

单位餐厅厨房工作总结范文精选28篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://www.xiaorob.com/zongjie/fanwen/132778.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

单位餐厅厨房工作总结范文1

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化，现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂，而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

各位领导好：食堂已经成立一年之久了，在上级正确领导下，确保员工吃上安全，放心的工作餐。现将本年度工作总结向各位领导汇报，如下：

一.鼓励全体员工相互学习，互相促进，全体职工自觉维护公司利益和食堂利益形成一种规范的规章制度。

二.落实管理制度

1. 由人事部直接领导管理和高管参与监督管理。
2. 做到分工明确，任务责任到个人。
3. 根据市场行情变化，对采购物品进行更变，是成本降低到最小。
4. 统一卫生健康检查，对有传染病的人员严禁进食堂工作。
5. 制约食堂内部人员对食品随意吃的行为。

三.加强了操作流程管理

1. 固定专业厨师主厨，红，白案分开操作，各自主持当日的工作安排

2. 实行清洁卫生值日制度，每天安排一个对食堂内所有的卫生区进行监督负责。
3. 严格劳动纪律，严禁在食堂内，吸烟，喝酒，打架，斗殴的事件发生。
4. 统一服装。统一挂工牌上班工作。
5. 高度重视安全，一年中，没有发生任何大小事故。

四. 存在的问题

1. 进一步提高管理水平和业务能力，尽量不造成工作失误，损坏食堂的利益事件发生。
2. 加强成本核算进一步压缩采购开支。
3. 教育全体员工要主要节约增收。

五. 改进的措施

1. 进一步搞好食堂管理，认真听取上级领导对食堂的意见。
2. 加强员工的业务培训，成为有技术，懂服务的好员工。
3. 加大清洁卫生和食品安全的管理力度。
4. 发挥管理的特权，鼓励员工多动脑筋多想办法。齐心协力把食堂办好。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，当我们在新的年里认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，为绿欣餐饮贡献一份力。

单位餐厅厨房工作总结范文2

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，认认真真的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。

一学期结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心！

单位餐厅厨房工作总结范文3

从年初以来，在食堂经理的领导下，我们食堂员工恪尽职责、勤劳务实，圆满完成了领导交给的各项接待任务。身为厨师长，我由衷感谢一年来领导对我的信任，也感谢全体员工对我工作的支持和配合。一年来，我团结带领全体食堂员工，不断更新管理理念，不断提升服务质量，不断优化服务环境，始终高标准要求、高效率运作，高水平服务，为实现食堂科学化、规范化管理而做出了不懈努力，现将一年来的具体工作总结如下：

一、强化管理，不断提高服务素质

目的是为了提高员工的服务能力和服务素质，在员工培训上逐步进行加强。在文明礼仪上，要求员工要注重仪表形象和举止，严格遵守食堂各项规章制度，达到食堂工作人员行为标准要求。在卫生管理上，严格要求员工认真执行《食品卫生安全法》，把好食品加工的各个环节。根据员工数量划分了各自卫生负责区域和卫生责任内容，我进行随时抽查，发现问题后立即督促相关人员进行整改。严格规定食品原料必须分类存放并分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。通过这些措施来确保食品卫生安全。在专业素质上，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厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过一段时间的努力，员工整体服务素质得到全面提高。

二、深入研究，不断创新菜品特色

菜肴质量是食堂发展的根本，为了保证职工能够吃好，作为厨师长，我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。根据服务对象的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品，并根据季节性原料供应特点，适时推出一些特价菜。在针对每道菜都制作相应投料标准及制作的同时，严格按照标准执行制作程序，确保菜肴的色、香、味稳定。同时认真听取员工意见及服务对象意见反馈，总结每日出品问题，并在工作过程中及时改进不足。我还经常组织员工动脑筋、想办法、变花样来不断更新菜谱，进行配套餐的营养搭配和调整。

三、严格控制，不断降低管理成本

在保证菜肴质量的情况下，尽量降低成本，让利于服务对象，这是我始终追求的一个重要目标。作为厨师长，我对库存状况随时掌握并进行了深入思考，坚决执行“先进先出”的供应原则，想方设法把存货时间较长的原料尽快销售出去，并深入开发研制无成本菜品，即将主菜剩余原料做成托式菜品来降低成本。严格把握原料消耗关，杜绝浪费和不合理利用现象，从而总结出自己的一套降低成本的新方法。

在今后的工作中，我一定会继续加强对员工的科学化、规范化、民主化管理措施，不断提高食堂服务质量和服务水平，抓好员工培训、卫生清理、菜肴更新、节能降耗等项工作，为食堂的科学发展奠定坚实的基础，让领导放心，让职工满意，为推动食堂不断发展壮大贡献力量！

单位餐厅厨房工作总结范文4

时光飞逝，忙忙碌碌中转眼又过了一年。回顾过去20__年的每一天，我作为一名食堂班长，深感肩负的责任重大。

因为整个食堂的工作质量，直接会关系到企业全体职工的身体健 康，影响到金光餐饮的品牌声誉。所以，为了总结经验，20__年能把食堂工作带上新台阶，现就20__年的工作情况总结如下：

一、工作态度

20__年，我们坚持“后勤生活服务无小事”，“做好员工服务是我们的本分”的理念教育，使大家从思想上认识到了本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都尽心尽力地做好各自本职工作，热情服务，受到了__企业上级领导员工的高度肯定和称赞。

二、服务质量

食堂工作经常与职工打交道，是企业体现福利待遇水平的重要窗口。今年以来，我们没有辜负双方企业的期望，加强管理，提升服务态度。为大家提供优质服务同时，实施规范化管理。严格保证供餐时间。一年以来，从未因为供餐时间问题出现投诉。

三、饭菜种类

我们今年按足上级领导要求，在饭菜质量上多下功夫。根据多年来的经验，现在，对一日三餐供应，进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，每顿面食都花样翻新，新品种不断。并且保证每顿肉菜和副菜都有五、六种可选的荤素搭配。还制定了每周的食谱和菜谱予以公布，便于大家了解和监督。

四、卫生情况

我们本着认真负责的精神，认真搞好食品安全和环境卫生工作。食堂工作，最根本要求就是要对职工的生命健康安全负责。因此，我们一直认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品、餐具、环境等的安全卫生管理作为头等大事，并做到责任到人，常抓不懈。食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜封好。餐具消毒中，落实到人。

五、人员协调

今年以来，管理协调好食堂工作人员的关系，使大家形成了向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。大家在业务上相互学习，取长补短。在工作中团结协作、任劳任怨、不攀比。在生活上互相关心，热情帮助。营造了良好的工作环境。

六、存在的不足和下一步工作计划

存在的不足：在今年的物料使用上，比如调味品方面还存在有浪费现象。在20__年工作中要加以重视和改善。同时，完善库存记录，及时发现问题，及时整改。

紧紧围绕企业的20__年各项工作目标，把做好本职服务工作与企业发展大局紧密结合起来，以优质服务赢得客户满意，从而促进企业业务的发展壮大。

20__年，我们虽然作出了一些工作成绩，但距企业上级领导的要求和期望还有一定距离。20__年，我们将不断改进，以一个爱岗敬业、务实合作的团队，共同为金光餐饮的事业发展而不断奉献。

单位餐厅厨房工作总结范文5

办好学校食堂是做好学校教育和教学工作的重要保证，是学校卫生、安全工作的重要组成部分，加强学校食堂工作的管理，确保饭菜质量，稳定价格水平，切实保障学校师生的健康、安全，更好的为师生生活服务。为提高学校的声誉作出贡献。本学期，我们着重从以下几个方面做了一些工作。现总结如下：

>一、提升管理水平，抓好食品卫生安全工作。

食品卫生、安全生产工作，一直是食堂工作的重中之重。在工作中，我们坚持“五个到位”。

1、安全责任到位，食堂安全、食品安全、员工安全作为相关责任人的重要考核指标。

2、管理制度到位，严禁无QS标志的五类食品原料及外购半成品流入学生食堂，特别是注重食品安全卫生链各个环节的过程控制，严格各项食品卫生消毒措施，与供应商签好相关的购买协议，并收集证件。

3、检查考核到位，层层检查，记录、台帐齐备，特别是每天的采购验收、餐具消毒、食品留样等记录，要详细、清楚，学期结束收集归档。

4、安全整改到位，针对检查出来的安全隐患，进行一系列的安全整改工作。

5、是教育培训到位，安全教育是各食堂例会的重要内容，逢会必讲，定期召开安全工作专题会议。

>二、提升员工素养，增强服务意识。

学校食堂工作的本质属性是其公益性和教育性，这是学校餐饮企业必须遵循的教育规律。管理育人、服务育人长期以来一直是学校后勤工作的根本宗旨，在新的时代条件下，环境育人也越来越受到高度重视，成为后勤教育属性的要素之一。为此，我们在实践中把“育人”工作制度化、具体化、规范化，不断丰富高校食堂文化的内涵，提升食堂文化品位。

1、认真抓职工思想工作。本学期开学，由杨校长主持举行一次全体职工会议，主要精神是强化职工的责任意识、安全意识、服务意识，增强职工的主人翁意识和奉献意识。员工的服务和饭菜质量、份量、价格等均可能影响他们的身心健康与今后发展。随着社会的进步和生活水平的提高，要让近千师生对所有饭菜和服务都满意是不可能的，但我们可以持续改进，争取做得更好。我们采取多种方式、多种措施，下大力气分阶段分层次进行思想教育与改造，灌输先进的服务理念，经常进行常规工作的总结，以提高员工的思想认识和服务水平，使他们逐步适应学校环境，能够视学生为自己的子女、做到亲情化服务，以热心的服务让学生感受温暖，以贴心的饭菜让学生获得充足的营养，用细心的关怀让学生健康成长，从而达到“服务育人”目的。学期中，定期每月一次工作小结会议，总结成绩，分析失误或寻找不足，不断提高工作效益。

2、强化人员岗位责任制度。食堂工作，安全卫生是第一重要的，为此，我们每学期都制定了严格的安全责任制度，落实到人，明确到岗，同时配备每天专门的检查人员，对具体工作进行巡查，对照落实考核，一学期来，我们做到了安全卫生无差错。

3、建立“服务育人”工作长效机制。服务育人工作要深入人心，变为每一位员工的自觉行动，不仅要加强舆论宣传、思想教育，营造“育人”氛围，而且要加强制度建设，如制定“食堂工作人员须知”等一些工作规范，建立和完善“育人”工作的长效机制。

>三、加强对学生的教育，培养文明就餐的习惯。

如何让学生做到饭前先洗手，同桌的同学互相帮助，不能争抢，有情况告诉带桌老师，吃饭时不争吵，不讲话，不乱走动，不挑食，不厌食，什么菜都要吃，“一饭一菜当思来之不易”，不要浪费，要保持自己站的地方、自己的桌面清洁，每天的有值日生值日，吃完饭，自觉把自己的快餐盘、汤碗、调羹、汤盆放到指定的框里，要做到小心轻放。通过评比活动，使学生能养成文明的用餐习惯。

>四、加强沟通，平等对话，把“育人”工作寓于平凡的对话交流之中。

我们每周的菜单都在网上公示，接受家长的监督。

学校食堂工作关系到学校的正常教学秩序，做好它需要大家齐心协力，为更好地管理好学校的食堂，我们在今后的工作中要更加将工作细化，管理规范化，为办出一流的学校食堂努力！

单位餐厅厨房工作总结范文6

我祝大家新年快乐!回首20xx年工作，在各位领导帮助下，在同事的支持下，身为一名厨师长，我以身作则，高标准、严要求，带领二三四楼厨房员工，为顾客制作精美的菜肴以及优质的服务；为厨房经济利益以及酒店社会效益，无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。1--5月我负责二楼厨房工作，后又接手四楼厨房工作深知责任之重大，但有张总及朱师傅的支持和同事帮助我不负众望，以最优秀的业绩回报酒店对我的信任。现将一年来的工作总结如下：

1、菜品质量

菜品质量:菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关,对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序,做菜时标准,每道菜的色、香、味、型力求稳定;还不断听取前厅员工意见及宾客反馈,总结每日出品问题,并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下,完成了大型宴会标准菜单的制作,从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大,口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作,菜品分配到人、责任分配到人,从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿,从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑,保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片。

在大型宴会期间我本人将进行全程监控,把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人,从原料加工到最后都有责任人负责。

2、成本控制

成本控制方面:在保证菜肴质量的前提下,降低成本,让利顾客。我也总结出一套降低成本的方法。如:库存状态,坚决"先进先出"原则,把存货较长的原料尽快销售出去,向"零"库存靠拢;研究制造无成本菜品,把主菜的.剩余废弃原料做成托式菜品,以降低成本;还让每位员工都知道所用原料的单价,学会估算原料的成本,就把成本控制到每个员工身上,使所有厨房员工都养成节约意识,从而效益最大化。

3、管理

管理方面:以人为本,我针对员工情况素质培训,每天都对员工有针对性的厨艺培训,并经常激励员工把工作看作是的事业来做,员工整体素质得以提升,如注重仪表、遵守厨房规章轨制等;

每日听取前台意见和宾客及质检部意见,在每天厨房例会中,拿出来解决,坚决执行酒店的各项规章制度,不徇私情。

在四月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会,通过这次学习认识到自己在管理工作上,与国内知名酒店餐饮同行还存在差距,在今后的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品,从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

4、菜品创新

在菜品创新方面我们集思广益,聚集大家的力量,师傅级每月每人最少出两道新菜品。我本人将做好新菜品创新工作平台支持,让员工能够充分的展现自己,从而为酒店在菜品竞争方面提供源泉。同时出现了许多优秀菜品例如;弘润招牌鸡、毛纸烧饼、萝卜丝饼、德式蒜香虾、蟹肉烧粉皮等,赢得了许多客人的好评。

5、卫生

卫生方面:严格按照《食品卫生安全法》,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,划分每个员工各自的卫生区域,不留死角卫生。规定食品原料分类存放,生熟分开、素荤分开。把工作做到每个细节,从而有效地防止防止顾客食物中毒事件发生,避免不必要的事故发生。

6、安全

安全方面;做到了全年没有食物中毒事件发生、没有任何安全隐患、没有较大工伤事故。在消防知识方面做到人人会背,会使用灭火器材。懂得四个能力、三会三化、会报警程序、数值酒店和工作区域疏散通道位置、数量和方向及酒店灭火器种类。

感谢张总、朱师傅对我的信任及大力支持,让我在20xx厨房工作中画上了完美的句号。

综上所述,在本年度,厨房团队的不断努力,在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质、食品安全等都有较好的成绩。我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

20xx年工作计划；

1、前台沟通；

与前台沟通问题一直以来都是厨房的难题，20xx年将加大厨师素质提升，沟通能力，将出台关于与前台合作制度，例如；菜品估清规定、协调会、意见反馈制度等，从而有效避免沟通不畅带来诸多的问题。并加强团队意识培训，让后厨员工知道只有和前台员工通力配合，才能使我们的菜品画上最完美的句号，才能让酒店产生最高的经济效益。

2、创新菜；

菜品永远是厨师的生存基本，也是每一个职业厨师的追求，实现自我价值的一条通道。在创新菜方面我们眼看国际餐饮高手例如米其林三星餐厅的大厨等，手艺向国内餐饮巨头看齐例如大董意境菜、俏江南、大蓉和等，力争酒店在菜品研发方面具有核心优势。

3、工作计划

三楼进行装修，从而增添酒店餐饮整体竞争力度。厨部将做好工作计划部署，人员增加湘菜、粤菜、川菜进而补充菜品多元化需求，来满足不同口味的客人。厨部已经建立优秀菜品存档工作，随时可以保证菜品更新工作。

4、培训

加大员工培训力度，给员工提供多层次学习平台。从员工素质、团队精神、协作能力、技能效率等全方位进行，从而让员工从单一的技术层面走向综合水平整体提高。

以上几处将列为今年的工作重心。

20xx我会带领我的团队不断挑战、勇于创新，烹饪出更精美的菜肴，来迎合市场的发展需求，用更有优异的成绩回报酒店。谢谢。

单位餐厅厨房工作总结范文7

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间过了半年了。

回顾过去的每一天，我作为后勤主管，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，很有可能会影响到全体员工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就最近一段时间的工作情况总结如下：

>第一、作为食堂自然是离不开饮食

食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为中心的食堂这也是很重要的。作为后勤主管更应多为饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

>第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位员工身体健康的大事。

首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是员工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体员工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的管理人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。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。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂工作人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，

良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐员工带来了愉悦。

>第三、把住食品进货也非常重要。

二百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。由我和采购员一同去采购，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，切实保证每位员工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

>第四、在菜谱的安排方面：

- 1、首先对大多数员工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、员工喜欢的菜品，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。在空闲时间关闭不用的设备，这样算下来一年也可以减少很多电费。

>第五、就餐方面，

我们没有停留在使员工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，员工食堂一日三餐供应，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，每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

>第六、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。

>第七、加强卫生管理，增强忧患意识。

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。

>第八、是设备管理规范、保证安全。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日煤气、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及必要性。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

进一步办好员工食堂，以方便大家就餐。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员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奋的努力，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，我工作还有做的不足的地方，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，确保大家吃到放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

单位餐厅厨房工作总结范文8

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如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。同时成品存放实行“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采劝四定”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。

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

单位餐厅厨房工作总结范文9

遵照县卫生监督局、教育局、教办有关学校卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范学校食品卫生管理工作，从师生的健康安全出发，以维护学校正常教育教学秩序和社会稳定，解决师生及家长的后顾之忧，使学生有一个健康的体魄。具体做以下几个方面的工作。

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

一学期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，学生吃的欢心，教师工作安心，家长放心。食堂工作人员形成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。在服务热情上把外小的学生都当成自己的孩子一样呵护，树立良好外小员工形象。

>二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”

为确保学生的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切安全隐患发生。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、火安全隐患，因此，一学期来，食堂工作无一例安全隐患发生，教育教学社会秩序稳定。

>三、不断提高饮食质量，让领导、家长、教师放心。

为真正解决师生及家长的后顾之忧，确保师生吃得放心、开心、舒心，根据一年多来的实践经验和观察平时学生的喜好，对菜谱进行创新，从而对午餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，受社会及家长的监督。在制作上从食品的味道、颜色、型上去下功夫。通过一学期来的努力工作，食堂工作真正做到服务育人，后勤工作为教育教学服务，让领导、家长、教师放心，学生满意。

总之，学校食堂之所以能做到以上几点，是因为全体员工都能把学校看成是自己的家，把学生当成自己的孩子，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：要进一步从学生身体发育要出发，不断研究和改进学生就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护学生，注意工作方法和技巧，做到让学生高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

单位餐厅厨房工作总结范文10

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，我校食堂开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果，具体做法有：

>一、制订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，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

>二、加强教育培训，提高职工素质。

选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教

>三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

食堂餐厅布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”，操作间有警示语“注意安全、精心操作”。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，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。

>四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生中餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

单位餐厅厨房工作总结范文11

今秋食堂工作在学校领导正确指导下，在全体员工共同努力下，以规范过程管理，达标升级创建省级满意食堂为目标，突出重点，精心组织，克难奋进，取得一定成绩。主体表现在；

我校食堂在县教育局食品监督局多次亲临指导下，今秋在硬件及规范建设上迈出新步伐，场地重新布局地面换成水磨石，添置灶具、配置标准化餐具，师生进餐一律刷卡，在达标升级创省级放心食堂活动中，对照创建的各项指标，做到了逐条落实并有新意。档案记载规范，台账真实准确，每天有食品留样并做好记载。采购大宗食品实行公开竞标，所进食品四证齐全有购物索证及检验报告，食堂本学期对家长进行开放让家长体验学生生活，向学校提出改进意见。加强了食堂工人管理，签订劳动合同，分工明确，任务明确，着装规范，加强食品安全管理。进出库过三关，杜绝了事故的发生，加强食堂常规管理，手续严格规范帐物相符，做到了勤检查，勤记录，勤交流，勤学习，勤总结。加强了业务指导和培训饭菜质量味道好。在规范管理上突出做到几点：一是每周一次会议进行学习培训，注重工作人员思想教育。二是统一着装做到晨检，卫生责任到人，三是加强劳动纪律，严格执行六不准特别是上班不准做私事下班空手回家。四是食品质量多人把关，有购物索证，杜绝三无产品进食堂，清洗存放干净卫生，确保师生放心。五是科学安排保证学生营养，六是实行仓库月清查，七是注重节约控制好各班饭菜分量浪费少。八是食堂购物公示接受监督，九是工会组织调查市场行情粮油等比以往比节约很多钱。十是用设备档案规范，质检，卫生监督等来检查评价较高。

食堂工作既要有强烈的责任心。还要能务实创新，工作中每一个细节开动脑筋细心留意比如星期日下午部分人员做准备，遇到停电停水都有应急措施，洗菜、切菜、消毒等都有要求。加工中则以人工切菜为主，烹饪以小锅菜为主。注重抓好生食熟食的存放，肉馅自己加工，食堂创新虽然难，本学期改革创新变化大每天食谱品种花样多。有八宝饭，有臭豆腐。炸鱼块 青豆玉米红萝卜 萝卜煮牛肉 等各种特色菜等。早餐有糍粑炸油饼，发糕，肉片汤，绿豆汤。还有烤馍、黑米馍、粘米元，发糕蛋糕等，包子馅多次更新、汤粉炒热干面间周一次。小食堂小有名气，小客厅配置装饰高雅温馨。食堂安全措施具体有效，建立了食堂安全预案，

本学期食堂师傅敬业团结好于任何一年，工作中虽有分工但大家更重合作，搞卫生工作量很大，有时来客工作量很大并未影响主要任务，人少事多效率非常高，圆满完成任务，食堂领导能关心员工疾苦为他们排忧解难特别是工作中的困难，安排福利待遇，让员工感受集体的温暖。这也是管理者理念的俱进。工人素质不断提高成绩也很突出，赵吕张王三位参与管理及业务精积极主动发挥很大的作用。赵吕师傅吕师傅关键时刻勇挑重担，承受压力，虚心好学，责任心强吃力不少苦，张管程精明能干特别是来客办菜内行香甜可口不怕麻烦客人满意，会做事是食堂非常优秀的员工，裴学忠诚实勤快随叫随到从未空闲，下无偿加班，香业务能力强性格好时刻想到如何把事做好，好共事，程菊英心直口快不管做什么做得好效率高，王、鲁李师傅很实在送饭工作量大从未误事，夏晓琳师傅虽刚来但做事很投入，分配事情完成出色。李君师傅朱师傅很难得为人诚实做事实在，任劳任怨，积极主动，万师傅刘忠林黄珍王凤莲洗菜切菜很认真有难处从不叫苦。食堂成绩是主流的，也存在一些问题；管理细节未到位，成本偏高，用量有些随意，花样单调，财产管理不严如果改进这些不足，发扬成绩相信我校食堂会更出色。

单位餐厅厨房工作总结范文12

一是订餐问题，由于订餐人数不确定，常会出现菜品不足或是浪费现象，这既不利于保障职工用餐，也在一定程度上增加了成本支出。

二是随着职工餐费发放方式的调整，未来将会出现运营备用资金不足的问题，在一定程度上影响原材料的采购，进而影响了备餐的花色品种。

为此，在新的一年里我们将在不断提高职工用餐质量，努力增加花色品种，加强成本核算的基础上，不断研究规范订餐程序，积极主动走出去，努力加大接待团体餐的业务，不断提高xxx食堂的知名度，形成自我造血功能，取得经济效益，解决运营资金不足问题，我们还将积极主动参与组织各类活动，吸引职工来餐厅就餐，凝聚人心，努力把职工食堂打造成真正的职工之家。

过去的20xx年是收获成绩和经验的一年，迎来的20xx年是承前启后，继往开来的一年。在过去的一年里，我们食堂科，在董事会和校委会的领导下，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、养成勤于思考的良好习惯，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力调整好每周食谱，把好采购进货质量关，解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。

后勤工作，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮助下，食堂领导配合校委会和学校各科室，确保了学生的衣食住行安全。将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务。

常规工作中，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后勤工作的指导方针；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，使员工的思想在意识中形成了，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；通过这个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，得到社会 and 广大家长、教职工的好评。

炊事班在食堂班长的带领下，对每天的菜品怎么摘洗，怎么加工，用什么调料，怎样烹调，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。

单位餐厅厨房工作总结范文13

这一年即将过去。自从我在厨房从事当地烹饪工作以来，我一直努力工作，认真对待一件事。我多次被评为集团先进个人。我知道这个荣誉来之不易，我非常激动。首先，感谢您对我的信任和支持

>1、认真总结，吸取教训，确保质量

搬运工的职责非常重要。他在工作中起着承上启下的作用。他应该与食品部和配菜员协调好。搬运工可以说是食品质量的关键。不允许粗心大意。我每天都得早早赶到，搬餐具，加工半成品。我从来没有抱怨过。我加班加点，努力要求自己，我只想变得更好。我亲手做的每道菜都应该干净、热、美味、色泽好。这就是我要求反复控制一道菜的质量，永不厌倦的方法

>2、实行严格的节约、相互监督和成本控制。

省下来的就是赚来的。可以回收的东西是可以回收的。可以重复使用的东西，大材料可以使用，小材料可以使用，剩下的材料可以用作员工的餐具。这是我一直遵循的原则。为了更好地控制我们部门的成本，我多次下令相互监督、报告和下班后。我带头检查垃圾桶，本地菜主要是本地炒菜。对于有很多原材料的大型团队，我会照顾好自己并监督他人。我回收了许多可重复使用的物品，减少了许多不必要的浪费

>3、热爱和奉献，忠于自己的职责，提高自己

一道成功的菜肴离不开全体员工的共同合作。什么样的菜适合什么样的餐具，哪些是规定的。虽然我没有从专业学校毕业，但如果我想准确、准确地学习，我必须比其他人多工作好几倍。我不承认失败，一点也不气馁。我下班后去书店买书学习，加班锻炼，努力提高自己的专业水平和素质，确保自己不被淘汰，不断学习进步我一直在酒店基层认真地工作。同时，我不断提高我的工作技能和技术。先后在广东鲍鱼房、广东荷花、广东汽船工作。我一直在值班。同时，我在实践中不断寻找技能，在技能中总结经验，在积累的经验中不断提高自己。

在起重技术成熟的基础上，我逐渐尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干，仅仅掌握一项技能是不够的。一般来说，我不怕不做，但我怕不做。如果我做得不好，我怕惹麻烦。如果我付钱，我会得到奖励。我很荣幸，也很自豪能被评为本集团今年的先进个人。再次感谢您的支持和信任没有必要做出太多承诺。说得好总比做得好。在新的一年里，我将坚定信心，紧密团结在杨经理领导下，努力工作，再接再厉。请放心，我不会让您失望的。祝愿明天更辉煌，更辉煌祝各位领导身体健康！祝你新年好运。

单位餐厅厨房工作总结范文14

20xx年我们食堂伙食的卫生是大家都可以看得见的透明。20xx年年初，也就是寒假的时候，我们讲食堂的橱窗都改成了透明的，这让所有的老师和学生都能够看见我们后厨的卫生情况，这一点既可以保证大家吃到卫生放心的食物，也能够确保我们的食堂的工作人员不在工作中出现一些不必要的状况。20xx年增加的新菜品，都是通过营养师的搭配才推出来的新菜品，为得也就是保证学校里每一个学生和工作人员能够吃得营养，长得健康。

单位餐厅厨房工作总结范文15

转眼间大家工作生活在一起都有三个月时间，在这三个月的时间里，在单位领导的有力指导下，全班人员各个方面的成长进步是有目共睹的，完成好了单位交给的各项任务，作为班长我很欣慰，在此我从以下三个方面进行本班半年工作小结：

>一、思想方面

全班人员思想稳定，在工作中能够主动加强理论学习，能够坚持用政治理论知识来武装自己，使自己在思想认识和能力素质上有了很大的进步，开阔了视野，拓宽了知识，坚定了政治立常政治思想素质和理论水平有了明显的提高!首先是全班人员尊重领导，相互团结，使凝聚力、战斗力都得到了显著的提高;其次是全班战士能够服从命令、服从指挥，保持时刻听召唤，能完成上级赋予的各项任务，能够时时刻刻保持清醒的头脑，能够坚守保密守则，做好保密工作;第三在生活中能做到相互关心、相互帮助，共同健康成长，工作中能做到相互学习、相互鼓励、共同进步;第四存在的不足：理论学习不够经常，普遍存在侥幸心理，学习不系统、不全面、不规范、理论学习与实践结合的得不够紧密，没有达到学以致用，理论修为没有达到一个新的高度!

>二、作风纪律方面

全班人员作风纪律严明，工作和日常生活中都能够严格要求自己，不做违纪违规的事情，在六月颁布新三大条令之后，能够认真学习新条令，通过学习能自觉抵制腐朽思想的侵蚀，树立了军人的良好形象!

>三、工作方面

能够积极主动完成单位安排的各项工作，面对机场割草，全班人员能够不惧艰难困苦，很好的完成了这项重大任务，这正体现了本班不怕苦不怕累，勇敢顽强的优良作风;在上半年的飞行保障中，首先保证了车辆的行驶安全，在火灾防范方面，保证了零事故、零案件的发生!面对近期最大的任务——消防大比武，全班战士能够正确认识，把集体荣誉放在首位，并做到积极参加消防练习，同甘共苦争取取得好的成绩!存在的不足：没有经常做到装备的维护保养，对消防设施也没有做到定期与不定期的检查，对分配到个人的车辆卫生也没有及时进行打扫!

单位餐厅厨房工作总结范文16

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。

继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为学校教学管理制度服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生带给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

透过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、老师、同事的大力支持与帮忙下我密切配合主任，将食堂的各项工作落实到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展带给了更好的后勤服务保障。

从xx月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为xx月1日xxx校区高中部食堂新开，要从我xx食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，xx食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的状况下，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我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，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，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；透过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，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；透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，总结昨日的全面工作，安排这天新的工作，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，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

- 1、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求的原料坚决拒收。
- 2、对卫生严格制度化管理，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的状况下，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带给凉茶，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我的行动去管理，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，故立刻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”还有必须的距离。

我们全体员工必须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。

单位餐厅厨房工作总结范文17

忙忙碌碌的一学期即将过去，我们作为厨房的工作人员，特别是我们是新幼儿园的新员工，要求自己各个方面都能做得更好。虽然说要安排好 幼儿园全体师生的餐食是件“众口难调”的事，但是我们本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点，根据季节变化，在市场允许的前提下，一起努力尽可能做出适合幼儿口味的营养餐食谱，让幼儿吃得卫生、营养、吃出健康。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，好像就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的一切事情，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，因此每天上班我们都十分的投入。不管刚开学时天气多么炎热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。我们觉得，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，我们认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但服从领导的安排，还主动为领导排忧解难，平时与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

>三、找窍门

使巧劲度努力把食堂办成家长放心、幼儿开心、领导同事满意的食堂。

单位餐厅厨房工作总结范文18

在20xx年的食堂管理工作中，需要特别提出的是我们食堂管理工作中拓展出的新的方式，我们将食堂内部设置了一个意见区域，在那里准备了一个匿名的笔记本，可供老师们和同学们以及学校的其他工作人员们给我们提意见。虽然不一定每一条意见，我们都会毫无保留的采纳下来，但这些意见都会在我们食堂管理工作中起一定的作用，让大家都能够一起来帮助我们食堂的进步。毕竟我们中国人都是“民以食为天”的，吃得好吃得健康，我们才会有更加强壮的体魄去学习去战斗！

以上这些差不多就是我这一年的主要工作内容了，把这些记录在这里，以便我据此作出相应的来年计划，让我们食堂的管理工作能够更上一层楼。

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，如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。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、味稳定;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足;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，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去;研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本;还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。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XX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XX年创造更好的经济效益和社会效益。

上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得XX年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导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!

我是餐饮部厨师长。伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息即将到来，20_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20_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大家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口的饭菜，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授给我的厨师团队，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，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20_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20_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20_!

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。

单位餐厅厨房工作总结范文19

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确

。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。

单位餐厅厨房工作总结范文20

作为一名从事餐饮工作十几年的厨师，我为自己树立的工作目标：一定安安心心工作，勤勤恳恳，任劳任怨，努力做好每一顿饭肴。让大家吃的舒心，放心。我坚持不懈，一直都在严格要求自己这样做。

xx年2月3日，刚过正月初六，大家都沉浸在喜气洋洋的新年里，我便风尘仆仆的赶回来上班了。被安排到公司采场食堂工作。换刘师傅回家休假。我尽快的适应山上的工作和气候环境，每天20几人就餐，我不断调剂饭菜花样，每天中午6菜1汤，下午，包子，稀饭，扯面，饺子，小菜等，天天变换。2月20号，叶师傅回来了，大部分休假的职工也陆续回矿上班了，我们的炊事后勤服务工作也渐渐步入正轨。3月26我被抽调到选场，配合刘师，侯师，一起。圆满完成了，公司职工吴远近和石博，两对新人的结婚喜宴。

4月5月份，就餐人数越来越多，开始有外来拉矿司机上灶就餐。每天5个餐桌，桌桌爆满。我和叶师傅，紧密配合，努力工作，天天忙忙碌碌，加班加点。5月10号，叶师傅休假回家。办公室及时安排了帮灶人员，食堂工作顺利进行着。叶师傅休假回来后，6月4号，我休假回家。

7月份，我和xx师傅，团结一心，继续努力工作。

8月12日由于我身染恶疾，口眼歪斜，不能正常上班，被安排xx治病回家了。经过70悉心治疗，我的病情逐渐康复。于10月23日回来上班。

10月26日，我被抽调选场，和刘师，侯师一起顺利操办了招博同志的结婚喜宴。11月，我和叶师傅，工作热情高涨，紧密配合，天天变换花样，用心做好每一顿饭。顺利接待了巡山武警xx人的就餐。和公司董事长，朱总一行的招待工作。12月份，我们天天按时上班，准点开饭。每天看着大家吃着，香喷喷，热腾腾可口的饭肴，我们也露出会心的笑颜。

回首xx年，工作中我还有，很多不足的地方。今后，我愿坚持锻炼身体。更加努力工作，努力提高自己的烹饪技术，用心做好每一顿饭。为矿山事业，多做贡献。

单位餐厅厨房工作总结范文21

>一、关于全年主要工作指标

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20xx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20xx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20xx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、20xx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、20xx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最大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，20xx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，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

单位餐厅厨房工作总结范文22

在公司以及部门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了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行总结：

一、初步建立了食堂骨干队伍

明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面，责任到人，工作有序开展。

二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查

保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求，食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

三、饭菜质量有比较大的提高

增加了花色品种，特别是推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善，经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

四、加强成本管理

从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。

五、加强了食堂设备管理、保养、维修

食堂设备达到了基本正常使用，对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修，改变了过去无人管理、无人保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

六、建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度

食堂开展了一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量，营造一种力争上游的管理氛围。

七、建立食堂五常法管理制度和办法

用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

单位餐厅厨房工作总结范文23

本学期在园领导的多方指导关心帮助，全体教职工的理解和支持下，厨房在本学期较好的完成了各项工作，现将具体的工作总结如下：

>一、认认真真做事老老实实做人

不管天气冷暖，我总是自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认认真真做好份内的工作，从不轻视洗洗切切的事情。也许，在一些人眼里，我的工作微不足道，但我想，既然领导相信我，把这份工作给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长和孩子们。做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，干好自己的工作，让家长满意，让领导放心。

>二、勤勤恳恳不计较得失

大家都知道，厨房工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是认真细致，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献精神，因此在工作中我从不挑三拣四。服从领导安排和同事在一起也总是省时间提高效率，又保证工作质量。

三、高度重视卫生安全工作

- 1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，把好采购验收取样、浸泡清洗操作消毒关。

- 2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到‘一用一消毒’。并做好消毒记录。

- 3、每周对厨房进行一次彻底大扫除，确保厨房清洁无污。

- 4、做好开水的供应工作，让幼儿随时有水喝。

- 5、做到幼儿每餐热菜热饭，做到营养搭配，让幼儿吃饱，吃好吃使家长放心。

- 6、搞好厨房的卫生工作，做好生熟分开，杜绝一切不卫生因素。

- 7、食堂灶具等处，时刻注意用气安全。

幼儿园食堂的安全卫生，管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，在今后工作中，我会不断探索实践，不断总结反思将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作。

单位餐厅厨房工作总结范文24

时光流转，XX年很快就要过去了，转眼间xx酒店已经在我们的努力下运行了三个月。在这里，我们餐饮厨房部成长了许多，也收获了很多。这里有我们的良师益友，有一支能干、上进的团队，更有着无限广阔的发展平台。它让我们感受到大家庭的温暖，更能让我们的理想和目标得以实现。现在我的总结

>一、工作感慨：

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，来到荣丰丽景酒店我们也开始了新的旅程。我们厨房部全体成员在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新环境后，经过三个月的努力，使我们对这份工作有了更大的挑战。

- 1、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心；

- 2、我们精心的塑造了良好的工作环境，在工作中我们学会了如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

>二、年前工作计划：

- 1、在1月份准备好厨房物品，为过年作准备；

- 2、过年后人员的工作安排；
- 3、提高员工工作效率、技术技能、素质的要求；
- 4、深入各个环节、多看、多思考，完善细节和

更多 总结范文 请访问 <https://www.xiaorob.com/zongjie/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发