

2023年中学食堂工作总结(汇总9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。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？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。

中学食堂工作总结篇一

自从我20__年__月从事销售工作以来，在上级领导部门的正确领导下，在同事的关心和帮助下，同事在自我的努力奋斗下，截止20__年__月，我总共完成了__万元的销售额，完成了全年度销售额的__%。现将20__年以来的销售工作总结如下：

一、切实落实岗位职责，认真履行本职工作

作为一名销售业务员，自己的岗位职责是：

- 1、千方百计完成区域销售任务并及时催回货款；
- 2、努力完成销售管理办法中的各项要求；
- 3、负责严格执行产品的出库手续；
- 4、积极广泛收集市场信息并及时整理上报领导；
- 5、严格遵守厂规厂纪及各项规章制度；
- 6、对工作具有较高的敬业精神和高度的主人翁责任感；
- 7、完成领导交办的其它工作。

岗位职责是职工的工作要求，也是衡量职工工作好坏的标准，自己在从事业务工作以来，始终以岗位职责为行动标准，从工作中的一点一滴做起，严格按照职责中的条款要求自己的行为，几年来，在业务工作中，首先自己能从产品知识入手，在了解技术知识的同时认真分析市场信息并适时制定营销方案，其次自己经常同其他区域业务员勤沟通、勤交流，分析市场情况、存在问题及应对方案，以求共同提高。在日常的事务工作中，自己在接到领导安排的任务后，积极着手，在确保工作质量的前提下按时完成任务。

总之，通过几年的实践证明作为业务员业务技能和业绩至关重要，是检验业务员工作得失的标准。今年由于陕北系统内电网检查验收迫使工程停止及农电系统资金不到位，加之自己业务知识欠缺、业务技能不高、市场的瞬息万变而导致业绩欠佳。

二、明确任务，主动积极，力求保质保量按时完成

工作中自己时刻明白只存在上下级关系，无论是份内、份外工作都一视同仁，对领导安排的工作丝毫不能马虎、怠慢，在接受任务时，一方面积极了解领导意图及需要达到的标准、要求，力争在要求的期限内提前完成，另一方面要积极考虑并补充完善。

例如：今年九月份，__分厂由于承租人中止租赁协议并停产，厂内堆积硅石估计约_吨、重晶石_吨，而承租人已离开，出于安全方面的考虑，领导指示尽快运回分厂所存材料，接到任务后当天下午联系车辆并谈定运价，第二天便跟随车到__分厂，按原计划三辆车分二次运输，在装车的过程中，由于估计重量不准，三辆车装车结束后，约剩_吨左右，自己及时汇报领导并征得同意后从当地雇用两辆三轮车以同等的运价将剩余材料于当日运回，这样既节约了时间，又降低了费用。

三、正确对待客户投诉并及时、妥善解决

销售是一种长期循序渐进的工作，而产品缺陷普遍存在，所以业务员应正确对待客户投诉，视客户投诉如产品销售同等重要甚至有过之而无不及，同时须慎重处理。自己在产品销售的过程中，严格按照厂制定销售服务承诺执行，在接到客户投诉时，首先应认真做好客户投诉记录并口头做出承诺，其次应及时汇报领导及相关部门，在接到领导的指示后会同相关部门人员制订应对方案，同时应及时与客户沟通使客户对处理方案感到满意。

四、依据客户需求确定可代理的产品品种

熟悉产品知识是搞好销售工作的前提。自己在销售的过程中同样注重产品知识的学习，对厂生产的产品的用途、性能、参数基本能做到有问能答、必答，对相关部分产品基本能掌握用途、安装。

依据厂总体安排代理产品，通过自己对陕北区域的了解，代理的品种分为二类：一是技术含量高、附加值大的产品，如35kv避雷器、35熔断器及限流式熔断器等，此类产品售后服务存在问题；二是10kv线路用铁附件、金具、包弓、横担等，此类产品用量大，但附加值低、生产厂家多导致销售难度较大。

五、电气产品市场分析

__区域大、但电网建设相对落后，随着电网改造的深入，生产厂家都将销售目标对向西部落后地区，同时导致市场不断被细化，竞争日益激烈。__区域电力单位多属农电系统，经过几年的农网改造建设，由于资金不到位仅完成改任务造的40%，故区域市场潜力巨大。现就陕北区域的市场分析如下：

1、市场需求分析

__区域虽然市场潜力巨大，但__区域多数县局隶属省农电系

统，材料采购由省招标局统一组织招标并配送，__供电局归省农电局管理，但材料采购归省招标局统一招标，其采购模式为由该局推荐生产厂家上报省招标局，由招标局确定入围厂家，更深一步讲，其采购决定权在省招标局，而我厂未在省招标局投标并中标，而__地区各县局隶属__供电局管理，故要在__供电局及各县局形成规模销售确有困难且须在省招标局狠下功夫。根据现在搜集的信息来看，__供电局是否继续电网改造取决于省农电局拨款，原因在于这几年的改造所需资金由省农电局担保以资产抵押贷款，依该局现状现已无力归还贷款利息，据该局内部有关人员分析，__地区的电网改造有可能停止。

2、竞争对手及价格分析

这几年通过自己对区域的了解，__区域的电气生产厂家有二类：一类是__厂(分厂)__等，此类企业进入__市场较早且有较强实力，同时又是省招标局入围企业，其销售价格同我厂基本相同，所以已形成规模销售；另一类是__厂等，此类企业进入__市场晚但销售价格较低[]yh5ws-17/50型避雷器销售价格仅为80元/支[]prw7-10/100销售价格为60元/支，此类企业基本占领了代销领域。

六、20__年区域工作设想

总结一年来的工作，自己的工作仍存在很多问题和不足，在工作方法和技巧上有待于向其他业务员和同行学习，20__年自己计划在去年工作得失的基础上取长补短，重点做好以下几个方面的工作：

- 1、依据20__年区域销售情况和市场变化，自己计划将工作重点放在延安区域，一是主要做好各县局自购工作，挑选几个用量较大且经济条件好的县局如：__电力局、__电力局做为重点，同时__供电局已改造结束三年之久，应做其所属的二县一区自购工作；二是做好__油矿的电气材料采购，三是在__

区域采用代理的形式，让利给代理商以展开县局的销售工作。

2、针对__地区县局无权力采购的状况，计划对__供电局继续工作不能松懈，在及时得到确切消息后做到有的放矢，同进应及时向领导汇报该局情况以便做省招标局工作。同时计划在__寻找有实力、关系的代理商，主要做__公司的工作，以扩大销售渠道。

3、对__已形成销售的__电力局、__电力局因20__年农网改造暂停基本无用量，20__年计划积极搜集市场信息并及时联系，力争参加招标形成规模销售。

4、为积极配合代理销售，自己计划在确定产品品种后努力学习代理产品知识及性能、用途，以利代理产品迅速走入市场并形成销售。

5、自己在搞好业务的同时计划认真学习业务知识、技能及销售实战来完善自己的理论知识，力求不断提高自己的综合素质，为企业的再发展奠定人力资源基础。

6、为确保完成全年销售任务，自己平时就积极搜集信息并及时汇总，力争在新区域开发市场，以扩大产品市场占有率。

七、对销售管理办法的几点建议

1、20__年销售管理办法应条款明确、言简意赅，明确业务员的区域、任务、费用、考核、奖励，对模凌两可的条款予以删除，年底对业务员考核后按办法如数兑现。

2、20__年应在厂、业务员共同协商并感到满意的前提下认真修订规范统一的销售管理办法，使其适应范围广且因地制宜，每年根据市场变化只需调整出厂价格。

3、20__年应在情况允许的前提下对业务员松散管理，解除固

定八小时工作制，采用定期汇报总结的形式，业务员可每周到厂1-2天办理其他事务，如出差应向领导汇报目的地及返回时间，在接领导通知后按时到厂，以便让业务员有充足的时间进行销售策划。

4、由于区域市场萎缩、同行竞争激烈且价格下滑，20__年领导应认真考察并综合市场行情及业务员的信息反馈，制定出合乎厂情、市场行情的出厂价格，以激发业务员的销售热情。

中学食堂工作总结篇二

时间过得真快，忙忙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的故事发生。
 - 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。
1. 安排搬家期间工厂送饭的工作，每日至少是来回往返大兴和亦庄三次，保证了搬家期间员工吃饭。
 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，使食堂工作人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. 努力挖掘食堂工作人中员潜力，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，购物的时候

做到货比三家，尽量压低成本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. 应继续的加强学习、及时的总结经验教训，努力的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，食堂工作人员也是正在加大努力逐步的形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业做出努力。

中学食堂工作总结篇三

为了进一步规范我县学校食品安全，有效遏制学校食品安全事故的发生，按照市食品药品监督管理局文件精神，我局于9月1日9月3日期间对全县各类学校、托幼机构食堂开展了专项检查。现将有关情况总结如下：

此次检查工作，共出动执法人员54人次，执法车辆18台次，对全县35所中小学及部分托幼机构的食堂进行了监督检查。

1、学校食堂开学前供餐的准备工作；

2、学校对食品加工安全把关情况；

3、《xx市学校食堂食品安全管理规范》的落实情况；

4、学校食品安全组织机构建设、学校食堂管理人员及食品从业人员健康体检及培训情况；

1、全县学校领导的食品安全意识有很大提高，对食品安全工作高度重视，自身管理水平也有显著提高。各中小学食堂都在开学前做好了供餐准备工作，生产加工场所的设备设施、用具、餐具都进行了彻底清洗、消毒，库存食品及原料都在保质期内，所有加工设备设施都处于运转状态，对食品从业人员进行了食品安全知识培训，建立了培训档案，同时各食堂都建立了从业人员的晨检制度。

2、各学校都能认真执行《xx市学校食堂食品安全管理规范》，从业人员遵守操作规程，使用的工具及容器都有生熟标记，做到定位存放。食品存放做到生熟分开，饭菜都在备餐间内分餐。严格按照许可范围守法经营，不做凉拌菜，同时做到每餐食品留样，建立留样记录。食堂在采购食品原料时进行了索证、索票，建立了进货台账。

1、个别学校食堂流程不合理，设施陈旧，消毒设施、保洁柜等硬件设施数量不全。

2、个别学校采购的食品索证不全。

3、个别学校餐具不消毒，用餐留样数量不够。我们对检查中存在问题的单位下发了责令整改通知书，要求限期整改，并将进行复查验收。

通过本次专项检查，进一步强化了学校食品安全责任意识，消除了我县学校食堂食品安全隐患。在以后的工作中，我们将进一步加大监管力度，落实监管责任制，努力抓好学校食堂、托幼机构食堂的食品安全工作，加强各项制度的健全和落实，有效控制食品安全事故的发生，切实保障广大师生的饮食安全和身体健康。

文档为doc格式

中学食堂工作总结篇四

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20__年工作总结如下：

一、主要工作：

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。

5)食堂采购物品严格按照规定：定点对比购物，购物做到物美价廉。所购物品中，食用物品，须在食堂称秤、收物、出

具发票签字后做帐。

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的事故发生。

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。

二、取得的成绩和成功的经验：

1、安排搬家期间工厂送饭的工作，每日至少是来回往返大兴和亦庄三次，保证了搬家期间员工吃饭。

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，购物的时候做到货比三家，尽量压低成本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、应继续的加强学习、及时的总结经验教训，努力的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，食堂工作人员也是正在加大努力逐步的形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业做出努力。

中学食堂工作总结篇五

为做好学校食堂工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管

理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

中学食堂工作总结篇六

伴着圣诞节的喜庆以及元旦的气息,20xx年的钟声行将敲响。我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首20xx年,在各位的领导下,在同事的支持下,作为一名厨师长,我以身作则,高标准、严要求,团结以及带领食堂员工,为顾客了精美的菜肴以及优质的服务;为食堂经济利益以及社会效益,勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的工作总结如次:

我在各位的领导下集思广益、制定较的经营计划。如:顾客的消费生理,推出绿色彩食品以及野生食品;季节性原料供应独特的地方,推出特价菜。等等。

以人为本,我员工情况素质教诲,每天都对员工有性的厨艺培训,并经常激励把工作看作是的事业。努力,员工整体素质得以,如注重仪表、笃守厨房规章轨制等;有些员工甚至还开始琢磨新菜谱。现在,了、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以生存发展的焦点竞争力。厨师长,我严把质量关。对每道菜都制作了投料标准及制作程序单,做菜时标准,每道菜的色、香、味稳定;还前厅员工意见及宾客反馈,总结每日出品问题,并在每日例会中改进;还经常更新菜谱,动脑筋、想办法、变花样,回头客每次都可以尝到新口味。

《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都对各自的卫生区，由我不查抄；，规定食品原料分类存放，分别，厨房器具也存固定位置；，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也的温度以及湿润程度测量。一切可以的气力，食品卫生安全，防止顾客食物中毒，不须要的后果。

在菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，是追求的。厨师长，我也总结出降低成本的新方法。如：库存状态，坚决“先进先出”原则，把存货较长的原料尽快销售出去；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都成本，从而效益最大化。

综上所述，在本年度，团队的努力，在厨房经营办理了；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质等都高的成绩。当然，也还比如，受甲流以及金融危机的，消费者就餐的品味与档次下降，这使的年收益受到程度的。但面对不可抗力，需研究制造物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的年收益，从而转危为机的。从事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。此后，我会带领我的团队挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，将在20xx年的根蒂根基上，经营办理、质量卫生监控以及成本控制，要改进的工作思绪，考查新的菜品，菜肴的创新，从而追求在20xx年的经济效益以及社会效益。

中学食堂工作总结篇七

伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息□20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员

工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。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；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，在本年度，通过团队的`共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

中学食堂工作总结篇八

光阴似箭，日月如梭转眼间即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息，的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全

心全意为地雅，紫金服务。在20里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时

间较长的原料尽快投入使用;研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效;在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在2017年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

最后祝：地雅所有公司兴旺发达，蒸蒸日上。

中学食堂工作总结篇九

我校是一所寄宿制初级中学，目前共有教学班14个，学生700名左右，全部为住宿生，设有一个食堂。学校按上级有关文件指示精神，采取了由学校经营食堂的方法，对食品的来源采取定点采购的方式。对经营的食品，严格食堂食品经营准入制度，实行公开招标，通过现场考察、索证等程序严格审

核其资质标准，食堂定点采购实体的选择、准入十分慎重，了解掌握供货方的实际能力与社会信誉程度，择优选定供应方，签订供应协议书，保护学生的利益，有效提高食堂服务于学生的质量。

现将一年来的工作总结如下：

1、安装了较为标准的厨房设备，使我校食堂标准得到一定提升；改建原有食堂，增设功能间，改进烹饪流程，食品品种和质量进一步得到了提高。

2、认真听取学生意见，不断改进伙食质量，在学生食堂里，学生就是上帝。根据学生的口味，食堂不断更新饭菜的品种，翻新花样。以便让学生吃饱吃好。专管人员每天检查伙食卫生，领导不定时检查，在检查中发现有问题，追查食堂管理者的责任。

3、食堂管理做到分工明确，任务到人，责任到人。定期体检、培训，持证上岗，统一着装、统一体检，对有传染病的人员严禁进食堂工作。

4、食堂划分卫生区，做到炊具、器械专人保洁，所管卫生区随时清理，使食堂的清洁卫生、环境卫生有明显提高。

5、保证及时为学生供应开水，做到有开水喝、有热水用。

6、高度重视安全，做到随手锁门，严禁无关人员进入食堂，专人负责食品留样。

我校的食堂管理还不够成熟，还有很多不完善、不科学的地方。我相信在上级领导的支持下，我校的食堂管理会越来越科学，越来越规范，我们的工作会更上一层楼。