# 年度工作总结厨房(实用72篇)

来源：网友投稿 作者：紫竹清香 更新时间：2024-06-09

*年度工作总结厨房1在餐厅的这一年，我尽责的做好自己厨师的工作，自己出的菜也是被认可，没有投诉的情况发生，同时也是感受到，自己的厨艺也是得到了很大的进步，对于工作也是有了更多的认知，在此也是就这一年在厨房的工作来总结下。进入餐厅其实也是我的第...*

**年度工作总结厨房1**

在餐厅的这一年，我尽责的做好自己厨师的工作，自己出的菜也是被认可，没有投诉的情况发生，同时也是感受到，自己的厨艺也是得到了很大的进步，对于工作也是有了更多的认知，在此也是就这一年在厨房的工作来总结下。

进入餐厅其实也是我的第二年了，工作是熟悉了，年初没办法回到餐厅，那段日子其实真的挺难熬的，也是想过要不要换工作，但我本来就是这个行业的，很多的餐厅都是开不了业，也是没有办法，只能继续的等待，但是在家的日子，我也是天天会在厨房去做菜，除了给家人做，自己也是尝试去做一些新的.菜色，去让自己熟悉，不会手生，同时也是一种学习的机会，也是让我感触到，平时工作的时间经常是做一个菜色，其实有时候也是厌倦的，而尝试新的东西也是让我有了一些灵感，开发了一些新的菜品也是得到了认可，后来餐厅开业而我的新菜品也是得到了客户的认可，自己也是积极的去学习，去找到新的方法，不断提升自己的厨艺，一年下来，出了几个新的菜品，同时自己的厨艺也是越发的老道了，而这也是不断经验积累和学习的结果。

工作上，回到餐厅，开业，我们也是做好了防控，同时开始接外卖，虽然堂食没有开展但我们也是尽责的去做好外卖的工作，而外卖也是和堂食有一定的区别，客户拿到菜品的时间更长了，而对于我们厨师也是更加的有要求，不但是要做好，同时也是要去考虑到客户拿到了菜品之后，是否是满意的，是否等待了那么长的时间，菜品还是好吃的，这也是我们需要去注意的事情，而不是说做好了就不管了，或者觉得和堂食一样，其实不是这样，也是要考虑的方面会更多一些，但我也是做好外卖的工作，得到了肯定，也是让我的经验更为丰富了，后来堂食的开展，我们的工作也是渐渐的恢复到正常，但是对于防控依旧是没有松懈下来，我也是清楚，疫情并没有结束，而我们要去做的事情也是有很多的。

一年下来，工作顺利的做好，同时也是让我看到自己有一些成绩，也是有一些还需要不断提升的方面，对于一些菜品也是要继续的去学习，去了解同行的一个情况，不断的提升自己的厨艺来让自己的工作被更多的客户所认可，所喜欢我出的菜品，也是要在来年把自己厨师的工作做得更到位。

**年度工作总结厨房2**

新年的钟声即将敲响，新的就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体在酒店的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的接待的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年

了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，想在市场中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者必须去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的重要工作。 就去年酒店餐饮部接待的情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，厨房迅速调整思路，调整，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了一定的成绩。新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，加强厨房技能技术和作风纪律的考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。

**年度工作总结厨房3**

食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏，但是做为帮厨更是要当好助手。

一、 认真做好思想工作。

一年来，本人在食堂负责人的带领下，认真学习厨师业务知识，注重理论与实践相结合，努力当好厨师的助手，积极向厨师学习食堂相关知识，熟练掌握操作技能，以创一流菜、做一流服务为目标，认真做好本职工作。

二、一年来，本人严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。

以身作则的情况下，团结同事，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；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。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、玻璃以周边环境卫生。

三、严格遵照食堂作息时间，为了保证菜肴品种不重复，精心安排，做好帮厨师工作。

四、努力学习文化、政治、业务、技术知识。

树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及职工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，符合质量要求，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，做好职工食堂伙食工作。

五、严格要求自己，很好的完成了一个帮厨的职责。

经常向同事们学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理。检查伙食卫生，督促本班人员认真落实岗位职责， 清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正，在生活上经常同事沟通。

六、遵守食堂帮厨人员岗位职责

1、负责食堂的择菜，洗菜等帮厨工作，协助厨师完成各餐、点的烹制。

2、把好食品安全、质量关。对有毒、霉变等食物原料有权拒绝使用，并及时汇报。

3、负责食品留样与登记工作。

4、与厨房其他工作人员一起做好食堂的环境卫生、餐具清洗、消毒工作。

5、完成厨师交给的其他工作。

6、完成园领导安排的其它工作。

总之，一年来，本人在帮厨工作中取得了一定的成绩，但还存在着不足，本人将在今后工作的工作中加强业务知识学习，更进一步熟练掌握操作技能，把工作做得更好，取得更好的成绩，让大家满意。

**年度工作总结厨房4**

新的一年又将到来，回顾过去的一年，从一个熟悉的城市到另一个陌生的城市，感康很多做为厨房的一员认真服从领导安排，以公司的利益为重。为了总结经年，客服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作总结如下；

一、认真总结、吸取教训、把好质量，做为一个熟手责任非常重大，工作中起着承上启下的作用。工作容不下一点马虎大意，工作中努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，如此繁重而重复的事情，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。为公司节约了一定的成本。

三、爱岗敬业、提高自已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。，但是要想学的准、学的精就要努力提高自己的水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习，不断进步。，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。还要和同事之间搞好关系，做到相互帮助相互学习。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

总结一年来的工作，我觉得有所得也有所失。虽然去得一定成绩，但离自己的目标和领导的期望还是有一定的距离。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，，努力、努力再努力。

**年度工作总结厨房5**

作为xxx公司后勤员工，回顾20xx年过去的一年，我在厨房的工作中一直严格的遵守主厨的工作安排，在工作上积极、严谨的完成自身的工作任务！努力给xxx公司的员工们带来最优良的用餐服务！

尽管，对于整个公司或是食堂来说，我都仅仅只是一名普通的后勤人员，但我也清楚的明白，正是因为我们这些普通人在主厨的指挥下团结一致，一齐努力，这才能给xxx公司的大家带来美味的餐点以及健康，优美的用餐环境。这是些成就，尽管不是来自于我个人，但却也有我的一份努力。现如今，20xx年也即将过去，我在此对自己在工作中的不足和问题做总结如下：

>一、积极加强自我能力，提升团队精神

作为一名的后勤员工，我深知，我们工作的意义，在于团队中每个队员的付出。如果是紧靠我们某一个人，是无论如何也无法服务到这么多的员工的。为此，在今年的工作中，我首先做好自己的定位，并在工作前反思总结自己，并在每月给自己都制定好工作的方向和计划，让自己能从计划和实际的对比中认识到自己的不足，并进一步的在后来改进自己。

此外，我也一直在积极的维护并参与我们的团队生活，对于团队的任务从不含糊，在工作上积极主动的去承担并完成任务。在于同事的协力中，多为同事着想，积极奉献，并根据团队情况来调整自己，积极建设更加优秀的团队！

对我们每个食堂的员工来说，团队的精神是我们的支柱，也是我们的核心动力！xx公司的人员不少，要应对众多员工的餐饮，从准备开始到打扫结束为止，我们团队的所有人都要积极发挥自己的力量，执行好自己在工作中的职责，这样工作才能顺利的完成。

>二、遵守纪律，提升工作严谨性

食堂作为员工用餐的地方，可以说与所有员工的健康息息相关。为此，作为食堂的一员，在工作中我严格的遵守食堂规定，确保自己的穿着和个人卫生习惯能严格达到食堂标准。并且对于每次的打扫和整理都会认真仔细的去处理，让工作能在安全、健康的环境下进行，保证员工们能在食堂中吃好，喝好！

回顾这一年，我尽管只是一名普通的员工，但在工作中却也有自己的责任和想法，我会努力负责的完成好自己的工作，并在接下来的工作中继续努力，给xxx公司的员工们带来更舒适的用餐体验！

**年度工作总结厨房6**

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，以招待所利益为重，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：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，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

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，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、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。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。

**年度工作总结厨房7**

至x月为止，我在xxx酒店厨房的试用期已经结束了。尽管是如此，但其实在这段时间的工作中，我早就忘掉了自己还是一名试用期员工的事情。每天的工作都非常的忙碌，都有非常多的事情需要学习。当初，刚刚进入厨房的我以为自己很快就能凭借自己的能力取得一定成绩。但仅仅只在试用期这几个月的打杂就已经让我认识到了自己与前辈们的实力差距。

如今，试用期尽管已经结束。但我也不会再因此自满，为此，我在这里对这x个月的试用期工作总结如下：

>一、工作情况

在来到酒店后，尽管我的带着在第一份工作中大展宏图的志愿，但奈何经验和能力都还不足够，所以在xxx酒店厨房里，我的第一份工作仅仅是最基础的打杂。但这并没有打击我，我也早已考虑到了这种结果。并且，作为一名新人，其实我自己也非常的清楚，自己在能力上其实还非常的片面，想要做好这份工作，在工作中就更应该多多去学习，去体会。这样才有机会更多的提升自己。

但在这几个月来，我也不仅仅是打杂学习来着。在工作中，厨师长也非常注重我的学习情况，经常会在空闲中来教导我厨房的事宜，并且偶尔也会让我做一些菜来看看我的水平。当然，在这样难得的表现机会上我自然不会松懈。可在努力做出来的菜品依旧被领导指出问题后，我也更加深刻的感受到了自身的不足，但我并没有放弃，并积极的吸收这些指点，努力的在工作中改进自己。

>二、工作的感受

在这段工作中，尽管大部分的时间我都只是作为杂工，但通过做这些简单却繁琐的事情，我更加深刻的感受到了厨房的气氛，并且在这个角度上，我也能更加清楚的看到整个厨房的情况。这让我在后来作为助手的工作上也能更有计划的完成好自己的工作。

这三个月的时间尽管不长，但却让我对酒店的厨房有了各个方面的了解！这都是过去的我所没有考虑到的。并且这也进一步的促进了我在工作中的成长。

如今，试用期尽管已经结束了，但我还是会默默的在自己的工作中努力，并且不断的加强自身学习！我相信，在不久后我也能像各位前辈一样在厨房中展现自己的技艺！

**年度工作总结厨房8**

新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，而想在市场中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者必须去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的重要工作。 就去年酒店餐饮部接待的情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了一定的成绩。新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，而要加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，就要杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。

**年度工作总结厨房9**

时光飞逝。新学期即将到来。今年，在学校领导的领导下，在全体员工的密切配合下，我们本着“为学生服务，为学生分担后顾之忧”的宗旨，完成了自己应尽的责任。本学期为了进一步改进学生的餐饮工作，维护学生的切身利益，有必要反思过去的工作：

>一、回顾过去的工作

1、制定并完善了各项管理制度。如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度对食品卫生、环境卫生、厨师个人卫生、采购、验收、储存、加工、销售、餐具消毒等提出了明确要求，确保职责明确、管理制度完善、联锁、各级检查、流程合理、操作规范。

2、加强教育培训，提高员工素质。带领员工参观其他学校，学习兄弟学校的先进管理经验。并选派相关专业人员参加食品采购认证专业知识培训、消防安全知识培训、预防食物中毒专业知识培训、，聘请防疫站等专业教师对餐厅员工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统性知识的培训，提高每位员工的整体素质，更好地为员工服务

3、加强硬件建设，防止事故发生。周末对厨房进行了不同程度的改造，增加了一些硬件设备和用具，布局合理，通风采光，蒸汽和油烟排放良好。成立了安全生产领导小组，制定了“三防”方案，安全通道设置了应急灯，消防器材专人保管。管理员每天进行消防检查，进入食堂时提示“食堂重要区域，闲人禁止入内”。手术室有“注意安全，小心操作”的警示，食堂供应的材料有专人监护。除采购和消毒外，卫生工作的重点和难点是对烹饪人员进行体检、生熟分开、无四大危害、三餐清洁、冷肉“五特”。针对这些工作，我们从思想上高度重视，全力采取措施，逐一消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

4、坚持优质服务，不断拓展服务理念。餐饮以人为本，为员工创造舒适的就餐环境，在确保一日三餐供应的过程中不断拓展经营理念和服务理念。

5、食堂在执行“规范”方面采取了各种措施。

1）严格控制原材料的采购、验收、入库、出库和储存；坚决拒绝不符合要求的原材料。

2）卫生管理严格制度化，分工明确，责任明确；在人员减少的情况下，还可以保质保量地完成日常卫生工作。

3）在员工日常管理中，系统管理、情感管理、自我行动管理、引导管理。在持续教学模式下，员工可以从分配的工作更改为自行分配的工作。

>二、存在的问题

1、进一步提高管理水平和业务潜力，尽量不造成工作失误和损害食堂利益。

2、要搞好财政支出，主要是落实力度不够，食堂借款过多。进一步理顺财务处与事务处的关系。

3、食堂缺少骨干人员，整体素质很低。

4、合理建设食堂硬件设施，减少浪费和重复建设。

5、教育全体员工注意节约和增加收入。

>三、改进措施

1、进一步完善民主监督管理，充分发挥工会参与监督管理的作用，认真了解公司资金清理组的清查意见，加强有效的改进措施，并认真听取员工对改进食堂的意见。

2、规范食堂财务账目，加强成本核算，维护学生利益，继续落实三个公开。

3、加强对员工的专业培训，使其成为具有技能、良好业务、服务和教育的优秀员工。

4、加强清洁和食品卫生管理，安全健康地为员工服务。

5、做好食堂硬件设施建设，使食堂走向现代化。

6、充分发挥管理干部的技能，鼓励员工多想、多想，共同把食堂办好。

还有很长的路要走。我要加倍努力！一年来，虽然取得了一些成绩，但存在的问题不容忽视。让我们认真对待存在的问题，克服困难，锐意进取，团结一致，认真探索，努力把食堂在新的一年办好。

**年度工作总结厨房10**

在进入西溪花园幼儿园之后，我的工作出现了全新的挑战，面对着新的顾客群，我的工作内容也发生了很大的变化。在此，我负责对幼儿园全体师生的菜肴安排，本着“服务、规范、高效、一流”的原则，对全体老师与小朋友的健康负责的态度，理清工作思路，做好自己的本职工作。在这段过去的两三个月时间里，承蒙幼儿园领导重用，感谢学校培养，使我充分体现出了在学校食堂里的价值。

从师生的健康安全出发，解决师生及家长的后顾之忧，使幼儿园小朋友有一个健康的体魄，且能快乐的成长，我在我的工作岗位上具体做了以下几个方面的工作：

1、树立全心全意为师生服务的思想；

2、重视饮食、消防、卫生、人身安全工作，为了确保小朋友的生命安全，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；

3、不断提高饮食质量，让领导、家长、教师放心；

4、确保学生能够健康快乐的成长，为此，我们特别制定了适合小朋友饮食的套餐，不断补充小朋友所需营养素。

在西溪花园幼儿园工作期间，使我更加明白责任的重要性，做到真正解决师生及家长的后顾之忧，工作人员用心，小朋友吃的欢心，教师工作安心，家长上班放心。

**年度工作总结厨房11**

一学年即将过去，在这一年中，我在学校领导的正确指导下，在全体保安人员的共同努力下，以维护校园正常教学秩序，保障校园师生安全为己任，以一个合格称职的保安人员的标准严格要求自己，勤勤恳恳，认真负责，确保了所在的古剑学校全年校园秩序的持续稳定，圆满完成了各级领导的安排的工作任务。学校安全保卫工作得到了学校各位领导的首肯。回顾我在xx学校一年来的工作，取得了一定的成绩。具体工作主要体现在以下几个方面：

一、为使自己时刻保持清醒的头脑，能够自觉地学习，提高思想认识，关心国家大事，廉政自律，端正工作态度。学校是兴学育人、培养祖国未来人才的基地，从身着保安服，参加校园保安的那一刻起，就深知自己肩负着守护校园安保的职责，因此，思想上有了责任感和荣誉感，工作有动力和方向。

二、在日常管理工作中，我们安保组始终坚持每周不少于一次例会，一次集中学习。在文明执勤中，大家出都能统一要求、统一着装，做到文明礼貌，虚心待人、热情大方，但在工作中也存在一些不足之处。

三、积极参加业务培训，提高业务水平。本人今年参加了区组织的治安保卫岗位培训班，经过考试都获得了合格证书。通过培训，提高了自己的保卫理论水平，增强了业务素质。

四、在平时工作中能多干实事，不发牢骚，注意班子形象，维护班子团结，不利于团结的。话不说，不利于团结的事不做，勤勤恳恳干事，老老实实做人，树立服务意识，服务于安保大局。努力做到公司领导放心，学校领导满意，校园秩序稳定。

五、认真完成安保任务、落实具体工作。

1、自觉遵守纪律，做到不迟到不脱岗，上岗时着装严整，举止文明、自觉树立保安人员的良好形象。

2、坚持工作日志和出入人员及校园巡逻工作的登记。同时在学校放假后，配合校内教职工每天留校值班，开展巡逻和防范工作。

3、在完成本职工作的同时，积极主动配合学校完成一些力所能及的其他工作。

回顾一年来的工作，自己在校园保安的岗位上为学校的安全和保卫工作作出了自己的成绩，在此我全体安保人员在今后的工作中决心要做到不骄不躁，更加严格要求自己，尽快熟练掌握自己的业务水平，不断提高自己的工作质量、工作能力、工作要求、工作成绩，在中学成为形象窗口，为学校的美好前景，为了达到一个先进班组的标准而努力拼搏，努力奋斗。

**年度工作总结厨房12**

x2年是江苏药房连锁有限公司具有里程碑意义的一年，国药控股国大药房有限公司收购全部自然人股权，以的股权控股江苏药房连锁有限公司，使成为国大药房的一个控股子公司，为稳定，快速、健康发展提供了良好的契机。一年来，尽管内部矛盾突显，千头万绪，纷繁复杂，外部医药零售市场竞争激烈，形势严峻，我们能够正确面对困难和挑战，今年重新设置了内部组织架构，出台了多项管理制度，更新了微机程序、统一了国大编码，快速开发了多家连锁直营店，成立了自己的配送中心，取得了经营管理的良好业绩。

1.加盟国药控股国大药房有限公司，完成股权转让

今年，公司顺利完成了自然人股权转让，并于6月28日成功召开了第二届第一次股东会、董事会、监事会，企业更名为江苏药房连锁有限公司，成为国药控股国大药房有限公司的一个控股子公司。这一具有里程碑意义的重大事件为长远、稳定、快速、健康发展提供了良好契机。

2.实现“批零分离”、整合组织架构

按照国药控股“批零分离”的要求，上半年与江苏公司整体分离，并重新整合了内部组织架构，组建了营运管理部、综合管理部、财务部、采购部、物流部、门店管理部、门店开发部等。

3.强化内部管理，健全规章制度

综合管理部是今年刚组建的部门，是管理服务并重的职能部门，他们在强化内部管理，健全有关规章制度的同时，做好经营的后勤服务工作。

1)狠抓制度建设：今年来制定“x2年发展目标规划”、“三年(x2-x2年)发展目标规划”、“x2年分配制度及绩效考核办法”，逐步完善内部激励机制，体现“按绩取酬”、“多劳多得”的分配原则。为规范促销费管理，制定了“关于加强厂方终端促销费管理的有关规定”。

2)细抓行政管理：建立健全了各项基础台账，收发文登记、档案保管、工章使用登记等。对固定资产进行彻底的清查核对、登记造册，并建立了电子文档。及时完成新老门店的装修、改造任务。积极配合门店开发部对新增门店的考察、选址、设计、装修及货柜货架等设备的购置工作，保证新开门店的顺利开业。建立了内容全面的房屋租赁合同电子文档，统一管理房屋租赁合同，配合门店开发部、门店管理部做好门店续租协议等工作。及时完成各类证照变更登记工作，为申报了中华老字号积极收集、整理、申报相关材料，为确保任务按质、按时完成，节假日加班是非常正常的事情。

3)实抓安全工作：连锁门店众多，分布面广，安全工作丝毫不能松懈。一是健全了安全制度，出台了“安全生产管理”制度及“安全工作责任制”;二是配齐配全安全器材，如报警器、灭火机等;三是开展经常性的安全检查工作;四是排查安全隐患，发现问题及时解决，从而确保了全年无重大安全事故。

4)狠抓质量管理，巩固gsp成果。我们严格按照gsp规程操作，质检人员严格把关，经常督促检查各环节有无质量管理回潮现象，发现问题及时纠正，确保了台账完整规范，手续完备无缺，巩固了gsp成果。

5)强化人力资源管理。今年综合管理部在优化人力资源，提高人员素质，绩效考核，员工培训等方面做了许多工作：一是及时考核，发放岗薪工资;二是根据企业发展需要适时招聘各类技术人员;三是进行了执业药师、从业药师继续教育，员工上岗培训;四配合收购高邮、宝应、邗江连锁店做好人力资源统筹安排。五是正常申报各项社会劳动保险。

4.完善信息系统，保证经营工作的顺利开展

今年信息系统进行了三次较大的调整，一是批零兼营程序调整，二是部分品种独立采购时程序调整，三是彻底独立后程序调整，三次调整我们信息人员均花费了大量的时间和精力，加班加点，及时完成程序调整，保证了三次调整的顺利进行。

今年新开门店的不断增加，信息人员在不增加的情况下，完成了所有门店的计算机新增、系统安装及维护工作，为门店销售任务的完成提供了保障。同时还为领导及各职能部门及时，准确的提供各类分析数据。

5.保障货源供应，追求成本最低化

批零分离后，采购部逐步担负起保障各门店货源供应的艰巨任务，并为追求成本最低化作出了艰苦努力。一是新增自行采购品种1500条(个);二是不断更新t类品种，由年初的11种现已增加到40x个品种;三是进行比对采购，虽然今年国家进行了四次较大范围的降价的情况下，商品毛利率不但没有降低，而由去年的上升到今年的，上升了0.百分点。四是积极与供应厂商沟通，多方寻求供商厂商的支持，全年争取到返利10x元，其他收入(如进场费、端架费等)11x元，

为提高企业经济效益作出了努力。

6.强化财务管理，准确财务核算

财务部在财务管理方面做了大量的基础工作。特别是按照国大药房的新要求，在合理调拨使用资金，严格财务把关等方面起到了一定作用。特别是今年新开门店的会计核算，不仅增加手工帐，还要去所属地税务机关申报纳税，工作量大大增加，财务部基本完成任务。大量、复杂的x2年经营、财务预算报表也按时完成上报。

7.门店开发紧锣密鼓、连锁规模迅速扩大

按照国大药房长远发展战略，开发新门店的任务很重，门店开发部克服困难，放弃许多休息日频繁奔波在扬泰地区、南通、苏州、镇江地区，进行考察、选址，招聘人员、办理证照，举办开业活动。

一是新选址、考察、开业连锁直营店。二是整体收购加盟店为直营店2。特别是高邮、宝应等加盟店由于矛盾突出、遗留问题较多，开发部的人员想方设法，认真细致的逐个做有关人员的思想工作，切实解决实际问题，取得明显效果。三是吸取社会药店为加盟店，对于志愿在百分之百进货，并付给一定加盟管理费的证照齐全的合法社会药店，经变更名称、签订协议后发展为加盟店，对于名不符实的原邗江各乡、镇加盟店1药店按加盟要求，重新签订了加盟协议，对加盟店加强了监督、管理。

8.开展多项促销活动，狠抓t类产品销售

门店管理部针对社会药店越来越多，规模越来越大，市场竞争更加激烈的严峻形势，认真研究对策、积极拓展市场、提高应变能力、注重细节管理、强化优质报务、提升品牌形象上做出了应有努力，较好的完成了销售和利润任务。

一是层层动员较早地落实销售、利润任务，并分解到各地区门店;二是正确面对挑战，坚持每周召开一次地区经理会议，分析形势、检查进度、研究对策，及时解决门店遇到的新问题;三是加强品类管理、加大“t”类商品的销售力度，及时实现奖励政策，促进了“t”类产品的销售，其销售比例由上年的上升到今年的10;四是积极开展多种形式的促销活动，利用黄金周、节假日，及“”绿色销费活动、下社区宣传活动，促进了销售任务的完成;五是弘扬企业文化，培养知识型员工，对新进员工及厂商联合举办的以营销技巧为主题培训达110x人，支持和鼓励参加考试，有效地提升了员工素质;六是与扬州晚报社联合举办了“健康与保健”、“安全月”、“我心中的放心药店”，为主题的第二届“杯”有奖征文活动，进一步提升了知名品牌形象;七是强化优质服务，增强企业竞争力，积极开展十多项便民服务项目，全年送药上门，电话预约购药316，代客切片852，代客煎药1246，夜间售药1242(14.)，增强了企业竞争力，取得了市民良好的口碑。

**年度工作总结厨房13**

我于20xx年11月正式到月宝宾馆工作，当时正是宾馆筹备最紧张的时期，餐饮部厨房的工作局面一切都是空白，设备如何添置、原材料如何采够、把关、市场宣传和产品如何定位、规章制度及各种日用单据的制定等。针对以上种。种问题，我依据以往经验制定初步计划，一方面查找资料，涉入市场一线，夺取第一手材料，制定采购计划；另一方面根据周边市场实际情况初步确定菜品的定位，制定菜谱。争取定位准确，能为下一步的经营奠定基础。

月宝大酒店在倍受领导的关注与关怀下开始了试营业，餐饮部厨房在努力完成上级下达的各项任务的同时，在菜品上随着客人的要求不断改进，以求菜品能更加适应市场。

试营业以来，接待对象有团体会议、婚宴、以及各种规格的宴会接待和零点客人（主要集中在12月下旬）。营收达19万余元。试营业中，厨部的工作也出现了如：菜品的定位不准确，菜品设计没根据客人的要求而定，等一些问题。带着种。种问题和努力改变提升产品形象的决心迎来了新的一年。现将20xx年工作计划汇报如下：

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，根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。根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，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化的产品。使产品在发展变化中树立自己的品牌。

二、在厨政管理方面，以系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以现代信息手段提高市场竞争力，以效益化为目标指导厨政管理工作。

三、在人员方面，进行专业技能考核，优胜劣汰，采用请进来走出去和定期培训的办法来提高人员的业务技能和专业素养。在结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度。

四、在菜肴的出品把关上，采用四层把关制，一关否定制，即配菜厨师把关、炉台厨师把关、传菜员把关、服务员把关，一关发现有问题，都有退回的权力。否则都得承担相应的责任。

五、在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把最大的利益让给顾客。

六、在食品卫生安全、消防安全方面

严格执行《食品卫生法》。抓好厨房卫生安全工作。

严格执行规范操作程序，预防各类事故的发生，做到安全生产，警钟长鸣！

**年度工作总结厨房14**

分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升，酒店厨房半年工作总结。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

>一、管理方面：以人为本。

善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

>二、成本方面：今年，成本方面主要做到了以下两点

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。

>对来年年的工作计划如下：

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。

**年度工作总结厨房15**

忙忙碌碌的一学期即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

>一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚开学时天气多么寒冷，学期结束时天气多么炎热，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心!

>二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从组长的安排，还主动为组长排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。本期我因为生病耽误了一个星期，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，幼儿园的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

>三、找窍门使巧劲

在幼儿园工作已有几个年头了，虽然我的工作都是力气活，但并不是没有规律可循。我常常在琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我的事情越做越顺手，我也越来越喜欢这份工作了。

>四、明年工作展望

1、成本控制和节能。在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

2、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

3、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

**年度工作总结厨房16**

>一、基本情况。

敖寨乡中心小学现有学生262人，后勤工作人员6名，厨房占地面积80平方米，餐厅120平米。自从接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房使用设备焕然一新，案板宽而大，蒸饭机缩短了做饭时间，绞肉机省时又省力，给厨房工作人员减轻了压力，提高了做饭的效率。以往的饭菜连最基本的保温都达不到，配备了保温车以后，学生能吃上热腾腾的饭菜。消毒灯确保了学生的用餐安全、卫生，为学生的餐具及时消毒使学生吃的安心。

>二、使用管理

首先，项目学校成立了以校长为第一责任人的工作领导小组，从设施设备的安装到验收使用，都做到专人负责，落实到位。

第二，对厨房设备建立台账，由食堂负责人管理，建立厨房设备使用保养维护制度，每天进行查物验收，确保厨房设备功能的最大发挥化和使用的长效性。

第三，食堂管理员根据当地实际情况，每周安排一次菜谱，合理搭配营养膳食。

第四，学校卫生人员每天对食堂清洁、饭菜卫生等进行检查，记录在案。

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

>三、意义和作用

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

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

**年度工作总结厨房17**

20XX年已经过去，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新的一年工作做好。过去的一年中在领导的关心和同事的热情帮助下，通过自身的不懈努力在工作中取得了一些成功，但也存在诸多不足。回顾过去的一年，也许有失落的、伤心的、成功的、开心的，不过都不重要了因为都已成为了过去。我将努力把20\_年的工作做好，现将一年中的工作做如下总结：

1、按规定日期换工服，避免工作服过脏加大洗涤费用，按规定3天一顶帽子，严防发皱，油污破损；如果有人爱惜则给以奖励，否则进行扣分处理。

2、保鲜纸和锡纸尽可能重复使用，使用时长度应控制在最小限度，严防大手大脚，所用调料应做到瓶，袋干净。清洁用品使用后，要清洗干净保存在使用。如钢丝球，百洁丝，拖布，抹布；当天洗干净挂好，以免用更多的水。

3、砧板；刀具人手一把，使用期限为3个月，并已旧换新，蔬菜摘洗禁止一切刀切，精挑细选做到物尽其用。一浸泡的方式，以免用更多的水。

4、随手关水关电，起锅关煤气；杜绝煤气火常着，节约用水，禁止常流水，所有香料包需反复使用两次以上，禁止不扎料包烹制食品，一次性筷子应多次反复使用，主要针对打荷人员，用完后统一洗干净装起来，下次继续使用。

5、禁止直接用洗涤灵洗餐具，用具，应用水和洗涤灵以6：1的比例调开在用，各部门所用老油做到自我消化，不准积有大量老油。

6、员工餐馒头大小不要超过二两，饭菜合理配置，值班员应收好当日剩余饭菜。若员工馒头过大，很多人喜欢掰开吃，剩余的一半就没谁愿意去吃了，造成了不必要的浪费。

7、砧板所配菜品，必须按主辅料份量单，以便掌握好分量，不能忽多忽少，冻货应该在晚间解冻，不是紧急情况下不准用水冲及泡发，以免影响用料质量和菜品口味，半成品，腌制品存放3天后应及时通知前厅推销，以免变质。

8、根据营业情况备料，所有食品应按计划采购，所剩料合理使用，禁止扔掉，购贷准确，避免积压造成浪费，各档口主管一定要查清库存在补贷，不可重复购置，造成积压。

9、熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作，如年代较久的冰箱，开机时间超过16小时会发出噪音，所以在使用16小时之前关一会，以免设备维修增加费用。

10、各班组应多沟通，用料因材施艺；物尽其用，变废为宝。如：家常菜组的芹菜根无法入菜，可以支配给凉菜组入菜；湘菜组的小青菜两天没用完，而粤菜组的小青菜不够用，所以两组协调使用。

11、去皮原料应使用削皮刀，不慎损坏餐具设备者，应主动告知主管部门，如有隐瞒者将严惩，原料上浆，挂粉，应注意尺度，禁止使用时浪费；比如浆牛肉时，500克牛肉放5克嫩肉粉即可，超过这个分量，这些肉就给浆坏了，不能用了，蒜香骨，鸡翅中都存在这种情况。

12、各水龙头，电器开关，应轻开轻关；洗刷笊篱，油勺时禁止用力敲打，使用期为两个月，法香各种鲜花可反复使用。如：洗碗人员在洗碗前检查盘里头有无完整的花朵，如果有，需挑出来冲洗干净，送回厨房消毒后再使用。

**年度工作总结厨房18**

一年的厨师长工作将结束，在这一年，我在这岗位上完成了酒店交给我的工作，把好关卡，为顾客提供美味的食物。这一年的我，又有些成长。下面是本年度的工作的总结：

>一、安排好厨房工作

作为厨师长，这一年在极力安排好厨房的工作，给大家分配任务，带领大家做好厨师的工作，为广大来我们酒店的顾客提供好的菜品。每天会把要做的菜的食材准备好，并且随时采购食材，以免断货，导致没能让顾客吃上他们想吃的菜。从早上到晚上的所有事务，我会一一的给大家安排下去，让工作得以顺利进行。

>二、把好食品安全关

这一年里，我对食品安全及其重视。从后勤把食材购买回来，我会一一查看食材的新鲜程度，保证食材的新鲜，保障做出来的菜的味道是新鲜的。对于放置厨房过期的各种调料我都会处理掉，不会再让这些过期的东西放到菜里面，影响食物口感和危害顾客健康。对各位厨师做出的菜，我也是会认真的指导，并告诉的他们做菜必须做熟，不能看着熟了就上盘，一定要保证上到盘子里的菜是煮熟的，避免不熟顾客吃了拉肚子，那这个问题就大了。经过我层层的把关，这一年没有发生过顾客吃饭出现问题的事情，正是我认真的把关的原因，所以还获得了很多顾客的好感和称赞。

>三、自我的提升

这一年里，我有去别的酒店学习做菜，又给自己积累了很多做菜经验，而且还学了很一些新的菜品，为酒店新增了新的菜系。我还参加了我们酒店跟xx酒店的举行的培训，在培训里又学到了相关的厨房管理经验。我自己在下班后，也会去查看相关的书籍，在书中去学习新的做菜方法，学习其他的菜系。自己慢慢的琢磨下来，也让自己研究出了很多的做菜的方法。

又过去一年，在迎接新年的同时，我也会给自己明年的工作做一份计划，把工作给细致的分下来做，把厨房的工作做好，带领大家走向更好的发展，让酒店的菜更加的美味，吸引更多的顾客来酒店办酒席和婚礼宴席。来年，我会继续保持过去一年的好的工作习惯，并把不足弥补，让自己为酒店的事业做出更大努力。明年是更加明媚的一年，我会加油做好厨师长工作的。

**年度工作总结厨房19**

尊敬的严总和公司领导及各位同仁：

大家好！

xx年上半年xx分公司在集团总公司的领导和个部门监督指导下，在xx全体员工团结一心下，共同努力做出一定的成绩，与去年同期相比生意整体情况有所上升。今年上半年完成利润370万元，半年综合毛利55%，现做如下总结：

一。管理方面：以人为本。善于发现自生不足和结合员工实际情况，加强员工厨德和厨艺的培训，积极响应公司号召，裁员增效，整合编制从原有的68人减到60人。让员工得到更多实惠，从而提高员工积极性相反员工做事更认真。更加有责任心。各部门相互帮助，随时听从厨师长调动，哪里需要帮助去哪里。 让每个员工当自己的企业来做事，每月定期对各部门的工作量和责任心进行评比，张贴，公示。以公平，公正，公开为原则使员工付出越多，收获越多。

二。成本方面：今年上半年，成本方面主要做到了以下两点

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xx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，xx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xx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。xx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xx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！

**年度工作总结厨房20**

20xx年过去了一半，回首半年的厨房工作，感慨颇深。半年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成工作任务的同时还创造了一个个的惊喜，也有诸多不足需要我们去总结和弥补。现将半年的工作做下简单总结：

>一、强厨房内部培训

根据去年的工作总结，厨房员工工作能力不高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。

>二、加强前后台沟通和协调，提升对客服务

定期召开厨房、前台协调会议，增强员工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，提升了水天酒店餐饮的品牌。

>三、合理安排人员，劳动力综合运用

在竞争日益激烈的今天，厨房人员相对紧张，我们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。

>四、进一步规范和明确厨房奖励考核制度

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。一如既往做好厨房食品安全和卫生工作，厨房的卫生和食品安全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。

>五、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，这其中有为食宿者、^v^游客、韩国游客等客人制作不同需求的套餐，有为喜好美食的游客制作个性菜肴等等。

>六、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。

>七、各节日美食活动丰富多彩

从不同时令、季节和客人需求实际出发台，推陈出新，以顾客满意为宗旨研发菜肴，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

厨房内部创新开拓，加强员工在菜肴烹制方面的培训和教育，将走出去和引进来结合起来，将外出考察学习的心得用在菜肴的研发和烹制上，并积极参加各种美食比赛，提升xx酒店美食的良好形象。

成绩的取得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。在这一年中取得了一些成绩，但我们思考更多的应该是我们的不足，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。我们会在下一年中，共同面对困难，共同挑战未来，为圆满完成xx经营目标任务做出应有的贡献。

**年度工作总结厨房21**

我是餐饮部厨师长xx。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的指导下，在同事们的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，工作在生产第一线，对每位员工高要求，对他们各方面严格管理，小到每周的例会，大到每月多次的传授厨艺和灌输当今餐饮的诸多新元素及餐饮知识，有了我和大家的辛苦付出，才有了今天我们能为，来我们园区用餐的宾客提供精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下。

>一、食品安全方面

食品安全是厨房工作的头等大事，为把好食品加工的各个环节，保证安全生产。我给厨房里每位员工划分了卫生责任区，要求他们对各自的卫生区、食品原料、存放容器等负责，并由我和食品检验员进行不定期检查。

其次，加强食品原料的分类管理督导工作。对食品原材料的进出使用；将厨房用具在固定位置分类管理，并粘贴胶条加以定位；对厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地定期清理、定期温度和湿度测量。

第三，在细菌滋生活跃季节，邀请餐饮部食品检验员定期给厨房员工进行培训，从试纸的使用到和各种消毒的标准方法，从标准化洗手到食品安全知识的普及等，使大家对食品安全有了更深刻的认识，提高了食品安全全员参与的意识。

>二、经营方面

我在各位领导的指导下、制定较合理的经营计划。如：根据季节性原料供应特点，和园餐厅推出春、夏、秋、冬季节菜，和一些特价菜和创新菜，例如针对市场所有原料价格都在上涨，但是菜品的销售价格还要保持原来的价格，所以我们精心研发，利用普通的原料做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜月销量屡居榜首。咖啡厅也针对市场所有原料价格都在上涨，利用自助餐没有用完的香蕉做出大家备受喜爱的香蕉包等等。还有员工餐是为员工提供服务，在市场原材料都上涨的情况下也推出很多荤素搭配的健康美食。

>三、管理方面

我结合员工实际情况加强素质教育，每月再忙也要抽出时间有针对性的厨艺培训，并经常激励他们在日常工作中多看多学多记，以便以后在重要的工作岗位上发挥大家最大的潜力。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等，现在我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。曾经有些员工不理解我们严格的管理，记得曾经有位员工餐厨工来找我，说我们也就是给员工做餐，土豆丝有必要切那么好吗，当时我很明确的告诉他很有必要，并且给他讲其中的道理，首先从自身来说你严格要求自己打好刀工的基本功，史自己将来在厨艺上有更大的发展，还有每天能让员工吃到美味可可的饭菜，员工就会有种家的感觉，才会更的为园区服务。现在回想这严格要求没有白费，让我们到现在看到的的是一支良好的厨师团队。

>四、出品控制方面：

菜肴质量是餐厅得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味、意、型稳定；我们还认真听取员工、前厅服务员及宾客反馈意见，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；同时我们还把自助餐、桌餐标准菜单有针对性的进行修改，好让经常来用餐的老客户享受到不同口味的新菜品。完成以上工作后，我在餐饮部指导下对明年和园餐厅带照片的新菜单进行再次整理和研发，确保体现不断吸纳当今餐饮业的诸多新元素的经营特色，以此形成我们中关新园独特的餐饮品牌，确保回头客每次都可以尝到新口味的美食。

>五、成本方面

在保证出品质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。身为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：经常去市场询价，已便更精确的制定原料价格表、每次询价都要带很多原料回来降低成本、时刻掌握库存状况，坚决执行先进先出原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成套餐小菜，以降低成本；还让每个厨师都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每厨师身上，每月成本率一出就会在第一时间告知他们每个月高了还是低了，使所有厨房厨师都关心成本，从而达到效益最大化。

>六、得与失

在这近一年里，我同时管理着三个厨房的厨师、厨工，在5至10月份用餐较多情况下，由于我们三个厨房人员都配备不足，在这段期间我们大家加班加点，用自己的辛勤和汗水圆满完成了一次又一次重大接待任务，在大家坚持不懈的努力和园餐厅的这个品牌得到了学校领导、园区领导和顾客的认可，还有我们厨房在今年有两名员工很荣幸地得到外出学习高级营养配餐员的机会，并获得了劳动社会保障部颁发的证书，这给我们以后营养配餐打下了扎实的基础。

我个人方面虽然失去了很多很多的休息甚至家人来北京2、3个月也没有好好陪过她们，但是我的付出换来了我在中关新园的诸多进步和领导对我工作的认可，我觉得是超值。由于我们现在和园餐厅经营的特性没有太多高档的菜品，但对酷爱烹饪，酷爱新厨艺的我来说我从来也没有放弃学习新厨艺，在当今餐饮发展迅速的时代，从最早的八大菜系到当今的融合菜及国外先进的分子厨艺和今年最受消费者喜爱的中国意境菜，说到意境菜大家可能不太熟悉，简单给大家介绍一下，意境菜就是以菜品为媒介，运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法反映了中国古典文学的意境之美。今年九月份我也得到了学习中国意境菜的机会，短暂的学习期使我受益匪浅，学完后在我们遇到重要接待时，也运用了一些，给前来就餐的宾客全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的享受。在客人享受的同时我想我要把我学到的这些传受给我的厨师团队，让大家在这里有更大的发展。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得较好的成绩。当然，我们也还存在不足，比如我们最关心的营业收入，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到为园区增收效果。从这个角度来说，我深感肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。与此同时我相信在各位领导和大家的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx！

**年度工作总结厨房22**

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。

从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一直处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情况下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自己，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改进措施，指导他们如何使整体工作达到规范和标准，我利用一切机会帮助他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，厨师长年全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正达到服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；

通过每周的例会，使员工的思想意识中形成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；通过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨天的全面工作，安排今天新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断进步；每周五下午的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮助员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确；在工作人员减少的情况下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

3、本学期我们每周为全校师生提供凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

4、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变；

5、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故马上对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有一定的距离，我们全体员工一定会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

一是明确xx食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对xx食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励xx食堂管理考核制度。xx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xx食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

五是完善xx食堂管理应急预案。包括食堂安全管理应急预案、食物中毒的处理、突发火灾事故的处理。

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的温州广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的状况，总务科专门从温州粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实xx07级、08级大学生补贴xx人，共计xxx元，维护校园平稳。启动大学生礼貌素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生礼貌就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费带给汤点等，致力办好师生满意食堂。

**年度工作总结厨房23**

20-就在忙碌的工作中悄然飞逝，盘点20-，对我而言是有意义，有价值，有收获的一年，很荣幸在第一季度本餐厅获得了和谐餐厅的荣誉，那时候就时常告诫自己，鞭策我们的团队，荣誉对我们而言不仅仅是一种认可，更重要的是一种责任，是对员工，对企业对自己的责任，只有肩负起这个责任，我们才有资格引领我们的员工队伍，才无愧于公司赋予我们的管理职责。从-年进入-和公司以来，一步一步走过来，离不开领导的帮助同事的支持和员工的合作。

现将这一年来的工作总结如下：

1、人事维护-年9月18号接手研发园餐厅内的时候，当时老员工22人，一年多过去，现在留下的老员工尚有12人，老员工稳定率为54。5%，培养前厅领班一名，西餐厨师一名，灶头一名，收银员一名，正因为有了这样一批骨干力量的存在，让我们餐厅经受住了一次又一次的考验和挑战，顾客就餐人数不断被刷新，营业数据也成倍的增长。

2、菜肴质量上半年因为厨房人员不固定，加之西餐厨师的离职，一度造成菜肴质量的下滑，烧焦烧糊现象比较严重，两次营运考核均提出了整改意见，让我们感受到了莫大的压力，后经过努力协调，厨师长现场操作，手把手的指导，终于控制住菜肴质量下滑的局面，重新赢回了顾客的信赖。

3、服务质量因我们餐厅是属于内部食堂性质的餐厅，就餐人员时间段集中，高峰期压力空前巨大，加之员工基本属于35岁以上的阿姨在操作，相对而言对于菜台7步曲，收银4步曲掌握的不是很好，可是我们务求对顾客一定要做到有问必答。态度友好。

4、安全生产纵观一年以来，值得高兴的是本餐厅无一起安全事故的发生，这离不开上级领导的一再要求和重视，也充分体现了员工的自我防范意识比较强。

5、食品安全因为就餐群体的特殊性，人员集中，覆盖面广，为防止食品安全事故的发生。我们及时成立了食品安全自查小组，店经理全面负责把关制，厨师长厨房全面负责把关制，领班销售全面负责把关制。财务索证储存把关负责制，做到责任明确。详尽到人。同时建立了菜品留样机制，每天专人负责留样，专人负责追踪，店经理检查监督，务必杜绝一切食品安全事故的发生。

一年来接待了，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。

在菜谱的安排方面：

1、首先对大多数学生的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意。

2、学生喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次。

3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了;泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜;芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒;员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了。

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

就餐方面：

我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的.水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

在菜品的采购和管理上：

1、严格控制对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等。

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态;我们要求每一位职工必须做到：

(1)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂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，保证了食堂工作正常运转。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日用液化气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，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的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，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。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有

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