

医院科室总结(精选5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。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

医院科室总结篇一

进入餐厅企业，从一个最底层的员工做起，接受辛苦劳累的挑战，一天工作七八个小事，没有坐的份只能站着。学习忍耐，学习坚持。这是我第一份工作，从来没有做过暑期工的我就这样在短短的两个多月时间里成长起来。

每一个岗位都有一门学问，需要学习的东西都很多。刚进入真功夫，对服务行业所要注意索要做的事情一无所知，由一位训练员组长带领着熟悉大堂各个区域及各项工作的操作，就连最基本的打扫都很讲究步骤方法。扫地拖地、洗刮玻璃是这样，清洁台面、配制清洁消毒水更是如此。

面对顾客，微笑服务，耐心忍受。当顾客推开餐厅的门走进来，首先要对他们_欢迎欢送_，如果发现他们带着较多东西而不方便拿餐的时候，我们就要帮忙拿餐到用餐的位置上。在高峰期时，就要注意边吃边回收，就是说顾客用餐后还要坐着休息一下的时候，我们就要把那些餐具收走，这样子可以方便顾客之间交流，也可以增加餐厅餐具的周转率和桌位的周转率等，由此也可以防止突然一大群顾客离开而造成大堂的盘到处_开花_。对于顾客用餐时的要求，比如顾客需要辣椒酱、白开水、纸巾、多一副筷子汤匙等。如果看到有带着小孩子来用餐的顾客，还要主动点帮忙搬来一张bb凳，方便顾客更好地用餐。如果有顾客发现产品有异物，或温度不够等都要妥善处理，有异物的就要帮他换一份并把原来那份当着顾客的面直接丢弃，然后向经理回报一下。温度不够的

就可以帮顾客加热。处理好了才能让顾客的用餐过程愉快，这可以更好地促进餐厅的营运。所以，我们是一定不能对顾客生气的，即使有委屈也不能冲顾客发火。顾客用餐愉快，那我们员工在工作过程中也会少掉许多不必要的麻烦。顾客用餐满意，员工工作轻松愉快就是最理想的理想。

在不断地工作中积累经验，熟手后便能较容易地处理好与顾客之间的摩擦。在过完一定的岗位鉴定表之后，对真功夫的管理文化业有了一定的接触，也用上载课堂学到的管理技巧，和身边的同事相处融洽，熟悉了大堂的服务，便要到柜台去学习。由于对菜单的不够熟悉，在做辅助员过程中吃了不少苦头。手脚不麻利，打翻产品，心里紧张，害怕出错却越多错。当遇到问题的时候就会想要去逃避，就不敢向前了。所以克服内心的恐惧，迈出自信这一步很重要。

做好辅助已是不易，要想去把收银做好就更不容易了。做辅助的时候要记住顾客点的餐和外加的一些要求，还要不落单，要按辅助五步曲这个标准来操作。当顾客是选择外带时就要帮助收银员写单；当妇科较多时要招呼顾客排队点餐拿餐；当顾客来到柜台前寻求其他帮助时，如牙签、纸巾等也要同时招呼好；当某些产品需要等候的时候，自己心里要清楚，也要时刻注意提醒告知收银员。总之，辅助员要耳听八方，手快过脑子反应。学习收银时，很紧张很害怕。刚开始觉得那台机器好难懂，好难搞定。当顾客前来点餐时，我的心一下子就慌了，手也乱了，说话都显得有些结巴，脑子也不会转弯。待完全熟悉掌握了收银机的按键操作后，也对收银七步曲熟悉后，也就不再害怕地站在收银台旁坐收银员了。面对顾客的要求自己也能很好地处理了。

再过完训练五步曲，我就被升为训练员，角色有所改变。我的职责更多地是去训练新员工，所以要学习的掌握的东西就更多了。需要在下班后留在餐厅做好训练员该做的作业，遇到不懂的就问训练经理，或请教其他资历较深的组长或行政助理等，他们都是我的老师。

在餐厅工作，学到了很多在课堂上学习上学不到的忍耐和坚持，没有想过要放弃；在人际处理上也需注意语气和用词。升到管理层，虽是最底层，但也要做好一个管理者该做好的，除了做好模范外，也要在员工群众树立自己的威信，正确处理好于员工之间，以及员工与员工之间的小摩擦。

所以，踏出第一步很难，但很重要。不管是从事何种行业、何种工作性质都是这样，首先要自己接受它，然后去实践它，克服它，直至征服它。

医院科室总结篇二

尊敬的各位领导、各位同仁：

大家好！今年我回到公司并担任xx中学食堂经理一职以来，主要是主持、开展和落实公司合作下xx中学食堂的全面管理工作。在从事xx中学食堂管理的各项工作中，都围绕公司的服务理念展开的，在“服务、规范、高效、一流”的原则下，理清工作思路，强化各个岗位责任制，按规范落实各项工作。

在公司领导的正确领导、关心和帮助下，在xx中学各位领导的大力支持下，依靠食堂的全体新老员工的共同努力，较好地完成了学校食堂管理的各项工作任务，同时在业务上也取得了不错的业绩，也为接下来一年的工作，积累了良好的管理经验。

回想起今年走过的历程，针对中学食堂的管理工作，我总结了一下，具体工作主要表现在以下几个方面：

我深知对于一个农村中学食堂来说，管理者和每一个员工的操作都非常重要。因此严格落实食品卫生安全是关系到每一位就餐者身体健康的大事。首先，我根据公司的规定，要求每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，并亲自严格审查体检结果，对体检不合格者坚决不予上岗。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培训等。

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，要求餐具实行“一洗、二冲、三消毒”工作，并及时做好消毒记录。工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如果发现工作中有不到位之处立即指出，勒令及时整改到位。一学期来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，保证了食堂的各个工作正常运转。在此，也对他们的辛勤付出表示衷心的感谢。

我每天都会亲自和员工们一起工作、沟通，及时详细了解食堂工作方面的所需与不足，并对目前所需之处及时补充，不足之处及时改进。对校方提出的合理化建议和意见，我也尽可能和员工们商量解决。不能解决的我们及时反映给公司，由公司协商解决。所以，一年来，我和公司、员工、校方始终保持着一一种融洽、和谐的氛围。我想，这也许是我这一年来工作开展顺利的主要原因之一。在此对于大家的支持和帮助表示深深地感谢。

原材料进货来源非常重要决定了食品的安全，学校食堂事关几百师生用餐，需要严格把守原材料采购关。如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等，没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不得接收，存放时间长的，变质变味的统统拒之门外，严格食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。我也严格财务纪律，每次采购时总是索要索证索票、及时入账，对于入库、出库食品，严格要求会计及时准确做好台账。

我会定期跟员工开例会，对这段时间食堂的整体工作进行了归纳总结，并对下一阶段工作进行合理有效的安排。定期对员工进行评价总结能促进他们的自我提高，让他们从工作思想，专业知识技能、服务态度等方面都能得到实质性的提升。这样使得他们能更加用心的投入到为广大师生服务的工作中，

也更好地展示了我们工作人员良好的精神风貌和工作作风，在一定程度上也向学校的师生们展示了我们餐饮公司的良好企业文化。

第五，及时了解市场行情。今年物价上涨幅度很大，增加了食堂的运营成本，降低了利润，面对这些严峻挑战，我及时和公司领导，以及学院后勤保障处、饮食中心的领导沟通，建议改进经营模式，加强各方管理，想方设法确保服务效果不减，同时也要保证食堂的效益，结果在他们的亲切关怀和领导下，保证了这一目标的实现，同时也得到了广大师生的理解和支持。

总之，本学期xx中学食堂的管理工作还是比较成功，不仅提高了师生的满意度，还保证了食堂的效益，同时也让食堂的工作人员在不断的努力中，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献、合作的团队。不但确保了食堂发展的需要，而且也为广大师生提供了优质的服务。

医院科室总结篇三

一年来，在领导的正确领导下，在同事们的积极支持和大力帮助下，较好的履行酒吧领班职责，圆满完成工作任务，得到宾客和同事们的的好评和领导的肯定. 总结起来收获很多。

一、加班加点工作，早日完成装修

今年最重要的工作是前装修工作，自4月份接到通知上班后，为了使新客房早一天投入使用，我和大家克服了重重困难，发扬不怕苦、不怕累的精神，每天在完成自己本职工作的基础上，加班加点、连续作战，利用了很短的时间就完成了房间新旧家具清理、摆放和装修前期，中期和后期的室内外卫生清洁工作，确保了客房的装修和及时出租，为公司增加收入做出了我们的贡献。

二、协助部门经理做好客房部的日常工作

为更好的协助部门经理做好日常工作，今年以来领班一直进行常白班制。这项制度的实施就意味着领班必须每天参加工作，每天监督和参与各项服务工作。操心、费力、得罪人的活一个干了，还不一定落好。但是，为不辜负领导的重望，不影响公司的正常运营，我不辞劳苦的每天上班，除因伤不能参加工作的几天病休外一直参加工作。使我们二三楼未因监督不力或人为因素出现意外。

三、合理安排楼层服务员的值班、换班工作

楼层服务员换班值班是一个非常重要的环节。做到让服务员既做好公司工作又不误家里的事宜，我们采取领班每天跟白班的方式，使领班将能操的心都操到，能够即时的监督服务员的每一项工作，尽可能做到只有做不到的，没有想不到的。使每个工作人员都能无后顾之忧的满腔热情的投入到服务工作中，每天以崭新的姿态面对客人。

四、配合经理做好工作，工作发现问题及时处理，有疑难时应及时上报领导

做为领班，最主要的工作是配合部门经理做好各项上传下达疑难问题等。开张初，各项工作有待理顺。我在手伤未愈的情况下投入到开张顾客的接待工作中。很多的顾客，有的是住宾馆的，有的是来庆贺的，众多陌生的面孔来来往往，加上一大部分工作人员也是新手。我暗暗稳住自己，对每个工作人员的每一个细节进行跟踪，提醒，做细致的安排，使开张接待工作顺利进行。新装候的客房存在水、电、电话等各项维修问题，每一个细节都做详细记录并及时上报给经理迅速解决，以免给初来的顾客留下不良影响。同时也及时将工作人员的期望心声通过正常渠道上报给领导，期望领导予以解决。

医院科室总结篇四

时间过得真快，茫茫碌碌中一年已经过去了，在领导的正确领导下，在全体后勤及食堂工作人员共同努力下，顺利完成了工厂后勤食堂工作。回顾起来，事多且繁杂。依据主要岗位是食堂管理和大厨一职，即负责工厂食堂一切生活所需：蔬菜、食品采购、保管和食堂管理工作，然而，工厂其他后勤事务也占去了工作人员部分时间和精力，现对20xx年工作总结如下：

1、后勤工作：如：菜色安排、临时存放物品、施工监督、发放购买物品等等；协助领导管理工作和处理后勤食堂事务。

2、食堂工作

1) 组织管理食堂大小事务：搬家期间食堂的正常运行。

2) 对食堂工作人员进行分工,组合搭配，明确各自的岗位职责，协调做好食堂工作。

3) 制定每周菜谱按菜谱做好饭菜，尽量让员工吃饱吃好。

4) 常在食堂要求并监督指导怎样节约用煤、用气、用水、用电，使用煤、用气、用水、把用煤、用气、用水、用电量，尽量控制到合理程度。

6) 定期检查食堂机器运转情况，定期加油维护并清洗。

7) 经常提醒并告食堂工作人员安全合理操作机器设备，严防发生安全事故和损坏机器的事故。做到了一学期食堂无安全事故发生。

8) 每天督促检查食堂、打饭厅食堂卫生。挤时间加固食堂内餐桌螺栓，冲洗洗手盆下水，以消除食堂内洗手盆下水臭气。

9) 认真做好食堂安全、消毒、卫生工作。做到了对食堂所使用的餐具每天消毒，食堂工作间、打饭窗口、食堂天天消毒，并对食堂库房食堂周边死角定期用药灭鼠和卫生大扫除。

10) 食堂账目做到日清月结。即当天的帐当天开票签字，

11) 食堂管理工作。主要是维持和督促维持食堂秩序，严禁浪费，维持好员工打饭秩序和打扫食堂卫生的负责人，做好食堂卫生。打饭确保按先来后到的顺序排队打饭，确保食堂卫生干净整洁。

2. 进入新工厂，对食堂的设备更新与建设。

3. 根据食堂工作人员工作表现及时整顿，使食堂工作中员工作开展有序有节，食堂人员工作积极肯干，消极怠工的没了，说二话的少了。饭菜质量提高了，吃炒菜馒头时，达到了两个菜一汤。

4. 努力挖掘食堂工作中员潜力，炒菜原料精心搭配，做出了可口的饭菜，员工和家长对工厂饭菜满意率达85%以上。

5. 食堂采购物品严格按照厂区规定：定点购物，购物时做到货比三家，尽量压低价格购到物美价廉的商品。

6. 继续让员工“吃多少，打多少”的好做法。为工厂食堂节约了大量的原料。食堂员工用餐时，乱扔和倒剩饭剩菜的现象还较严重，需要加强管理。

7. 应继续加强学习、及时总结经验教训，努力提高食堂后勤工作人员和食堂管理人员以及食堂人员思想素质和业务能力，做出更加可口的饭菜。

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，确保职工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。

医院科室总结篇五

在xx酒店工作已经快一年的时间了，从笨手笨脚到此刻的独立做事，这些提高都与师傅的关心和同事们的潜移默化的影响是分不开的。下头将一年来的工作与体会总结如下：

1) 既然我们选择了做技术，就要想尽各种办法把自我的技术提高，有了过硬的技术，才是我们立足的根本，否则就没有底气，专业技能可是关，别人就不会看重你！干一行，爱一行，只要自我喜欢，就要把他做到极致，全心全意地为之而奋斗，构成自我的王牌。

2) 方法很重要。我们明确了方向，就是要注意学习的方法。首先按照师傅的要求做，不懂得地方就要刨根问底，不耻下问，然后自我要实际操作，多思考为什么，勤于记笔记，善于总结。构成学习实践——再学习再实践的套路。养成勤劳的习惯，用心去做，勤动脑筋，善于运用统筹方法。正确每做一次都比上一次有提高，多动手，多去做，不怕苦不怕累，与困难作斗争。做的次数多了，质量就会提升，这就是量变到质变的转化。

3) 团结的重要性。我们在国庆长假就能够体会到，如果不是大家的通力合作，相互帮忙，那样大的工作量真的很难个体单独完成，个人的成长离不开团体的力量，没有优秀的团队，就不会有先进的个人！虽然很忙很累，可是我们大家很开心，时间也过得异常快，感觉更加充实。

4) 要有超强的自信心。在工作中没有必要灰心丧气，我们能够取长补短，每个人都有自我的特长，没有必要那么不自信，更要有勇气，敢于挑战，要热忱，青春就是有活力，敢想敢干，树立起目标，一周一周的去实现他，及时发现自我的不足，及时地去追踪，每一天提高一点，日积月累，就是大的提高，坚持，就是要坚持，坚持的力量是十分强大的。

5) 加强外语的本事，在忙碌之余的闲暇时间，看看英语，记忆一些词汇，背诵些经典段落，这样还能够提高沟通的本事。真的，一个人的会说话本事也是职场很重要的本事之一。记得一个清华大学的员工厨师，自我学习外语还考了托福，真不能不说后天的努力也能够改变自我的命运吧，他就是英语神厨——张立勇先生的感人事迹。

6) 除了在酒店工作以外，多看看其他地方的出品，多想想为什么，想在烘焙比较发达的地方，台湾，日本，法国的烘焙资讯很丰富，我们能够看看充实一下知识的结构，还有些大师在那里有他们的直营店，个性而又递到的。出品更是我们学习的之地。