

2023年食堂厨师技师工作总结 食堂厨师工作总结(汇总5篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

食堂厨师技师工作总结 食堂厨师工作总结篇一

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！

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。

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！

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。

食堂厨师技师工作总结 食堂厨师工作总结篇二

我不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误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，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的'菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费xx多万元。

平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自xx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。

由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在xxx年至20xx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，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。为教育事业作出了自己的贡献。

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

一是明确xxxx食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对xxxx食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励xxxx食堂管理考核制度□xxxx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xxxx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xxxx食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的xx广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管

理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从xx粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实xxx级、xx级大学生补贴xxx人，共计xxxxxx元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

一、制订并完善了各项管理制度，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。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习了xx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。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。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。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。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xx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。

食堂厨师技师工作总结 食堂厨师工作总结篇三

课堂和食堂是幼儿园生存的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师幼的身体健康，直接影响幼儿园的社会形象。工

作不分贵贱，食堂岗位虽不起眼，但直接关系到每个幼儿的健康。为此，我们坚持以幼儿的健康成长为目标，以服务师幼为宗旨，同时认真对照各自的职责要求，析工作中的得失，强化正能量，肯定食堂工作人员的进步和成绩。指出工作中存在的问题，提出改进的意见和方法。教育局、卫生防疫部门等有关领导多次来园监督检查，给予了高度赞扬。

为此，我们认为只有充分调动大家的积极性，充分挖掘大家的潜力，大家才能把平日最优秀的状态表现出来。我们经常召开食堂人员工作会，形成同一时间段的高效配合。

食堂委员会定期研究食堂伙食问题，继续制定完善食堂各功能间管理，并做到定期检查、及时整改，各项制度有落实，并将制度张贴在食堂的醒目位置。1. 每周制定幼儿食谱，根据季节特点、综合考虑到季节变化，适时给幼儿加绿豆水、菊花山楂水来消暑。制定适合幼儿口味，有助于幼儿消化吸收的食谱，及时了解食堂管理及师幼用餐情况，发现问题及时处理，不断改善师幼伙食。每周一及时把一周食谱公布给家长。月末对每周食谱进行营养分析，通过营养分析及时调整食谱，确保幼儿营养量的摄入。

2. 严格把好采购验收关，保证食品的质量。保证所购肉、菜、蛋新鲜、安全，不购买腐烂、变质、掺杂、掺假的食品和“三无”食品。

3. 建立食品卫生管理网络，实行食品卫生后勤园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，做到有岗就有人，有人就有责。

4. 加强幼儿园食堂的财务管理，幼儿园伙食费专款专用，设立会计和出纳两人分管伙食帐，进行成本核算，计划开支，全年收支基本达到均衡，每月向家长公布伙食账目。同时，积极发挥班长的监督作用，及时调查了解食堂管理及师幼用餐情况，发现问题及时处理。

1. 加强培训。组织厨房人员学习《食品卫生法》或对她们进行安全教育，使其做到技术熟练，操作规范，组织职工学习安全操作规程，如使用操作炊事机械设备前必须进行安全检查，工作结束后及时关掉电源。注意防火，明确专人每天检查等，有效促进食堂的炊事人员不断提高烹调水平。

2. 明确岗位职责。力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之明确，进一步提高职工岗位意识和服务意识。使每位炊事人员都不折不扣的完成自己的本职工作。在大家起早摸黑坚守岗位的基础上，努力注重人性化管理，合理制定轮流班制度。

安全是各项活动的重要保障，安全工作更是各项工作重点的重中之重，

1. 一丝不苟的做好消毒工作。严格执行消毒标准，保证餐具清洗干净、消毒到位，并做好消毒。

2. 食堂工作人员每年到定点医疗机构体检一次，均持健康证和上岗，工作期间自觉穿戴好工作衣帽，保持个人卫生。不论何日何时走进幼儿园食堂都会给他人留下干净、整洁、一尘不染的印象。

3. 做好每日每餐的留食待检工作，均做到食物留48小时待检。

成绩永远属于过去，继续进步，追求更好是我们伙食工作的主题。今后我们将会更加尽职尽责，保证幼儿园各项工作的顺利进行。但是，由于食堂工作的特殊性，我们的工作还存在很多不足，在今后的工作中，我们将加强学习，提高业务水平，努力改善服务质量，把伙食工作做得更好，更扎实!使我园在伙食管理上、服务上，更上一个台阶!伙食争取做到让幼儿满意、家长满意。

食堂厨师技师工作总结 食堂厨师工作总结篇四

之前的我心比天高，总想找到一个大的平台，总以为大树底下好乘凉。选择大平台就能够前程无忧。于是一次次在寻找。然而事实却不一样，发现每个企业都有自己的优势和某方面还不健全的地方，无论身处大企业或小企业我们都要去学习他们的优势，从而与企业一齐应对困难，因为工作是自己努力坚持去做的。总是坐这山看那山，永远都会一事无成的。平台的大小，绝不是影响一个人成功的绝对因素，关键是自己在现处的平台中怎样去努力，怎样去做好自己本职工作和永无止境的学习钻研。此刻我坚信，选平台不如做好自己。

想想自己最大的缺点就是不够成熟。自己做事有点感情用事，常把生活中的情绪带到工作中来。易冲动，不够淡定。喜欢在冲动时做决定。以至于做出后悔的决定。习惯构成性格，性格决定命运。自己在以后道路上改掉这个致命的臭毛病，凡事三思而后行。

环境适应本事差。不坚持选择。常被外界因素所干扰。不好意思和刚认识的伙伴打成一片。自己思想过于沉重，种子春天播撒，秋天才有收获。仅有在一个地方长期好好干下去，公司才会重用你，自己才能得到更好的发展。如果工作就像打游击战一样，那里工作一个月那里工作一个月，是不会得到很好的结果的，那样纯属于缺钱打零工。所以告诉自己要坚持选择。

“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索。”在总结本年度经验教训的基础上，我将以更端正的态度和更高的热情去迎接下年度工作的到来，争取在下年度工作取得更大的提高。

食堂厨师技师工作总结 食堂厨师工作总结篇五

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，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。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；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，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，把握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域负责，同时，由我进行不定期检查。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，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，从而达到效益最大化。

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，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xx年创造更好的经济效益和社会效益。

但是，我相信，在各位领导和同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx□