

食堂洗刷间操作规范 学校食堂厨师工作 总结报告厨师版工作报告

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，那么我们该如何写一篇较为完美的报告呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

食堂洗刷间操作规范 学校食堂厨师工作总结报告厨师版工作报告篇一

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，以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。

食堂洗刷间操作规范 学校食堂厨师工作总结报告厨师版工作报告篇二

首先，作为公司的一名员工，是我莫大的荣幸。在工作阶段，部分工作中出现的不足的地方，在公司领导的指导及同仁的协助下，基本得到了改善并起到了较好的工作效果。我个人的工作本事以及待人处事，也在日常的工作中不断的提升，在意识到自身不足的同时不气馁，虚心理解经验丰富的同事的指教。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，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂工作人员更应多为的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而研究。

再者，工作期间承蒙各位领导同事对我的照顾，完成公司安排的日常工作，目前主要工作从事于食堂后勤日常收入、支出管理，从任职此职以来，我深深的体会到了作为一名后勤人员的职责，虽然自身工作方式还有待更高的提升，比如在食堂后勤工作方面还缺少经验，解决问题时有时缺乏果断，偶尔也会被小的挫折影响工作信心。当认识到这些不足的同时，我始终坚信，态度是改善提高的前提，我相信在今后的

工作中，努力弥补不足，尽心的工作，认真的学习，定能为园区的顺利开展，尽一名员工所能做的努力。

最终，回顾半年的工作，我在思想上、学习上、工作上取得了新的提高，但我也认识到自我的不足之处，理论知识水平还比较低，现代办公技能还不强。今后，也必定会认真克服缺点，刻苦学习、勤奋工作力争为公司的发展做出的贡献！

我将在总结过去得失的基础上，与时俱进，加强学习，争取让自我将后勤这块的工作做到更好。目前，对于我来说，加强工作技能的学习是很重要的，可是我相信凭着自我强烈的职责心，必须会将领导交付的工作做好做精，秉着不管是大事还是小事都要做好的原则，在感激领导对我信任的同时，也鞭策自我多充电、多学习。

我们将满怀热情地迎来下半年，这就意味着新的机遇和新的挑战。我坚信在领导的决策下公司的明天会更好，作为公司的一份子，在下半年的工作当中我将一如既往，全心全意的为公司的不断发展壮大，贡献自我的一份微薄之力。相信我们通泰全体成员也会再接再厉，使工作更上一层楼！

食堂洗刷间操作规范 学校食堂厨师工作总结报告厨师版工作报告篇三

1、学校成立了由校长董志祥任组长的学校食堂食品安全工作领导小组，定期、不定期地组织人员对学校食堂食品安全进行检查，加强了对学校突发事件工作的领导、监督和检查。学校“预防”工作制度完善，制定了一系列学校食堂安全工作制度、管理制度、突发事件应急预案，安全教育制度等。

2、完善健全领导机构和有关规章制度，层层落实责任，各项工作安排专门管理人员，坚持“检查登记制”、“值班教师、值周教师双查制”，定期分析学校的隐患，加强研究，及时发现和处理有关问题，把事故隐患消除在萌芽之中。

3、签订学校管理责任书，相关责任人对学生食品安全工作负总责，工作责任到人，保证各项工作有人管，有人问。

4、全体教师重视食品安全工作，有专人管理（分管教师：师鹏国），坚决贯彻执行中心学校食堂食品安全管理办法，不得向无卫生许可证的单位和个人购进食品，不容许过期、变质食品进入校园，防止食物中毒及各类突发事件、事故的发生。

5、加强了对学校食堂、水源等重点场所和部位的安全监管工作，并定期对水源进行消毒处理。

1、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，及时审查和办理健康证，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。

2、注重食堂的环境卫生

学校政务值班人员每天负责对食堂环境卫生进行检查，及时消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫，有防护其滋生条件的措施，保证学校食堂有足够通风，排烟的设施，垃圾和废油脂的处理一律按要求处置。

3、把好四个关，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。

1、小卖部无《营业执照》。

(1) 要求小卖部尽快办理《营业执照》。

(2) 尽快购买开关更换损坏开关。

(3) 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。

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

(5) 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监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

总之，要持之以恒地对学生宣传，经常自检自查并及时整改，才能杜绝食堂食品安全事故的发生，我们一定在以后工作中再接再厉，把本校食堂食品安全工作做得更好。

食堂洗刷间操作规范 学校食堂厨师工作总结报告厨师版工作报告篇四

我们对学校食堂各方面的工作进行了自查。通过自查，我们认为学校食堂可以按照各级相关食堂的要求进行，在客观条件不是很好的情况下尽最大努力。

我校食堂建于20号xx年，建筑面积90平方米。有四个区域：加工间、烹饪室、教师餐厅和学生餐厅，可容纳70人同时用餐。学校有170名学生和12名教职员工，每天有70名食堂用餐人员。

1. 学校组织得很好。开学初期，成立了由校长、卫生教师、食堂管理员担任副组长的食品卫生领导小组，制定了监督学校食堂的工作计划。
2. 完善制度，对人负责。校长是食堂卫生安全的第一责任人。食堂管理员负责具体管理，卫生教师负责监督管理。同时，建立了餐饮卫生管理制度、食堂管理制度、食堂消毒制度、食品采购制度、采购认证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、粗加工间卫生制度、烹饪间卫生制度等一系列规章制度。
- 3、注重源头管理。为确保师生食品安全，关闭食品采购，防止食品中毒事故，食堂与食品供应商签订了食品蔬菜供应协议，认真做好证据收集和证据收集工作，坚决不购买无证供应商的食品蔬菜。
4. 关闭食品和蔬菜的验收。仓库验收人员认真负责。每次购买的食品、蔬菜和调味品都要仔细检查验收，严格保证食品和蔬菜的质量，保证劣质食品和三无食品不进仓库。
5. 控制食品卫生。在保证食品蔬菜质量的同时，认真做好消毒、清洁等食品卫生工作，确保师生吃放心菜，按照流程洗

菜，从洗菜到做饭层层落实，对人负责。不要提供冷食。

6、保证就餐卫生。师生就餐采取分餐形式，个人从配餐间领取食物，每人一个餐盘，使用一次性筷子，确保不发生传染性疾病。

7、坚持留样制度。每个品种的留样量均不少于100克，在冷藏条件下存放48小时。

8、附属设施比较齐全。各门窗有防蝇、防尘设施；有5个分别用于洗菜、洗餐具、洗手等专用的洗洁盆；有专用的餐具消毒桶；有专用的半成品、成品的工具和容器，有明显的标志并能分开使用；有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。

食堂洗刷间操作规范 学校食堂厨师工作总结报告厨师版工作报告篇五

1、建立领导小组

学校食堂从开办之日起，学校就组织班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，后勤负责人、班主任为成员的管理领导小组，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、食堂工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有80余名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校师生提供

一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急预案》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好“三关”：第一关是把好进货，我们食堂主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由食堂管理员负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件

的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

1、严格用工制度

食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2、加强培训，提高从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

3、提高意识，精心打造优质服务品牌

学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

小学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以查看我们是否按菜谱安排菜品。

我校食堂建设和管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量和水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。