是亲自弯下腰捡垃圾，或者拿起扫帚和铁锹将路旁的垃圾装进垃圾车。大家都特别细心，有好多不起眼的纸屑都不放过。

其次，通过这次活动学校的环境有了很大改观，我感觉其实学校的卫生是靠我们大家来维护的，我们要爱护校园内的一草一木，而我们校园的环境也是学校形象的重要组成部分之一，有了一个好的环境才会给人愉悦的心情，才会使校园内充满严谨又不乏朝气的校园气氛，才会给学校进一步发展奠定良好的环境基础。所以，我们应将学校当成自己的家，自觉维护校园卫生，为学校建设出一份自己的力量。

还有在我身边的好多同学，因为在清理树下的垃圾时被树枝割破了手，有的甚至流出了血，可是他们并没有把这些当做借口来逃避劳动，他们轻伤不下火线，坚持到劳动的\'最后，我想我们就应该学着拥有这样的毅力，做到不怕苦，不怕累，这样才能克服我们眼前的困难。这次活动结束后，每一位同学的衣服上、手上和脸上都挂上了灰尘，

但我们都很快乐，我想我们今天不仅仅得到了优美的校园环境，跟可贵的是我们亲自参与了这么有意义的活动，身体虽然很劳累，但我们的精神是满足的。

在这次活动中，我们深刻领悟到劳动培养了我们的社会实践能力，它使我认识到：课本知识是不够的，应积极投身于社会实践，经风雨，见世面，丰富人生阅历，为以后的工作打下坚实的基础，为社会主义建设添砖加瓦。劳动还培养了我们的责任心，使我们树立了要回报社会，回报人民的人生观。它使我们认识到：职业没有高低贵贱之分。我要在自己的岗位上，兢兢业业，尽职尽责，鞠躬尽瘁，吃苦在前，享受在后，努力做一个合格的社会主义新人。

最后，我认为校园环境的改善并不会因为一朝一夕就会改变，这样的活动应该固定频率的进行，最好可以做好配合多方面的宣传，让更多的人参与进来。篇二：志愿者活动感想志愿者活动感想。

**厨房厨具清洁工作总结8**

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。

**厨房厨具清洁工作总结9**

1.个人卫生：

(1)厨师必须每年参加体检和食品卫生知识的培训。

(2)必须每天做好一人卫生包干区域的清洁工作。

(3)进入厨房必须做到工装鞋整洁。

(4)严禁上岗时戴首饰、涂指甲油、工作场所严禁吸烟。

(5)女职工不准长发披肩，男职工不准留长发和胡须。

2.环境卫生：

(1)保持地面无油腻、无水迹、无卫生死角、无杂物。

(2)保持瓷砖清洁光亮，勤擦门窗。

(3)下班前应将冰箱、炉灶、配菜台、保洁橱等清理干净。

(4)冰箱、保洁橱、门等必须在下班时上锁。

(5)厨房、冰箱等设备损坏应及时报修。

(6)发现“四害”马上报“PA”灭虫。

3.冰箱卫生：

(1)冰箱应定人定岗，实行专人保管。

(2)保持冰箱内外清洁，每日擦洗一次。

(3)每日检查冰箱内食品质量，杜绝生熟混放，严禁叠盘、鱼类、肉类、蔬菜类，相对分开，减少串味，必要时应用保鲜膜。

4.食品卫生：

(1)上班后由厨房切配清理隔日蔬菜，蔬菜不得有枯叶、霉斑、虫蛀、腐烂、如卫生不合格，要退回粗加工清洗。

(2)干货、炒货、海货、粉丝、调味品、罐头等，要妥善储藏，不得散放，落地。

(3)保持食品新鲜，无异味，烹调时烧熟煮熟，现卖现烧，隔餐、隔夜和外来熟食品要回锅加热后再出售。

(4)按政府有关规定，禁用不得销售的食品。

5.餐具卫生：

(1)切配器具要生熟分开，加工机械必须保持清洁。

(2)熟食、熟菜装盆、餐具不得缺口、破边，必须清洁，经消毒后，无水迹、油迹、灰迹、方能装盆出菜。

(3)不锈钢器具必须保持本色，不洁餐具退洗碗间重洗。

6.切配卫生：

(1)切配上下必须保持清洁、卫生、整洁。

(2)砧板清洁卫生，用后竖放固定位置，每周清洗，定期消毒。

(3)不锈钢水斗内外必须保持清洁，光亮。

(4)遇有下水道不通或溢水要及时报修。

7.炉灶卫生：

(1)灶台保持不锈钢本色，不得有油垢，市头结束后清洗干净。

(2)锅具必须清洁，排放整齐。

(3)炉灶瓷砖清洁、无油腻，炉灶排风要定期清洗，不得有油垢。

(4)各种调料罐、缸必须清洁卫生并加盖。

8.冷盆间卫生：

(1)非冷盆间工作人员不得无故入内。

(2)冷盆间操作人员，必须做到两次更衣，戴帽子、口罩。

(3)操作前，必须新配二盆水，消毒水及洗洁去污水，消毒、擦洗工作台、刀具砧板、餐具等，保持清洁卫生。

(4)冰箱每日清理，每班擦洗一次，隔夜剩菜必须回炉加工。

(5)冰箱内食品必须排放整齐，加用保鲜膜。

(6)冰箱如损坏要及时报修。

(7)冷盆间严禁放私人物品及杂物，包括茶杯等。

(8)冷盆间餐具不得混用，由管事部做好标记后发放，专间使用。

(9)罐头食品启用后，当日用余必须倒入有盖玻璃器皿，放置冰箱内。

(二)餐厅卫生制度

1.保持个人卫生。

2.餐厅内的桌、椅、工作落台及电话机应保持清洁。

3.随时拾起散落地面的纸巾、瓶盖等杂物。

4.发现地面有大面积的污渍脏物，通知PA在市后清洁。

5.食物的摆放，上台必须符合卫生标准。

6.排菜员要严格检查即将上桌菜点的卫生质量。

7.餐、用具的摆放必须符合卫生标准。

8.备菜间的餐梯台和存放物保持清洁卫生。

**厨房厨具清洁工作总结10**

1、菜品方面

1）、出品创新：首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强和采购沟通，对市场的创新原材料的尝试，加强厨师之间的沟通，取长补短，不断充实自己；

2）、菜品质量：严把质量关，对原材料的质量严格把关，重视食品安全使用，在色、香、味、型方面精心钻研，对每一个上到客人台面的菜做到尽善尽美，对菜品搭配、份量、温度严格把关，杜绝异物、杂物的出现。

2、厨房设备平面布置原则

1）、符合消防卫生环境要求

a.食物及用具制作，存放时应做到生熟分开，脏物与清洁物分开、冷热分开;

b.燃油、燃气调压、开关站与操作区分开，并配备相应的消防设施;

c.高于300℃管道与易燃物粗距≥;

d.未经净化处理的油烟排气口必须高于附近最高建筑物。

2）、应充分利用原有装置、设施、地形，使各分区拥有合理空间，视野开阔，走道畅通方便管理。

3）、应充分了解用户既定菜式、一切安排、布置均以此为本。

展望新的一年，我们厨房部会加倍努力工作，以更大的热情服务顾客，相信在领导的指导下我们会再创辉煌。

在忙忙碌碌中又度过了一年，今年餐厅的生意还是很不错的，这也表示我们这一年的工作是很忙的。这一年自己也有了很大的收获，对我来说这一年的工作是非常的充实的，自己也学到了很多的东西。一年的工作也已经结束了，是应该要为自己这一年的工作做一个总结的，这样才能够知道自己这一年关注完成的情况，也知道自己哪些地方还有进步的空间。

**厨房厨具清洁工作总结11**

5月份协会邀请南通职大的王教授前来授课，培训了服务操作技能和餐厅礼仪，进一步提升了服务员的服务水\*。10月份协会与县劳动局联合举办了初中级厨师烹饪技能培训班，60多名学员参加了学习，并顺利通过了考试。协会采取请进来、走出去的形式，组织交流拓展企业发展思路，今年协会继续组织会员单位参加省国际餐饮博览会，既学习到了几百道精美的菜肴制作方法，提升了菜肴制作水\*；又看到了成千种原料，丰富了海安人民的餐桌美食。5月份的餐厅服务员技能比赛，12月份的电视厨师大赛，全面展示了我们海安餐饮服务业水\*。

因工作的需要及领导的信任和自身发展的需要，主要负责四季餐厅的营销工作。从前厅管理到内外营销，从“左麟右李”的演唱会到振奋人心的亚洲杯，从亚洲杯再到王菲演唱会，再到“十全十美”，场举办了一系列的活动，四季餐厅同样也在市场的打拼下，掀起了经营的高潮。回顾这几个月来的工作，主要有以下几个方面：

一、抓学习教育，激励奋发向上

从任职以后，我在四季餐厅分管内部管理工作，了解四季餐厅员工多数来于河北、安徽、湖南等不同地区，水\*和综合素质有很大差异，业务水\*及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足一一列出病单，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店的规范礼貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水\*，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍餐厅风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。在四月份时，举行了技能实操比赛，服务员李晓娟获得了技能比赛第一名的好成绩。其他服务员通过活动比赛，养成了一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互求教，也学到了很多知识，精神风貌也越来越好，提高了工作效率，不足的是操作细节还有待改善。

二、抓管理建章立制

前期，四季餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合吴经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打市话等，杜绝了下班时间打市话的现象。

三、抓内部客户的沟通

真诚地与客户沟通，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及时将客户反馈的信息反馈给厨房，如，有时客户反馈“阿美小炒肉”分量不足，“沸腾鱼”不够香等等，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。

四、抓宴席的接待及管理宣传工作

金秋十月是婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的宾客介绍四季餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传餐厅规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

五、深入，密切配合销售部，抓市场经济

左麟右李演唱会期间，密切配合销售部承接组委会场地职工餐盒饭。在亚洲杯期间，多次配合出摊工作及配合内部管理督导，通过亚洲杯，我感受了团队精神，在王菲演唱会期间，多次与组委会领导沟通场地人员的用餐，协调菜式，再到十全十美演唱会，承接了自助餐280人用餐，其中餐标80—100元标准等。

六、抓团队用餐

利用每周六、日、周一与30多家团电话沟通及接待团餐，目前前来旅行团消费最多的是某某旅行社，通过接待团餐，第一为餐厅增添了人气，第二为厨房减少了成本费用。并利用接待团餐的机会，认真咨询反馈，做好信息的反馈统计工作。

总之，在这\*凡而又不\*凡的七个月里，我感受很深，同时也深感自己的不足，目前，外面的市场还没有完全打开，需要我继续努力，我将朝这几个方面努力：

1、不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

2、认真做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。

3、做好内部客户的维护及沟通工作。

4、有计划性地安排好营销工作。

5、做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反馈信息工作。

6、密切配合餐厅销售部接餐及接待服务。

一、以热情待客，文明服务为宗旨，把出品质量，服务素质放在首位。在确保党校干部员工和外来单位100多人，正确用膳的情况下，今年收支\*衡。

二、餐饮部暑期接待成绩好

特别是在8月9日暑假期间，我们接待中海地产。322人全天侯和中海物业。8月26—30日。总营业额有30多万元，大家团结一致，圆满完成了接待任务。

三、餐饮部更换打卡机

为贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，注重本校员工的身体健康，因此在校领导的大力支持和关心下，又更换了打卡机，减少了浪费，杜绝1卡多人用，大大降低人员开支。

四、餐饮部做好采购工作

从采购上抓起，有多少钱，就购买多少钱的货。应该什么货合适，到出仓库的限制，既丰富了员工的用餐，又起到了节约的作用。

五、餐饮部更换煤气管道

按照监督部门的要求，合理规划厨房布局，最近更换了老化破损严重的煤气管道，改善了工作环境，提高了安全生产的意识。

餐饮年终工作总结个人发言3篇（扩展4）

——餐饮行业年终工作总结3篇

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配。以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误，做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

四、20xx年工作计划

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通\*台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准。加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

五、对餐厅整体管理经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支，培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以利益为重，20xx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

**厨房厨具清洁工作总结12**

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齐心协力，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。

xx年12月16日

这个总结中没有写到不足，因为不足真的有很多。日常的点点滴滴都需要我们去提高，虽不能完美，但有很大的提升空间，在xx年中，继续努力，做好厨房工作，带好团队，给自己加油！给厨房加油！！给我们的饭店加油！！！

一转眼一年就过去了，本年度我任职前台经理，管理前台一众员工，在酒店领导的指示下，我本年度完成了整个前台的工作，同时也取得了大的成就。现把这一年来的工作进行以下的总结：

一、我的学习

这一年是我任前台经理的第一年，所以我知道自己有很多东西是要去学的，学习怎么管理前台部门，学习怎么制定前台部的工作制度和纪律规则。我努力的去看各类的管理书籍，做好一个部门领导人的职责。把酒店对经理工作的规定认真的学习了一遍，工作上遇到不懂的，及时向我的上级指教，在领导的一个带领下，我逐渐的熟悉了部门事务，把前台这个部门的工作给做好，管理一众员工为酒店做奉献。

二、我的工作

本年度，我大小会议组织了不下xxx次，每天的早会、每周的大会、每月的月会，把每一天的工作都会细致的做个计划，同时也要求员工作计划，让他们把自己的工作给规划好，把工作安排的明明白白，就不会造成工作上有很多的失误了。这一年，我们前台接待员接待重要客户xxx位，做好了接待服务，让客户十分满意。我每个月会向领导汇报工作，把工作的成果和不足都交代给领导，听领导指示或者批评。为了让部门工作进展顺利，我每周都会抽出时间去检查大家的工作，及时找出他们的不足，并提出对他们工作的建议，如此工作也还能正常运行下去。

三、工作上个人不足

由于自己是新上任的前台经理，尽管工作上没有出现什么大的失误，但是小失误还是有的，并且有时候自己管理不当，导致部门纪律不太好，所以在管理方面我还要加强。再有就是自己作为部门管理者，对自己要求还不够严格，工作上多少有些懒散，虽有成绩，但获得的成绩是不大的，相比以前什么样大进步的。在领导面前汇报工作的时候，还是会紧张，这也就导致自己对工作进行汇报时出现不清楚的情况，没能让领导听明白，这对于一个管理者来说是不合格的，如果连汇报个工作都这样，怎么能管理好下属呢？

一年在前台经理岗位的工作，让我懂的作为一个管理者、领导人是多么的不轻松、不容易。我明白自己要在这岗位上持久，是必须要有进步的，是必须要有更好的成绩的，为此明年的工作我一定更加努力。

经朋友介绍，我按期来到酒店工作，带着对第一份工作的热情，我走上了我人生的第一个工作岗位——前台接待，酒店共间房，相对来说客房间数还算不错的对于每个酒店来说都是一样的，前厅部是整个的酒店的核心，也应该是酒店的脸面，因此对于工作人员的要求比较高，尤其是前台接待，形象是一方面，另外个人素质也是很重要，个人素质包括语言能力和接人待物的应变能力，以及处理突发事件的态度，是整个酒店的信息中心，绝大部分的客人从这里获取酒店的信息，所以工作人员必须对酒店的信息有很好的了解。总结起来可以用以下五条来阐述：

1、礼貌、礼仪。包括：怎样微笑、如何为客人提供服务、在服务中对客语言方面等。

2、前台人员也因该的楼层人员共同合作、团结起来这样才有利于酒店的利益。

3、前台业务知识的培训。主要是日常工作流程，前台的日常工作很繁琐，大致分为三方面，即位客人办理入住登记在客人住店期间为客人提供的一系列服务包括行李寄存，问询，最后是为客人办理核对信息并与客人交流。

4、语言方面。在前台\*时对客服务中禁止对客人使用本土方言，为什么呢？

（1）、对客人不尊重。

（2）、降低了个人素质和酒店带来了不好的影响，所以时刻运用普通话是工作中的基本要求。

5、对于本地的相关景点及最新信息的收集及掌握。来酒店住宿的大部分客人都是来各个城市及国外的，这就要求我们不仅要对郑州旅游景点等有一定的掌握，还要我们对河南省多些景点的了解甚至各国各民族的一些风俗习惯有全面的了解，这些都是我们更好的为客人服务的前提。

一年过去了，回顾自己的工作，做了些成绩，也还存在一些不足之处。任职以来，我努力适应工作环境和前台这个崭新的工作岗位，认真地履行了自己的工作职责，较好地完成了各项工作任务。现将一年多来的学习、工作情况总结如下：

一、在实践中学习，努力适应工作

这是我进入xx之后的第一份工作，作为一个新人，刚加入时，我对xx的运作模式和工作流程都很生疏，多亏了xx和xx耐心指导和帮助，让我在较短的时间内熟悉了前台的工作内容还有职责所在。也让我很快完成了从学生到xxx前台的转变。（都说前台是xx形象的窗口，一年以来也让我对这句话有了新的认识和体会。前台不是花瓶，一言一行都代表着xx，接待客人要以礼相迎，接听客人来电要以礼相待，处理\*常日常事务要认真仔细，对待同事要虚心真诚点点滴滴都让我在工作中学习，在学习中进步，受益匪浅。）

二、学习学校文化，提升自我

才真正体会了“勤奋，专业，自信，活力，创新”这十个字的内涵，我想也是激励每个人前进的动力，我也以这十个字为准则来要求自己，以积极乐观的工作态度投入到工作中，踏踏实实地做好本职工作，及时发现工作中的不足，及时地与xx交流，争取把工作做好，做一个合格，称职的员工。这也一直是今后工作努力的目标和方向。

三、拓展自己的知识面，不断完善自己

这一年来也让我产生了危机意识，工作中难免会碰到一些坎坷，所以单靠我现在掌握的知识和对学校的了解是不够的，我想以后的工作中也要不断给自己充电，拓宽自己的知识，减少工作中的空白和失误。初入xxx前台工作，难免出现一些小差小错，这些经历也让我不断成熟，在处理各种问题时考虑得更全面，为了防止类似失误的发生，在今后的工作中请领导多多指教！

回首20xx年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名采购人员，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领部门员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现餐饮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，我们推出一些特价菜等等。

二、管理方面

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的采购专业知识培训，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，如注重仪表、遵守公司规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜品。

三、质量方面

菜肴质量是餐饮行业得以生存发展的核心竞争力。作为采购部，我严把质量关，确保食品的安全和新鲜。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；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、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《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把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负责，同时，由我进行不定期检查；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，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行转自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，坚持物美价廉，从而达到效益化。

根据市教育局开学工作检查情况通报，我校食堂食品留样环节还存在问题，本着对学生高度负责的态度，按照上级要求对食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查和整改，现将整改情况报告如下：

一、成立领导机构，强化责任意识。

为了加强对师生集体用餐、食品卫生的安全管理，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了以校长为组长的食品卫生安全领导小组，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，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，学习上级文件，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，切实认识到学校安全卫生工作的重要性。

二、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。

学校通过课堂教育、板报、视频讲座等多种形式加大教育力度，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。

同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

三、健全卫生、食品管理制度，签订了《赤壁镇小学食品卫生安全工作责任状》，落实卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，做到了层层分管，人人有责。

四、把好四个关，杜绝食物卫生安全事故的发生：

（1）、把好采购、加工关：采购时实行索票索证制度，认真做好验收工作；加工做到烧熟煮透，特别是及时做好食品留样工作，做到了：

1、学校食堂为师生提供的每餐、每样食品都必需由专人负责留样。

2、学校每餐、每样食品必须按要求超过100g，分别盛放在己消毒的餐具中。部分食品还要带些汤汁。

3、留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

4、等留样食品冷却后，用保鲜膜密封好（或加盖），并在外面标明留样时间、品名、留样人。

5、食品留样在密封好、贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱内。

6、用于留样的容器必须满足消毒、无菌要求。

7、每餐必须作好留样记录：留样时间、食品名称、留样人，便于日后备查。

8、留样食品必须保留48小时，时间超过后方可倒掉。

9、留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品。保证从原料（成品）的采购、签证、验收、保管、加工等各环节严格按章操作，消除卫生安全隐患，杜绝一切事故发生。

（2）、把好“消毒”关。本学期将餐厅的2台大容量消毒柜进行了更换，幼儿园5个班均配了新的消毒柜，每天按时对所有的餐具、用具进行清洗，浸泡消毒和高温消毒。

（3）、把好“个人卫生”关。三月份学校组织对从业人员进行了健康检查和食品卫生培训，工作人员进入食堂必须穿工作服。

（4）、杜绝非工作人员进入储藏室和操作间。

五、切实做好督餐工作，做到每餐有值周教师，每班有督餐教师。

与此同时，学校还举一反三，强化学校安全工作管理，努力打造平安和谐校园，主要作法：

1、维修更换监控设施，保证校园重点部位全天候电子监控。

2、签订并落实班主任班级安全责任状、值周教师责任状、路队护送教师责任状、任课教师课堂责任状和相关工作制度，实行班主任包班、任课教师包课堂、值周教师包周、路队护送教师包队的责任包保体系，做到了校园每一时段、每个区域都有教师在监管学生的安全。

3、加强了对家长租用的接送学生车辆的管理，查验相关证照和车辆保险手续，组织司机召开了安全教育会，签订了安全责任书。

我们深知学校教育无小事，安全责任大于天，在以后的工作中，我们要在思想认识上牢固树立对生命强烈的敬畏感、对人民高度的责任感，切切实实抓好学校安全工作，确保师生平安，社会稳定。

弹指之间，20xx年即将逝去，崭新的一年正向我们迈来。20xx年对阳光万豪酒店来说，是不平静的一年，也是经历了磨砺的一年，行政部的工作虽然没有轰轰烈烈的战果，但也算经历了一段不平凡的考验，现将行政部一年工作进行总结。20xx年度工作回顾：

**厨房厨具清洁工作总结13**

一、每日进行一次卫生大扫除，周日早9：30为卫生检查日。

二、卫生检查内容：

冰箱、内外地面、墙面。灶台、配菜台、案板、蒸饭器具、洗米、洗菜、洗碗器具、菜架等。

1、冰箱：要求物品生、熟隔离，保鲜食品用保鲜膜封好，摆放整齐。

2、内外地面、墙面：必须干净整洁、无杂物、污渍。下水道必须定期清除污垢。

3、灶台：台面清洁、卫生、无油渍、烟灰；调料盒外面光洁、无调味汁及油渍；物品摆放整齐。

4、配料盒、保鲜盒清洁卫生，菜刀刀面干净。

5、面案：案板清洁无面垢、灰垢；所有工具符合卫生要求。

6、物品生熟分开存放；撂物架干净整洁。

7、要求水池内外干净、清洁；碗架干净、餐具摆整齐有序；无杂物、无异味。

8、所有器具无油渍、无异味；操作台台面干净、无杂物。

9、要求地面无垃圾，菜架干净整洁，净菜筐摆放整齐。

三、卫生打扫一定要按照要求，不留死角。

四、凡违反要求，每条扣1分。

**厨房厨具清洁工作总结14**

今天的厨房用品包括锅，基本上是不锈钢材料，只是买了非常明亮的光泽，但很长一段时间，锅和周围越来越黑，非常不好看，有些人想删除它也是一个艰苦的计划，如钢丝刷反复摩擦，耗时，没有效果，锅表面也有很多痕迹。

如果你想让底锅像新的一样干净，不妨试试不锈钢清洁膏。使用后，背黑锅进行除黑防锈处理，修复初始光泽，不用担心伤手，让人放心！

不锈钢清洁膏最大的优点就是去污力强，无论是盖锅的划痕还是污渍，只需轻轻擦拭一次，旧锅换新锅！

这款不锈钢清洁膏，植物提取物，清洁效果拔群，只要用它擦一擦，就能亮泽，焕然一新！

这是一种全新升级的清洁方法。操作过程非常简单。只要用清洁膏擦拭，就能保证清洁明亮，使餐厅厨房的环境卫生更加清洁。

因为不锈钢清洁膏是多功能的，不仅可以帮助你解决厨房油污问题，甚至玻璃上的污垢、顽固污渍等都可以清洗干净。

1.轻轻擦拭，整个房子的污垢消失了

为了能够认证清洁膏的使用经验，我安排了多年的不锈钢锅！

用清洁棉蘸一些清洁膏，这样你就可以快速清洁了。你不能在半小时内把底锅擦干净。目前，它只能在十分钟以上快速解决，没有任何痕迹。

当我看到如此强烈的清洁效果时，我真的很感动。我不想这么难清洗。我处理了两次 。

抽油烟机里的顽固污渍也不必害怕，厚厚的污垢可以帮你清理。

同样的方法，沾上清洁膏后，在上面简单的清洗，整个过程相对简单，连请老师傅的钱都可以省下来。

厨房洗碗盆是生活中的大问题，每天看着油腻的水池，相信你做饭的心情都没有了。

里面自来水洗一下，然后用清洁膏擦拭即可。

厨房灶台的清洁水平也很好。过去人们用抹布擦拭没有实际效果，反而会有越来越脏的情况，而且还会损伤你的皮肤。

使用不锈钢清洁膏，再让我们看看实际效果，是不是特别奇妙？

2、卫生间清洁也很简单

浴室里的污渍和餐厅厨房里的污渍一直很相似。每天淋浴后，如果浴室镜子上有厚厚的污垢，你还会站在浴室镜子前爱美吗？

用不锈钢清洁膏轻轻擦拭即可轻轻擦拭一下，让卫生间越来越干净明亮。

不锈钢上面的水痕，用清洁膏擦拭后，真的太亮了！

3、只要是一个干净的区域，每个人都可以使用它！

那时候为了证明清洁霜的多样性！先从白色运动鞋逐渐清洗，在上面放一点清洁霜，然后不断擦拭干净。

即使是车上的污渍也能帮你清理，不需要送4辆车s店里打磨！

4、软清理秘方 纯植物不伤手

不锈钢清洁膏中的成分为纯天然硅粉和表面活性剂。涂抹在油渍上后，可迅速溶解油渍。你不必担心重复使用会损坏你的皮肤。可以说太棒了。

膏体中含有金属材料的摩擦，在清洗时会造成摩擦的实际效果，一点凹凸感可以帮助你擦去边缘和缝隙中的污垢。

5、非常经久耐用，性价比省力，关爱双手

一般清洁只有一种类型，类别比较下站，但是应用不锈钢清洁膏，可以帮助自己快速解决家里的清洁问题。

每天的清洁和使用非常经济。只需要一点点。每天做饭后，在厨房的炉子上擦一下。自来水龙头和新的一样。我觉得一个盒子已经做了一年的家务了！而且去污力很强。重要的是没有呛鼻的气味。最重要的是不要伤害你的手。使用后不要干燥或起皱。

现在买一盒不锈钢清洁膏，送干净的棉垫。~

**厨房厨具清洁工作总结15**

食堂工作是学校工作的重要组成部分，直接影响到师生的身心健康，关系到学校的稳定和发展，我校把尊重学生生命权和健康权放在首位，从食品的采购到食品的验收；从食品的加工到食品的储存；从师生的就餐到餐具的处理，我们都按上级的规定，自始自终抓好落实层层把关。在实际工作中认真践行科学管理，责任到人的思想，以为师生服务为宗旨，建立健全了各项规章制度和工作职责，有食堂管理制度、采购制度、保管制度以及从业人员职责等制度，使每个人员有明确的工作目标和具体的工作任务，每个人员在工作中均能服从大局、听从安排。有较强的主人公意识、责任意识、团队意识和服务意识。工作中做到了既分工又合作，强调了各自的工作必须到位入格，不得有半点马虎和懈怠，员工之间能主动相互帮助、体贴、关心，出色地完成了学校下达的各项工作任务。

**厨房厨具清洁工作总结16**

今年上半年，成本方面主要做到了以下几点

（一）原材料的控制：

1.库存的货尽量用完再进，先进先用，以免多放变质，过期。

2.在不影响菜品出品的口味上，减少油脂的用量，使其菜品更加清爽，减少成本。

3.原材料尽量做到物尽所用，在开发菜品的基础上，边角余料各部门相互互补，相互利用。

（二）能源方面：禁止长流水，风机定时开，在工作不忙的情况下，集中时间加工，尽量节约能源。

与去年同期相比：气节约两万元，电节约两万，水节约三千，营业收入多一百五十万。

（三）安全方面：严格执行《食品安全法，消防法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，食品添加剂的正确使用以及登记情况，做好台帐，禁止使用三无产品，过期食品，不使用公司规定以外的任何食品添加剂，坚持冰箱生熟分开 ，加盖，加膜。标签明示在特殊环境下经相关行政部门检查验收得到一定认可。坚持公司原则，组建的自查小组从厨师长，经理及部门组长亲自带头，每天对厨房食品卫生，消防，员工仪容仪表检查跟进。对做得好与不好的部门及个人做相应的处罚与奖励。并每月评比，张贴，公示与浮动挂钩。加大员工生产，个人安全的培训及相关的教育，正确引导;在消防方面，定期培训并聘请专业人员讲解与实际操作，让员工做到人人消防。

（四）菜品方面：菜品是企业的生命力。感谢公司对的关心及对我个人的培养，多次外出考察，使我对菜品有更多的了解，自我的提高。始终坚持菜品如人品的原则来灌输员工认真做好每道菜，做为厨师长严把菜品质量关，定期培训全体员工，并对差的.部门及个人进行单独培训及指导。始终坚持以身作则，并每天坚持亲自炒菜来带动员工，提高员工对出品的责任心。每月定期推出新菜来稳定客源及吸引更多顾客，提高更多效益。厨房认真听取前厅意见及顾客返还意见。总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足，促进菜品的稳定性及可口性。严格执行公司退菜制度和退菜程序，最大化减少不必要的退单，让客人开心而来，满意而去。

综合上半年的工作，对下半年的工作计划如下：

（一）高度同集团公司保持思想一致，配合前厅店长共同抓好，搞好管理工作

（二）努力带领自己的团队在菜品上狠下功夫，都说没有永远的特色，只有不断的创新，争取用老菜吸引新顾客，用新菜吸引回头客。

加强食品卫生安全，监督管理，加强食品添加剂五专管理，强化部门责任制，进一步提高员工节约意识，争取在下半年创出更好经济效益。

谢谢大家!

20xx年7月2日区食品监督管理局领导一行5人到我园进行食堂工作检查，让我园及时发现食堂管理工作当中存在的不足，对检查出来的问题我们及时进行补救，进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂卫生安全整改工作汇报如下：

**厨房厨具清洁工作总结17**

1、通风透光良好，给、排水方便合理。

2、地面有无毒，耐腐、蚀材料构筑，无积水。

3、粘贴有白色瓷砖墙裙。

卫生清洁工作考核管理制度

为了搞好\*\*的卫生，保证\*\*的干净整洁，同时杜绝违反销售厅管理制度及消防安全等事件的发生，特制定如下卫生清洁工作考核管理制度：

一、卫生清洁人员工作安排：

1、工作时间

8：30---11：30，13：30—16：30，19：00—22：00

2、卫生清洁工作任务与考核

（1）8：30开始全面打扫，经当值领班认可已达到清洁要求即结束。

（2）13：30与19：00开始，在不影响客户的前提下，开始全面打扫，经当值领班认可已达到清洁要求即结束。

（3）11：00与16：00及21：30开始（下班前半小时），在不影响客户的前提下，进行表面清扫，经当值领班认可即可下班。

3、其它工作

在非卫生清洁时段的工作时间里，卫生清洁人员必须位于阁楼，可以坐下休息，但不允许进入包厢休息，承担起阁楼防火与客户要求的传递工作。

二、其它注意事项：

1、每时段卫生清洁工作完成后，必须经当值领班认可，并在工作日志上记录完成情况及时间。

2、在非卫生清洁时段的销售厅卫生保洁工作由当值领班安排其它工作人员完成。

3、有问题可与当值领班交流，绝不允许卫生清洁人员到一楼或其它工作人员到阁楼聊天。

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，本人主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将工作情况作总结汇报，并就下年的工作打算作简要概述。

一、厅面现场管理

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管理

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

四、工作计划

1、要做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确，严于律己。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

五、对餐厅整体管理经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，不断提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动以及与周边各公司相互合作，增加会员率。

县城关镇政府：

我叫﹡﹡﹡，全家五口人，家住蒙城县﹡﹡﹡路与﹡﹡﹡路交叉口，东侧﹡﹡﹡路，﹡﹡﹡路，房屋北侧和东侧呈圆弧状。房屋于20xx年建造，一层框架结构，二层、三层为砖混结构，有房产证。

由于房屋在建造期间分三次，又是三个建筑队所建，故存在严重的安全隐患，房屋情况如下：由于一层顶具有悬挑梁，约悬挑米至2米，二层、三层都在悬挑的端部砌有墙体，从而增加了悬挑端部的线荷载，由于年久失修，二层和三层楼面出现断裂，墙体开裂，二层悬挑端构造柱剪切破坏。房屋损毁情况归结为以下内容：

隐患如下：(1)二楼的主卧室在悬挑端部的墙体出现裂缝，呈现东高西低裂缝，长，宽3mm;一层顶板在悬挑的根部出现南北裂缝长米，宽2mm。(2)二层客厅东西墙体在悬挑位置东西裂缝长达，宽3mm;客厅南北墙体裂缝达宽度2mm;客厅地板裂缝呈东南西北方向长，宽2mm，与一层悬挑根部方向一致;(3)二层储藏室东侧圆弧墙体悬挑端部两窗户之间的构造柱顶部水平裂缝长1m，宽2mm，构造柱呈水平剪切破坏，并且在悬挑梁的根部存在裂缝与客厅的地板裂缝在一条线上，客厅地板裂缝延长至储藏室延长长度1m，宽2mm，严重影响我们的居住安全。(4)二层次卧地板悬挑梁根部存在裂缝，长，宽2mm，并且与储藏室相连，次卧室的北侧有一窗户，窗户上方外墙裂缝呈东西方向长达,宽4mm。三楼墙体与二楼墙体损害情况极其相似。

造成影响：1.外墙面的裂缝造成每次下雨，室内都不同程度的阴水，墙面局部有发霉现象;2.每次庄子大道上过重车时室内都有明显的震感，引起家人的居住恐慌。

鉴于以上情况，为彻底解决安全隐患，故呈此申请，对我危房进行加固维修，恳请领导恩准，深表感激!

附 1：房产证复印件一份。

2：房屋问题图片﹡﹡张。

申请人：﹡﹡﹡

20xx年x月x日

时间过的真快，茫茫碌碌中已近年末，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干部职工的身心健康，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。

一个学期又过去了，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。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对食堂工作作以下总结：

**厨房厨具清洁工作总结18**

制定了此次专项整治工作方案，具体分为三个阶段：

(一)自查自纠阶段。制订了《学校食堂食品安全专项整治自查表》，督促学校建立和完善食品安全校长负责制，成立食品安全组织领导机构，强化学校法人代表是学校食堂食品安全第一责任人的意识，使其进一步掌握学校食堂食品安全的基本要求，同时开展自查自纠，并将自查结果上报县食品药品监督管理局进行备案。

(三)总结评估阶段。县餐饮化保执法队对专项整治工作进行总结和评估，及时总结好的经验和做法，鼓励先进，督促整顿工作不扎实、效果不显著的单位进行整改。

**厨房厨具清洁工作总结19**

>一、学校概况

汇湾乡中心学校地处竹溪县南部山区，现有在校学生人，寄宿学生人，学生厨房工作人员4人，其中临时工2人。20xx年前，学生厨房面积小，学生就餐拥挤，无餐位，厨房无案板、无冰箱，厨房工作人员蒸馍用手和面，既费时又费力，锅灶太少，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，学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20xx年4月，中心学校生活区整体搬迁，同时接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房面貌焕然一新，学校厨房面积增加至150多平方米，操作间面积扩大了60多平方米，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

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找