

2023年厨房配菜工作内容 幼儿园厨房员工个人年终工作总结(大全5篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。大家想知道怎样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

厨房配菜工作内容 幼儿园厨房员工个人年终工作总结篇一

我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及幼儿园的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本职工作。在工作中能与同事团结协作，树立全心全意为师幼服务的思想，认真完成各类工作。虽然自己只是幼儿园中的一名厨师，但我从不认为自己和别人有什么不同，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作，保证教师和幼儿每餐都有营养丰富的饭菜。

我担任幼儿园中食品的采买和食堂主管兼食堂烹调工作。首先我严格规范操作，执行消毒制作，保证幼儿饮水饮食的安全。平时在操作中注意以身作则，节约水电，燃油，作料，不开无人灯，及时关闭水龙头，杜绝一切浪费现象，还能做到督促其他工作人员严格按规范操作，严格执行消毒制作，确保幼儿饮食和饮水安全。其次在实践中我不断探索，根据教师的口味和幼儿的营养搭配，调配不同的菜肴，让他们都能吃上香甜可口的饭菜。在食品的采买过程中，我严格把好食堂原料进货关，不怕辛苦，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，坚决不让不合格的食品进入食堂。最后，我还认真做好食堂及包干区的清洁卫生工作，做到每天一小扫，每周一大扫，各类物品归放整洁有序。我在搞好本职工作的同时，我还积极参加幼儿园中的各类学习

和值班工作，不辞劳苦，任劳任怨，认真做好领导交代的每一件事情。

今年来在工作时间不做私活，不存私心，爱护物品，轻拿轻放，平时说话注意文明语言，轻声交流。我还遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工，积极参加一些临时性突击工作，能圆满完成任

务。总之，近年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为了让大家更安心的工作作出了自己的贡献。

厨房配菜工作内容 幼儿园厨房员工个人年终工作总结篇二

1、培训方面：每个月中的星期三，是我培训和总结一周得与失的时间，在廖师傅的教诲下使我懂得了怎样去培训自己的下属，管理好每位员工，对工作认真负责。

2、管理方面：上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。我对任何人都一样，公平、公正、公开的做事，以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。20____年厨房全年离职人员较多，20____年厨房全年离职人员较去年来说比较少，所以20____年是比较稳定的一年。

3、作为我本人负责厨房管理工作，负责厨房里面的酱料运转、菜品质量的把关、原材料的控制、厨房的协调以及水电气卫生的监督工作。

4、设备的更换：在6月份前厨房用的老式炉灶火力不猛，出菜速度不快，影响了出品质量。经过多次以总公司领导协商，换成了节能炉灶。火力上来后出菜速度、质量有所提高，煤气也比以前少了很多。

5、本班组在本年度做的不到位，部分员工仪容仪表不到位。有时没按本组相关标准操作，由于后勤部分人员思想过于开放没法沟通，导致监督力度不到位。

总之20____年已过去，20____年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战。在新的一年里要继续努力工作，勤学习、勤总结，争取在新的一年里更上一个台阶。

厨房配菜工作内容 幼儿园厨房员工个人年终工作总结篇三

厨房方面存在较多的问题主要表现在一下几个方面：

1、上菜速度慢（影响菜肴的质量及口感）；

2、主食：

例如：前台点饺子1斤，随后接到退单退半斤，剩下的半斤找不到；

4、菜肴的口味做不到始终如一；

5、青菜清洗不干净，出现虫子现象；

6、菜肴合理的利用与搭配，降低成本；

1、见到领导未及时问好及打招呼；

2、工装、工牌佩戴不整洁；

3、员工在岗期间操作不规范及倚靠、坐粘板等；

4、当班领班未起到“兵头将尾”的作用；

5、通过起火事件需加强对员工防火意识的培训及防火知识的贯述；

1、结餐后做到人走灯灭；

2、拿取冰鲜物品冰箱门开启时间较长；

3、灶台使用完毕及时关闭煤气阀门及排风；

4、杜绝及禁止长流水现象；

一、对防火知识像员工展开细致入微培训；

二、对员工本职工作及操作流程进行考核；

三、督促员工将节能降耗做到无浪费；

四、监督菜肴的出品，保证出品的质量及始终如一的口味；

六、保证原料的进货与供给渠道，做好原料质量的验证；

七、加强员工仪容仪表的标准化及个人卫生的规范化；

厨房配菜工作内容 幼儿园厨房员工个人年终工作总结篇四

(一)严把进人关，狠抓基本功。

首先，在保安招聘过程中公司一直坚持“宁缺毋滥”的原则，建立了一套完整的保安员招聘、培训和使用机制。对公开招聘和定点定向输送来的男青年从身体素质、文化素质、政治素质等方面严格把关，经严格检查后才能进入公司，在入职后试用期一个月，培训期间满后采用考核的方式，考核合格才能正式上岗。从此使上岗队员能尽快的熟悉工作情况，进

入工作状态。

(二) 有为才有位，实行带班、队长竞争上岗制度。

竞争上岗是一种科学选人用人机制，它有助于形成正确的用人选人导向，克服用人上的不正之风。过去挑选班长，实行的是一种“伯乐相马”的用人方式，难免存在看关系、讲来头、凭交情、论亲疏的情况。而公开的竞争上岗是一种“赛场比马”的用人方式，它为广大保安员提供了一试身手，一比高低的平等机会，这有助于保安员勤奋工作创出成绩。今后只要努力工作，不断提高自己，在公平竞争中就有获得留用或晋升的机会。采取科学用人的机制。同时物业部将根据公司的要求，适当拉开保安员、班长、队长的工资待遇，便宜层级管理，稳定员工。

(三) 保安食宿训练一体化。

为了便于日常管理，公司物业部将实行保安员统一住宿、统一就餐、统一训练，达到了公司半军事化管理的目标。内容具体化，要求每天定点、定时训练，适时有序。

二、细化内部管理，提升安全服务品质

(一) 实施保安管理标准化。

面对目前轻纺城与建材城严峻的治安形势，为了使安全管理进一步规范化、标准化，创建新城一流保安队伍的管理目标。物业部将制定《员工手册》和《保安管理制度》等，其标准化的主要内容包含了物业安全管理人员职责标准化；治安保卫管理制度执行标准化；保安服务管理工作执行标准化；安全应急事件处理工作标准化；安全管理工作考核及奖惩标准化等。标准化的实施有效的推动了整体安全工作的提升，使公司安全管理更加规范和细致。

(二)加强消防管理，减少火灾隐患。

在消防管理过程中，以坚持“预防为主”、“防消结合”的思想。首先从物业服务的特点出发，在宿舍、办公楼与房屋装修巡检等日常性工作中，始终把消防问题作为一个主要标准进行控制，确保防范在先。其次建立完善的公司保安管理档案，落实目前租户的紧急联络方式和联络人，使租户在消防管理要有认识，在第一时间能与物业服务人员，特别是保安的联系。第三，制定适应九园工业园区实际、实效性强的火灾应急处理方案，使整个项目的灭火救灾工作处于有序的运行状态。第四由保安主管负责制订消防月检查的制度，对存在的问题隐患及时上报维修及更换、更新，使消防系统时刻处于完好状态。

(三)强化技防系统运用，将人防、技防有机结合。

在做好人防管理的同时，物业部将运用各类技防系统做到操作规范、及时报修。对物业部的技防系统实行了统一管理，由姚主管主抓，建立各小区技防设施档案，对规范操作、问题报修、维修养护等，使技防设施的有效利用率得到充分提高。同时为了使人防与技防的有机结合，要不定期组织进行各类综合演练，通过演练与培训增强保安员的实战能力，保障了宿舍楼与办公楼与在管区域内的财产安全和人身安全。

(四)成立专职巡逻监督岗。

为了加强保安岗位人员监督和夜间外围巡查，物业部将根据公司进度成立巡逻监督岗。白天负责检查保安员的岗位形象 and 值勤纪律，夜间负责各小区外围巡查和突发事件的紧急处理。巡逻监督岗的成立，一方面对检查过程中发现的保安员岗容风纪和值勤状况等方面出现的问题及时纠正，并对违纪人员给予教育批评，严重者报公司给予处分，从而严整队伍作风，有效提高值勤质量；另一方面由于巡逻监督岗良好的机动性使夜间项目的外围安全得到了保障，保证了夜间突发事

件及时调度、及时处理，使区域防范工作得到深化和加强。

厨房配菜工作内容 幼儿园厨房员工个人年终工作总结篇五

一、岗位分工合理明确

合理分工是保证厨房生产的前提，厨层应根据生产情况、设施、设备布局制宝岗位，然后再根据各岗位的职能及要求作明确规定，形成文字，人手一份，让每位员工都清楚自己的职责，该完成什么工作，向谁负责，都要明白无误。

二、制度的完善和督促

制度建立以后，应根据运作情况来逐步完善，员工的奖罚等较为敏感的规定应加以明确，界定清楚。为避免制度流于形式，应加强督查力度，可设置督查管理人员，协助厨师长落实、执行各项制度（管-理-员和员工比例应参照1：12），改正大多数厨房有安排，无落实的管理通病，确保日常工作严格按照规定执行，使厨房工作重安排、严落实。厨层的规章制度是员工工作的指导，制走了岗位职责、规章制度、督查办法后，再进一步加强对人员的管理时就有章可循了。

三、人本管理

合理的岗位分工、健全的制度，配有高素质的人员，才能使之良好运作，现代厨层应转变传统观念里的只重技艺不重真自身文化素养的弊病。要知道，技艺水平只能代表过去，育经验、乏理论的工匠是很难有所建树的，况且，在烟熏人燎的厨房里，如果人员素养不好，极容易滋生是非。诚然，厨房在聘用员工时不能忽略真技能基础，但更应该提高在文化教养方面的要求。只有拥有丰富的工作经验，扎实的技艺基础，结合有效的理论指导，再灌输经营者的理念，菜肴出品

才能有所突破，形成风格，在日常生活中也较容易沟通与协调。

四、成本管理直接原料成本

除了做好质量的检验、价格的监督外，利用下脚料也是一个降低成本的递径。具体可采取利用和外售的办法，利用下脚料经过一定的工序制成宴席菜品，如制作手工菜，安排工作餐等。对一些无法及时处理的下脚料可以联系一些食堂、餐馆、饲料加工厂等进行外卖处理，鱼头、肉头、黑油等，以此来降低成本支出。此外，厨师长还应制定一套收支的平衡表，进行财务分析、测算，对大宗、固定的原料开支定期与营业额做比照，控制原料成本。间接成本，主要指燃料、水、电、洗涤、维修、物品消耗及办公费筹，属于厨师长管理范畴的成本。首先应根据营业及实际情况精确制定各项开支。指数如燃料约占菜金营业的1.6%—19%，水、电约占菜金营业的1.2%—1.5%，如开支报表超过计划指数，再找出原因，进行整改。关于厨房设备，厨师长须享握基本的维护保养知识，制定标准的使用。清洁办法，再责任落实到岗位组长。维修方面，针对厨房设施、设备的专业性，一般水电工不熟悉，应建议酒店培养或配备专业性较强的工程人员，以应付实发故障和降低维修费用，提高厨房设备的使用率等于提高酒店效益。

五、部门协调

现今的厨房，除了保证出品供应，还应很好的.与备相关部门协调好关系。以获取多方面的配合与支持，来确保厨房顺利运作和获得较好的声音，特别是前厅部、公关销售部、工程部等。另外，厨师长作为餐饮部的主要管理人员，应熟悉前厅的备个工作环节，经常征询服务人员和宾客对菜肴的反馈意见，定期组织厨窍与前厅服务员进行交流、沟通，促进餐厨间的了解、协作。

最后，作为一名厨师长，还应经常与员工进行沟通，了解员工的思想波动，帮助他们建立起良好的人际关系。

尊敬的领导、同志们：

一、思想建设情况[文秘114网文章-文秘114网帮您找文章]

作为一名党员，我能够按照上级要求，认真学习邓-小-平理论和“三个代表”的重要思想，认真学习十六大和十六届五中全会精神，努力提高自身的政治素质和理论水平，自觉地贯彻执行党的路线、方针、政策和公司领导和上级领导的指示精神，保证在政治上、思想上、行动上同支队党委保持高度一致。在政治理论学习方面，我能够积极参加党支部组织的中心组理论学习和其它形式的学习，认真书写学习笔记本和心得体会，使自己的思想理论水平得到不断提高。

二、职责分工及工作任务完成情况

一是食堂账目清晰准确、成本控制合理。把住食品进货关非常重要。支队食堂和中队食堂合并后用餐人数增加，需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我能够严把食品采购关，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，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健健康。另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

二是食品卫生、环境卫生干净整洁。作为一个集体食堂，严格落实食品卫生安全，是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，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。切实做好中队食堂的食品卫

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。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，保证了职工的工作正常运转。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，食堂内的工作人员着装统一，对出每日产生的垃圾杂物日产日清随时打扫。

三是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全重点部位。因此，对于食堂每日用液化气、油、明火等都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，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，我相信在我的督导下，食堂全体人员必将逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。