

# 食堂刷碗工作总结

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

## 食堂刷碗工作总结篇一

xx区居委会根据上级的要求，在xx办事处综治办的指导下，较好地完成了这次消防安全宣传活动，现对这次活动取得的效果进行总结。

为切实加强社区的社会治安综合治理工作，做好综合治理工作的落实，特成立了社区综合治理领导小组，组长由社区主任、书记担任，组员由社区各公共单位的综治分管领导社区民警、院坝保卫、社区委员组成，下设日常工作办公室，负责社区社会治安、综合治理工作，由综治专干担任。

组织社区义务法制志愿者队伍，在开展好社区消防宣传的同时，注重宣传与图片展相结合。展出内容涉及到图片展览、消防演练、安全生产、法规讲座。

随着社区建设的发展，各项工作逐步到社区。社区的消防工作，安全生产工作更加重要。特别是消防安全工作是一项长期而艰巨的任务，结合社区的环境、特点，制定了长期有效的防范措施。如和驻区公共单位的院坝，门卫签订，层层抓落实，在辖区开展安全生产，消防安全工作检查xx次，累计检查单位、商铺xx\_余家，与社区公共单位签订了xx份综合治理工作责任书，与xx家重点防火单位签订了单位火灾隐患自查整改。组织大型的安全生产，消防检查\_次，参加消防演练运动会\_次，并且组队参加演练。

社会治安综合治理工作，是一项长期而艰巨的任务，我们将一如继往的做好今后的工作，把工作做实，落实到位，消除隐患，维护辖区的安全，尽职尽责的为社区居民服务。

## 食堂刷碗工作总结篇二

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 and 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，不缺乏个性化服务，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。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

## 食堂刷碗工作总结篇三

1、在总公司的指导下，于10月成立“产品研发小组”。

2、根据顾客的消费心理，推出一些绿色食品和野生食品，响应“绿色餐饮理念”，并且也获得了一些良好的市场反应。

3、响应市场需求，在采购部的配合下，增添了适合宾客需求的原材料和产品。

### 二、管理方面

- 1、以人为本为管理基础，及时了解员工思想动态和员工需求，在xxx年部门人员较去年同期相比，比较稳定也为新桥店的开业人员筹备起到了一定的支撑作用。
- 2、结合员工实际情况加强素质教育，对员工进行有针对性的厨艺培训，部门员工整体素质有所提高，并且培养出了一批中高层管理人员。
- 3、根据公司经营需求，逐步按照“六常法”健全部门相关管理制度和流程，并且加强了安全操作的培训和宣传。
- 4、员工食堂加强对厨师的要求，从开设夜霄、菜肴品种、口味等方面都得到了较大的改善，也提高了公司给予员工的福利。
- 5、员工宿舍在卫生、安全、邻里关系在下半年里更加强了管理，通过各部门的监督检查，特别是宿舍卫生管理都有很大提升。
- 6、对公司的会议精神和批示及时向各班组传达，紧跟公司的计划。

### 三、质量方面

- 1、菜肴出品质量是厨房部工作中的重点，认真听取营业部门的意见及宾客反馈，总结出品质问题，如菜肴保温采取申购菜盖、菜梯改进卷帘，出品速度通过同营业部及时沟通和调整相关流程，有杂物等通过硬件的改进和日常的管理要求，在去年的基础上加强了稳定和改善。
- 2、督促管理人员参加原材料的验收管理，在质量和数量上都得到了一定程度的完善，也为出品原材料的要求上奠定了质量基础。

## 四、卫生方面

- 1、抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，并建立责任制。
- 2、规定食品原料必须分类存放，分别处理。
- 3、各班组进行对保鲜柜、冷冻箱等原料存放地和工作区域也进行定期或不定期卫生清理。
- 4、餐具进行定期或不定期的消毒和漂白。

## 五、成本方面

- 1、在保证菜肴质量的情况下，对原料、质量、价格等进行监督，并及时与采购部沟通，以尽可能控制和降低成本。也总结出一些降低成本的方法。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按营业需求采购原料等。
- 2、对内部用水、电、气、油的监管，在减少原料和能源的损耗上也取得了良好的成绩。

## 六、存在的不足

如厨房部卫生管理、新产品研发、“六常法”的执行和落实等都存在不足。

## 食堂刷碗工作总结篇四

“民以食为天”，作为后勤工作重点之一的食堂管理，怎样激活内部活力，完善竞争机制，提高劳动效率，更好地为师生服务，这是我们后勤管理人员孜孜以求的目标之一。为此，自我校食堂创建以来，我们更加努力地探索食堂的新路子。

两年多来，我们基本形成了一套我们自己的管理模式，为了更好地总结经验、弥补不足，我将从以下几方面作简要总结。

### 1、机构设置及人员管理

(1)学校成立食堂管理领导小组。其成员由分管校长、总务主任等组成。

(2)伙食部所有成员实行聘用制。年度开始，食堂管理领导小组对其进行全面考核，择优录用。被录用的人员必须服从管理，踏实工作，在聘用过程若有违规违纪的，伙食部有权对其进行行政和经济制裁，直至中途解聘。

(3)建立建全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

20xx年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

### 3、抓文明礼貌的落实

我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

(一)严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学工作，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理重重之重的工作——食堂管理工作更是直接影响学校工作的正常开展，为此，我们特制订了一些例的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度：不随意更改作息时间。

## 2、劳动管理：

(1)和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员或是内部职工吵架、打骂，违犯一次，扣除当事者当月奖金，情节严重者送司法机关依法追究刑事责任。

(2)出售饭菜及其他食品一律不准收现金，违犯一次，收一罚十，并点名批评，情节严重者，劝其离岗。

(3)职工内部来客就餐者，一律先买票后拿饭菜。

(4)要节约水电，做到人走灯灭，水用即关，违犯一次，罚当事者2元。

(5)按规定时间上交各种票证。如不按时上交，造成被盗或其它损失，按其金额处以2倍罚款；如发现私留或转卖票证发现一次，立即辞退。

(6)月底结帐需要实事求是，不准隐瞒不报，若扣留票证或实物，发现一次，除追回票证或实物外，扣除当事者当月奖金。

(7)专人负责锅炉房，按市技术质量监督局的要求定期进行检测。不得擅离岗位，不违规操作，否则，锅炉房所造成的一切责任事故均有当事人承担。

## 3、其它：

(1)炊事人员不准在伙食部喝酒、吃特殊饭。

(2)不得违犯操作规程，无故损坏炊具；不得不经同意擅自把伙食部的物品外借；不得偷盗食堂各种食物、材料、票证、餐具等。违者根据情节轻重给予处分，直至劝其离岗。

(二)加强卫生管理，增强忧患意识。

- 1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。
- 2、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。
- 3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。
- 4、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。
- 5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。
- 6、设立卫生达标奖：认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。经学期评比合格者，给予奖励。

### (三)严格检测与监督，创效应。

- 1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。凡因此而造成后果的，除承担一切责任外，还将劝其离岗。
  - 2、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。
  - 3、有会计和出纳负责成本核算，定期向领导反映情况，节余不超过8%(节余部分主要用于购置餐具及食堂内的正常开支)，以确保师生的伙食，凡对有意抬高菜价而在师生中造成恶劣影响的，将劝其离岗。
- 1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重。
  - 2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

另一方面，食堂工作人员由于缺乏小学生心理学的研究，往往不能想学生所想，正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定的困难。

但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员共同努力下，我校食堂一定会越搞越兴旺发达。

## 食堂刷碗工作总结篇五

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责任心，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！