

最新食堂厨工个人工作总结(通用9篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。

食堂厨工个人工作总结篇一

课堂和食堂是幼儿园管理的两大阵地。提高管理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满意、家长放心、幼儿开心的食堂。

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，回顾食堂管理工作，我们主要做了以下几方面的工作：

1、增强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基本工资加奖金制，对照《细则》由教师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效增进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生管理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。

4、进行成本核算，积极施展伙委会的作用，及时调查了解食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

1、增强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》

或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由教师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。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”，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注意用气安全。

5、增强了食堂财产管理。每学期开学时，各人领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。总之，我们本着思想到位、管理有力、服务超前的意识，使幼儿园食堂工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

食堂管理人员个人的总结

学校食堂管理人员个人的总结

食堂厨工个人工作总结篇二

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们学校食堂现有549人，厨房聘用职工6人。学生在校早餐人数有549人，在校中餐人数有549人。学校在教育主管部门和卫生主管部门的正确领导与监督下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识

我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章制度，以制度制约人制定了科学的、具有可操作性的管理制度。

这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

三、切实加强食堂食品卫生安全工作

学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。首先是严把采买

准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事务长把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

其次，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，我们要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处。近几年来，市卫生监督局每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。养成

良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。

扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的接受上级部门的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

食堂厨工个人工作总结篇三

要办好食堂，首先要明确食堂管理工作的重要地位和作用。以下是小编为大家精心整理的学校食堂管理个人工作总结，欢迎大家阅读，供您参考。

我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化。下面就一年来食堂管理工作总结如下：

一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组

学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，学校工会主席、后勤负责人、学生家长委员会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，以让学生吃得营养、吃的健康、吃的安全为宗旨，是学校食堂管理工作的重中之重。我校有近700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，直接关系到青少年的健康成长，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，建立了一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、建立健全管理制度，加强食堂膳食管理

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《二中学校食堂食品安全责任制度》、《二中食堂卫生检查制度》、《二中食堂卫生检查制度》、《二中食物中毒应急处理制度》、《二中食品卫生安全管理制度》以及《二中餐厅管理员岗位职责》等一系列规章制度，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，每天由管理员、厨师长、仓库保管员负责验货，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。建立了三人签字制度及购物索证、索票制度。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,立即严厉处理。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,采用物理消毒,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。

三、提高从业人员素质,树立服务意识

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自主学习三小时以上，并进行了阶段性考核，成绩不合格者不准上岗。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，餐厅管理员负责管理模式，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、及时发现学生有无身体不适等。

中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。编制好一周的菜谱，菜谱要求搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，一周菜谱不重样。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，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

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，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。

时间过得真快，茫茫碌碌中以近年末，转眼间我接管食堂已经三个月了。作为食堂自然是离不开饮食，食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的，所以作为学校的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为学生的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个学生食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。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。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的一洗、二冲、三消毒工作，工做台做到随用随清，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，保证了食堂工作的正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习和全校职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使学生在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、把住食品进货也非常重要。上千学生用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有检疫证、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，切实保证每位学生的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及学生无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

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。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了505.86元，第二个月又亏损了76.25元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保学生吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

对于走出家门在外求学的学生们来说，吃的好要比住的好显得更为需要。学校食堂的卫生安全管理工作直接影响到了学生的身体健康，影响了到学校在外的声誉，关系到老师在班级上教学质量能不能提高，关系到学校往后长远的发展。因此，学生，家长，社会以及上级领导都非常关心学校的食堂

管理工作。我们作为食堂工作的员工感到自己的责任非常重大，对于自己工作的重要性已经深刻认识。

我们学校的食堂管理工作是由学校的总务处全面负责，副主任主要负责平时的日常工作，学校的膳管会对于食堂的质量评价及财务进行直接监督。学校食堂一共有一食堂和二食堂两个班组，学校特意聘请了两名负责人作为班长来分别管理这两个食堂，严格做到分工到人和明确职责。

一、公正至上，公开才亮

二、管理到位，督查规范

坚持每天每餐巡查到位，食品安全卫生验收到堂，资料记录全，复查信度高。

三、师生餐评，质量第一

坚持每餐必评，每周公布，每月小结，每期考核。让问题及时暴露，让改进得到落实；坚信民食天下为大，食安工作为先。让食堂成为师生欢乐的天堂，情感交融的地方。让大家真切感受我们的生活由我们创造，我们的饮食由我们评定。师生满意，食堂成功。

附：本期餐评314次，评为a级餐314，无b级、无c餐；优秀率100%，满意率100%。

四、新年规划，巩固提高

1、强化工人素质，提升服务档次。重点是早餐面食花样、中菜质量的提升；整体协作进一步优化。

2、封闭操作更规范，配料调控使用较合理。严明操作纪律，做好节约增效，扩大学期考核档次。

3、管理组成员深入到位，督岗及时，让师生更放心、更满意。

食堂厨工个人工作总结篇四

1、建立领导小组

学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，后勤负责人、政教处、团委、学生会干部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，我校有近1000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。

二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

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处理制度》、《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，每天由厨师长负责验货，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，还在师生开展民意测评，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。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

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。

中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，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

四、设备现代，争创示范

我校食堂使用面积150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区和精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。

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。

食堂厨工个人工作总结篇五

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，认认真真地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了。

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！

一、认真总结、吸取教训、把好质量，做为一个熟手责任非常重大，工作中起着承上启下的作用。工作容不下一点马虎大意，工作中努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，如此繁重而重复的事情，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。为公司节约了一定的成本。

总结一年来的工作，我觉得有所得也有所失。虽然去得一定成绩，但离自己的目标和领导的期望还是有一定的距离。无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，努力、努力再努力。

食堂厨工个人工作总结篇六

时间过得真快，忙忙碌碌中又过了一年，转眼间我到公司工作已经十一年了。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分、。作为管理员更应多为员工的饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑，现我对食堂的管理工作作以如下总结：

第一、作为一个企业食堂，要严格落实《食品卫生安全》是关系到每一位员工身体健康的大事。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，保证了企业的工作正常运转。

了校领导对食堂的印象，保持下去是关键。

第三、把住食品进货也非常重要。三百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。由我亲自去采购的严把没有“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，切实保证每位师生的身体健康。在此期间在我食堂用餐的师生无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保师生吃到价廉放心的食品。总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

食堂厨工个人工作总结篇七

根据州人民政府纠风行业不正之风办公室《关于对xx年度“政风行风热线”工作情况进行检查考核的通知》精神和要求，州食品药品监督管理局xx年“政风行风热线”工作以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，以“倾听群众呼声，接受群众监督，促进政风行风建设，构建和谐社会”为宗旨，结合“以科学发展观统领全局，切实保障人民群众饮食用药安全”的药监工作方针，充分发挥新闻媒体的舆论监督作用，拓展食品药品监督管理局与人民群众联系和沟通的渠道，树立群众利益无小事的理念，着眼于人民群众关注的

热点、难点问题，确实纠正和解决损害群众利益的问题，促进食品药品监管系统政风行风工作取得实效，为建设和谐彝州创造一个良好的社会环境作贡献。现将一年来的工作开展情况总结如下：

一、领导重视，责任落实

一年来在省食品药品监督管理局党组，州委、州政府的正确领导下，州食品药品监督管理局党组高度重视“政风行风”热线工作，将其纳入重要议事日程，领导小组及时传达学习有关会议精神，使全局干部职工人人关心支持政风行风热线工作，局党组书记、局长作为第一责任人，切实担负起政风行风热线工作主要领导责任，在安排布置业务工作时，也同时布置政风行风热线及廉政建设工作，做到了上线前工作准备充分，上线中领导带头，接听群众咨询投诉态度诚恳，对群众反映的问题尽快解决落实。

二、认识到位，措施得力

根据楚纪发〔〕2号文件精神，州食品药品监督管理局认真制定了xx年“政风行风热线”工作实施意见和实施方案，及时成立了领导小组，明确职能职责的分工，局长亲自挂帅，纪检组长具体负责，办公室设在局监察室，负责处理日常事务。为切实加强对此项工作的组织领导，在人员变动的情况下，及时调整充实“政风行风热线”工作领导小组，做到局监察室、局办公室、局机关党总支办及其它职能科室负责组织协调“政风行风热线”工作，形成一把手亲自抓，分管领导具体抓，层层有人抓、件件有落实的工作格局，为政风行风热线工作顺利开展奠定了坚实基础。

三、工作主动，方向明确

州食品药品监督管理局政风行风热线工作在州政府纠风办和州广播电台的统一领导和安排下，我局在直播前二周与州广

播电台主动联系，局领导亲自带头与职能科室负责人认真准备，根据时间安排走进直播间，通过现场直播和热线电话交流的方式，就群众反映本行业政风行风热点话题，认真接听群众投诉、咨询和建议，直接与群众沟通，把我们的工作所需与人民群众所望直接相联，使“政风行风热线”工作成为联系群众的桥梁，了解民意的渠道，树立食品药品监管部门优质服务窗口的形象，力争取得良好的社会效果。

1、积极做好本部门工作职能职责、办事程序、社会服务承诺、相关法律法规、政策等专业知识方面的咨询和宣传工作。

2、自觉接受群众监督，听取群众反映。一是受理乱收费、乱罚款、乱摊派，“吃、拿、卡、要”等损害人民群众利益的不正之风及其他违规行为的投诉；二是对受理制售假劣药品、食品，坑害人民群众利益的举报和投诉案件认真查处。认真办理“政风行风”热线转我局的短信举报件1件，现已立案，正在查处中。

3、认真听取人民群众对食品药品监管系统政风行风建设提出的合理化建议、意见及批评。

四、认真做好政风行风热线直播工作

根据州纠风办的安排□xx年4月27日中午，由食品药品监督管理局副局长李仕江同志率领安监科科长，食品协调科副科长一行三人到政风行风热线直播现场，与广大群众进行对话沟通，认真接听群众的投诉和咨询，做到了态度诚恳，虚心热情。在直播中李仕江副局长紧紧围绕深入开展食品药品放心工程，大力整顿和规范食品药品市场秩序，不断增强执法监督的能力和水平，提高人民群众消费安全感，促进人民群众健康素质的提高和经济社会的协调发展。向广大听众作了主要介绍。并向社会各界承诺州食药监系统干部职工一要加强学习，牢固树立和落实科学发展观，增强做好监管工作的责任感和使命感；二要加强党风廉政建设，为监管工作的开展

打牢基础；三要创新机制，加强食品安全综合监督；四要不断完善工作机制，强化药械市场监管；五要加强沟通协调，加快基础设施建设步伐；六要加强自身能力建设，提高依法行政能力等六个方面。在直播过程中，对听众打进咨询零售药店销售处方药必需凭执业医师处方购买和经营保健食品等问题热线电话，安监科科长作了认真细致的解答，使听众对我们的工作有了进一步的认识和了解，对答复的问题感到非常满意。

五、20xx年工作要点

1、继续深入学习贯彻党的xx大及xx届六中全会精神，以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，认真落实省局、州委、州政府有关党风廉政建设和政风行风热线工作的各项任务，继续抓好政风行风热线专项工作，并建立长效机制。认真贯彻落实中央关于《建立健全教育、制度、监督并重的惩治和预防腐败体系实施纲要》和州《实施纲要》的《实施办法》，不断加强全州食药监系统党风廉政建设和反腐败工作，促进食药监管理工作的健康发展。

2、坚持依法行政，执政为民，继续抓好执法人员的工作作风教育，开展突出食药监执法人员以预防职务犯罪为主的警示教育，牢固树立以人民群众吃上放心食品和用药安全有效为己任的思想，坚持主动、自觉地接受社会和人民群众的监督。

3、紧紧围绕省局党组工作中心，将党风廉政建设责任制与食品药品监督管理纠正行业不正之风有机结合，探索新机制，以强化其针对性，有效地推进行风和党风廉政建设工作，确保食品药品监管执法工作达到“严格执法、规范管理、依法行政”，确保人民群众吃上放心食品和用药安全有效，把“政风行风”热线工作落到实处，使我们的工作上一个新台阶。

4、狠抓落实，巩固和扩大食品药品市场整治成果，建立强化

监管的制约机制。打击制售假劣药品违法犯罪行为，充分做好食品、保健品、化妆品安全监管的综合协调职能，继续实施好食品药品放心工程。

食堂厨工个人工作总结篇八

早晨5点钟，我携着朦朦雾霭从家出发，晚上6点以后，才身披晚霞回家。自94年进学校以来，通往路途我已走了16载春秋。这20__年来，感谢学校领导对我的关怀，感谢同事们对我的帮助，是大家的鼓励与肯定之下，才让我在工作上取得了一点成绩。老百姓的话中有这样一句“干一行爱一行”，虽然在别人眼中，有可能我的工作过于平凡普通，但是，正是抱着对伙房的热爱，才让我在平凡的岗位上努力做出自己的精彩。__年已经过去了，我也将自己的工作进行了梳理，向学校领导和同志们汇报一下。

一、做好卫生工作，创造温馨环境。

从进学校至今，我一直担任伙房班长一职，在电视上看到过许多因为食物而引发的中毒事件，所以对这方面，学校领导很重视，我自己也始终未能松懈。从选菜到淘洗再到烹食，可以说，我们伙房严把各个关口，20__年来，未发生一起因食物而导致的中毒事件，很好的响应了学校里安全生产、安全管理的号召。每次用餐之后，我们总是第一时间清理垃圾、残留食物，定期的对食堂进行打扫，做到小扫除天天有，大扫除不间断。为全学校职工创造了干净卫生的就餐环境。

二、降低购菜成本，翻新菜式花样。

作为学校食堂的第一关购菜来说，我的任务是很艰巨的。学校里本着为员工谋福利的原则，菜价是低于市场价格的。所以说，我必须要在购菜的时候，将成本压低，才能协调学校里的工作。既要保证菜的新鲜度又要买到价低的产品，很多时候，我是从市场的这头一直挑到市场的那头。虽然这项工

作比较的艰巨和辛苦，但是看到大家能吃到可口的饭菜，我自己苦点心里却是高兴的。

针对菜谱，我们伙房班也是定期召开讨论会议。通过不断的学习，我们也一直在提高自己的能力。做到了每天饭菜不重样，饮食结构合理化，荤素搭配菜色多。尽伙房班最大的努力，让大家吃好。

三、起好模范带头作用，努力让大家满意。

我作为伙房班长，除了协调内部工作、分工搭配之外，做日常工作每次都是身先士卒，并不是我比别人的境界高，而是既然是一个小的领导，那就应该在任何时候做好榜样。你不干，别人就会有所懈怠。总之，我尽自己最大的努力让大家对我们的伙食满意，对我们伙房的工作满意！

__年已经到来了，我伴随着工学校的成长也在不断的进步，我会努力做好本职工作，在新的一年里，为大家创造更满意、更舒适的饭堂环境，让大家吃的好，身体棒，为__学校做好后勤保障工作！

食堂厨工个人工作总结篇九

20xx年就要过去了，自从从事厨房地地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动，首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到

搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本省下的就是挣下的

能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自己

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、

信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我

一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！