

最新上学期幼儿园厨房工作总结 幼儿园食堂厨房工作总结(精选5篇)

当工作或学习进行到一定阶段或告一段落时，需要回过头来对所做的工作认真地分析研究一下，肯定成绩，找出问题，归纳出经验教训，提高认识，明确方向，以便进一步做好工作，并把这些用文字表述出来，就叫做总结。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

上学期幼儿园厨房工作总结 幼儿园食堂厨房工作总结篇一

今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，幼儿园食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

职工食堂的工作经常与老师打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利

条件。

就餐方面，我们没有停留在使小朋友仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有二个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，食堂的管理、服务心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，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。

通过我们的努力，真正使生活服务工作成为大家相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

今后不断得到改进。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，逐步形成二个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同服务祖国的花朵。

上学期幼儿园厨房工作总结 幼儿园食堂厨房工作总

结篇二

各班老师开展主题班会，利用微信、绘画、故事、知识竞赛等形式向幼儿宣传消防常识，加强消防宣传教育，切实提高师生消防安全意识。

20xx年xx月20日，我园进行了安全疏通消防演练活动。目的是为了进一步增强我们幼儿园全体师幼消防安全意识、提高自救防范能力，做到在发生火灾时，能临危不乱，有序迅速的按照消防逃生路线安全疏散，确保生命安全。

孩子们正在专心地进行活动，忽听到紧急的报警声，各班老师迅速的按紧急预案疏散的线路带领幼儿拿起湿毛巾，捂住口鼻、猫着身体，分两道迅速下楼，很快孩子们集中到操场安全地带。教师迅速地清点人数并向总指挥报告。整个疏散活动用了2分钟。

我园在园长的带领下，各班老师和工作人员开展了消防安全隐患自查自改活动。

(1) 建立和完善消防安全制度，确定了消防安全责任人和管理人。

(2) 排查食堂、库房、教室睡室是否符合消防规范、是否存在火灾隐患，并且人人动手集中学习，演练了正确使用灭火器的方法，检查消防栓、水带等，确保消防设施能正常使用。

(3) 没有违章大功率老化的电器线路。

(4) 消防通道畅通安全，疏散指示标志、应急照明灯完好。

通过消防月安全活动，我园师生掌握了自救的基本常识，建立了师生安全意识，在今后的的工作中，我们将一如既往地要把安全放在第一位，让幼儿安全健康快乐的成长。

上学期幼儿园厨房工作总结 幼儿园食堂厨房工作总结篇三

和一周的菜，568元；第二周，农庄送一周菜，另5公斤面，粉条一袋，568元。

2、厚妈王坚送长豆角，大约5、6斤；东妈李玉萍送大个南瓜一个，大冬瓜4个，茄子若干，小油菜若干，玉米面两次若干；厨房姥姥送茄子两次若干，甜北瓜一个；豪豪姥姥送大南瓜一个；另小悦悦妈送北瓜一个，山楂若干，丞爸给丝瓜若干、丞姥给黄豆若干。（备注，家长送的这些菜都是自家小院或是菜地里种的，想分享给园里的孩子，不是从市场上买的，比较有机啊）

3、9月下半月至今，厨房里的面是由东妈李玉萍帮忙在老家找人磨的面，一共两次，一次斤，一次100斤，磨的面是比较黑的，尽量多保留了一些麦麸，另外磨了一些全麦面，掺着给孩子们做面食。小麦是自己家种的，掏加工费找人加工，没有加任何添加剂的，3元/斤。只是辛苦了东东爸爸和妈妈需要帮忙给从老家给运过来。

4、园里菜地里自产的北瓜一大几小，用来作包子馅了，地里其他绿叶菜给孩子们做汤用过些，自产的豆角炖大锅菜时放过几次，数量不多，但孩子们吃到园时自家菜地的菜了。

5、9月下半月至今，厨房里其他菜主要采购是后勤老师从小谈村老太太的小菜地买的，她们村已经规划了，每家还有小块的菜地，种菜主要是为了自家吃，吃不了的，她们会在马路边卖一些，菜量都不大，往往是几家凑齐一种菜。菜都是头一天放学后买，第二天早上东东家的车帮忙拉过来。菜是很新鲜的，当天摘的，甚至有的是等在那儿她们现去摘，因为幼儿园也算是大客户啦！菜的品种有橄榄菜、莴笋、豆角、芹菜、胡萝卜、菜花、小油菜、白萝卜、茴香、毛豆、嫩玉米等。

6、 上几周，厨房姥姥为了让孩子们能吃上茴香包子，早起早到早市上和几个卖自家菜的老太太提前约好，第二天给凑齐园里用的茴香。这样买过两三次吧大约。

7、 大锅菜用的土豆和豆腐一般是从市场上买或是从超市买，一周一次，大约2-3斤，最近几次是丽敏老师在帮忙捎，这样厨房姥姥不会太辛苦。

8、 园里的鸡蛋大部分是格林小镇的散养鸡产的蛋，养鸡场的规模因为盖新房占用场地而变小，再加上秋季产蛋量低，有点供不上孩子们吃，张珂老师需要一趟趟去3斤、5斤取鸡蛋，后来后勤老师在振头集上找到一个卖笨鸡蛋的，家是赞皇的，核桃林里散养的鸡，买了一次，吃了感觉不错，后来，下一个集市时，让丞爸把那家的鸡蛋都给买回来了，20多斤。目前，又是和格林小镇的养鸡户联系买鸡蛋。

9、 因为园里定的小团山的有机大米马上要到货，小量的从超市购过两次大米，品牌的。

10、 厨房吃的油一直是农庄送的有机葵花籽油，10月底又刚送了50斤。

1、 夏秋季是自产蔬菜成熟季节（我也有小菜地啊小有经验），新鲜又有营养，现吃现买，比让农庄送的菜新鲜。农庄菜一周一送，到周三就有不新鲜的菜了，农庄态度很好，又给补了，但隔一天又不新鲜了，扔了好多，挺浪费的。

2、 趁现在在外面可以买到一些新鲜的菜，可以降低厨房成本，到冬季，不好买菜时，再让农庄送菜，这样，孩子吃的品质没有降低，总的成本一平均，费用也是够用的。（农庄蔬菜价格大都在6-10元每斤，买的老太太的自产菜，一般至3元，豆角5元，瓜类元）。

1、 冬季学校会储备一些白菜和红白萝卜和瓜类，两个渠道

有可能：从老家自家种的菜里凑一下，几家就可以凑够；或是从小谈村老太太处购，让她们给凑一下。

2、小团山的有机大米已经发出了，近日会到货，够园里孩子们吃大约一年吧；白面还是想着从老家让熟人给加工，安全放心，价格也可以承受。

3、绿叶菜从农庄购，让她们给送到班车，这样她们的成本就降低了，菜也相对新鲜了，可以每天或是隔天买一次了。

上学期幼儿园厨房工作总结 幼儿园食堂厨房工作总结篇四

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。

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！

上学期幼儿园厨房工作总结 幼儿园食堂厨房工作总结篇五

忙碌而充实的__年已经过去，回顾__年在莫总监、林厨、等领导关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下，面点房圆满完成了__年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

回顾面点房在20__年好的方面有5点：

- 1、在七月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。
- 2、九月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与，比赛结果还真的不错，第一名是陈杰奖分鼓励，第二名是杨红丽，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。
- 3、每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，还有在11月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。
- 4、我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。
- 5、每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月15、端午节、冬至、现场包制代表节日的点心，也让客人感受到节日的气氛。
- 6、在11月份杨敏和陈杰参加了本市的君利杯，杨敏获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈杰也获得了雕塑金奖。

20__年不足的方面有3点：

- 1、早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。
- 2、在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

3、出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

20__年的计划：

1、做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

2、加强冰箱和工作台面卫生管理

3. 对特殊客人及vip客人多关注出品和留样。

4、做好每月的培训计划和创新点心。

5、多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。

6、提前计划集团技术比武的点和参赛人员。