

# 食堂帮厨自我鉴定 单位食堂帮厨年终总结 (优秀9篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 食堂帮厨自我鉴定篇一

### 1、菜品质量

菜品质量:菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序，做菜时标准，每道菜的色、香、味、型力求稳定；还不断听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下，完成了大型宴会标准菜单的制作，从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片。

在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责。

### 2、成本控制

成本控制方面:在保证菜肴质量的前提下，降低成本，让利顾客。我也总结出的一套降低成本的方法。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，向“零”库存靠拢；研究制造无成本菜品，把主菜的. 剩余废弃原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，学会估算原料的成本，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都养成节约意识，从而效益最大化。

### 3、管理

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店的各项规章制度，不徇私情。

在四月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后的的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品，从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

### 4、菜品创新

在菜品创新方面我们集思广益，聚集大家的力量，师傅级每月每人最少出两道新菜品。我本人将做好新菜品创新工作平台支持，让员工能够充分的展现自己，从而为酒店在菜品竞争方面提供源泉。同时出现了许多优秀菜品例如；弘润招牌鸡、毛纸烧饼、萝卜丝饼、德式蒜香虾、蟹肉烧粉皮等，赢得了许多客人的好评。

### 5、卫生

卫生方面:严格按照《食品卫生安全法》，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，划分每个员工各自的卫生区域，不留死角卫生。规定食品原料分类存放，生熟分开、素荤分开。把工作做到每个细节，从而有效地防

止防止顾客食物中毒事件发生，避免不必要事故的发生。

## 6、安全

安全方面：做到了全年没有食物中毒事件发生、没有任何安全隐患、没有较大工伤事故。在消防知识方面做到人人会背，会使用灭火器材。懂得四个能力、三会三化、会报警程序、数值酒店和工作区域疏散通道位置、数量和方向及酒店灭火器种类。

感谢张总、朱师傅对我的信任及大力支持，让我在20xx厨房工作中画上了完美的句号。

综上所述，在本年度，厨房团队的不断努力，在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质、食品安全等都有较好的成绩。我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

### 20xx年工作计划：

#### 1、前台沟通：

与前台沟通问题一直以来都是厨房的难题□20xx年将加大厨师素质提升，沟通能力，将出台关于与前台合作制度，例如：菜品估清规定、协调会、意见反馈制度等，从而有效避免沟通不畅带来诸多的问题。并加强团队意识培训，让后厨员工知道只有和前台员工通力配合，才能使我们的菜品画上最完美的句号，才能让酒店产生最高的经济效益。

#### 2、创新菜：

菜品永远是厨师的生存基本，也是每一个职业厨师的追求，实现自我价值的一条通道。在创新菜方面我们眼看国际餐饮高手例如米其林三星餐厅的大厨等，手艺向国内餐饮巨头看齐例如大董意境菜、俏江南、大蓉和等，力争酒店在菜品研

发方面具有核心优势。

### 3、工作计划

三楼进行装修，从而增添酒店餐饮整体竞争力度。厨部将做好工作计划部署，人员增加湘菜、粤菜、川菜进而补充菜品多元化需求，来满足不同口味的客人。厨部已经建立优秀菜品存档工作，随时可以保证菜品更新工作。

### 4、培训

加大员工培训力度，给员工提供多层次学习平台。从员工素质、团队精神、协作能力、技能效率等全方位进行，从而让员工从单一的技术层面走向综合水平整体提高。

以上几处将列为今年的工作重心。

20xx我会带领我的团队不断挑战、勇于创新，烹饪出更精美的菜肴，来迎合市场的发展需求，用更有优异的成绩回报酒店。谢谢。

## 食堂帮厨自我鉴定篇二

\_\_完小现有988人在校生，分19个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工7人。学生在校早餐人数在630人左右，在校中餐人数在900人左右。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2人，员工6人。员工的招聘、

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，我们强调突出“八个一点”，既对师生热情一点，态度诚恳一点，语言亲切一点，服务主动一点，饭菜质量更好一点，花样更多一点，效率更高一点，卫生更强一点。让每个职工认识到食堂就好比是自我的餐馆，师生就是自我的客人。广泛提倡“微笑服务”、“礼貌报务”，力争使师生满意率到达100%。让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

## 二、建全学校食堂安全卫生管理机制，构成管理和监督网络

学校领导历来都把食堂作为学校的一个重要窗口，定期召开食堂工作专题会议。为切实加强对食堂的管理，成立了以学校校长吴炳辉为组长的食品安全卫生领导小组；以分管副校长田景祥为副组长、以工会、总务、教务、后勤食管为组员的食堂管理委员会；指派德才兼备的后勤管理能手专管食堂；成立了以学校党支部书记为组长，有关教师为组员的食堂物价监督领导小组；任命欧贤旺为食堂卫生专职和财会员；制定了食物中毒及食患疾病突发事件应急预案；成立了以学校校长为组长，分管校长为副组长的食物中毒突发事件应急领导小组。定期检查工作，发现食品安全卫生及消防安全隐患，督促及时整改；定期反馈师生们对食堂工作的意见。使食堂饭菜质量、安全卫生工作始终置于全校师生的管理和监督之下。

## 三、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，从资料上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理和财物管理类。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》、《采购人员岗位职责制度》、《从业人员健康检查制度》、《餐具消毒岗位职责制》。食堂工作人员不仅仅要对这些制度资料熟悉，并且一切行为都

要受到这些制度的约束。

#### 四、切实加强食堂食品卫生安全工作

学校食堂食品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。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，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。保留此标记对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期以及出售人的健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事食管把关。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职责书。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。粗加工间做到原料上货架，择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每一天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。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。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全职责书。

第三，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，并由食品卫生监管员进行检查，有无变质变味食物，有无未煮熟食物。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。以上消毒每一天早、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%。

第五，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。食堂每一天对个人的卫生状况评分检查，并记入当天的量化管理日志中，作为本人评先、晋级的原始依据。

严格的管理有效的保证了食堂工作的优质、高效运转，优化了食堂生产销售流程，使食品卫生安全保险系数长期坚持在最佳状态。我们自创办以来未出一例因饮食引起的不良反应。多次受到上级主管部门的表彰和全校师生的一致好评。

### **食堂帮厨自我鉴定篇三**

光阴似箭！一晃眼，在医院工作已有2年了，在过去2年里，在院领导、科主任及护士长的正确领导下，我认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”的重要思想。坚持“以病人为中心”的临床服务理念，发扬救死扶伤的革命人道主义精神，并认真严谨的态度和积极的热情投身于学

习和工作中，踏实地学习与医疗护理工作中，顺利完成了各项护理工作。

### (一) 思想道德、政治品质方面：

能够认真贯彻党的基本路线方针政策，通过报纸、杂志、书籍积极学习政治理论；遵纪守法，认真学习法律知识；爱岗敬业，具有强烈的责任感和事业心，积极主动认真的学习护士专业知识，工作态度端正，认真负责，树立了正确的人生观和价值观。在医疗护理实践过程中，服从命令，听从指挥。能严格遵守医院的各项规章制度的，遵守医德规范，规范操作。能积极参加医院和科室组织的各项活动并能尊敬领导，团结同事。

### (二) 专业知识、工作能力方面：

我本着“把工作做的更好”这样一个目标，开拓创新意识，积极圆满的完成了以下本职工作：协助护士长做好病房的管理工作及医疗文书的整理工作。认真接待每一位病人，把每一位病人都当成自己的朋友，亲人，经常换位思考别人的苦处。认真做好医疗文书的书写工作，医疗文书的书写需要认真负责，态度端正、头脑清晰。认真书写一般护理记录，危重护理记录及抢救记录。遵守规章制度，牢记三基(基础理论、基本知识和基本技能)三严(严肃的态度、严格的要求、严密的方法)。护理部为了提高每位护士的理论和操作水平，每月进行理论及操作考试，对于自己的工作要高要求严标准。在日常工作中态度端正。

### (三) 在态度、学习方面：

严格要求自己，对医院每个季度的考核能认真对待，态度端正，目标明确，基本上牢固的掌握了一些专业知识和技能，做到了理论联系实际；除了专业知识的学习外，还注意各方面知识的扩展，在闲暇时间里阅览业余知识，从而提高了自身



的思想文化素质。

(四) 在生活方面：

养成了良好的生活习惯，生活充实而有条理，有严谨的生活态度和良好的生活态度和生活作风，为人热情大方，诚实守信，乐于助人，拥有自己的良好处事原则，能与同事们和睦相处；，在工作期间能互相帮助。

今后的目标：

(1) 扎实抓好理论学习，保持政治上的坚定性。

(2) 在院领导、科主任的关心和指导下，顺利完成医疗护理工作任务，认真履行职责，爱岗敬业。

(3) 以科室为家，工作积极主动，对待病员热情、耐心，满足病人的需求。

在过去的1年中，我感谢每一位和我共事的同事。感谢你们的善待，感谢和你们有这样相逢相知相处的缘分，感谢你们的善良和美好，感谢你们让我生活在这样一个温暖的大家庭！希望来年，我们仍然能够荣辱与共，共同感觉感受生命和生活的美好美丽，共同去创造一个更加灿烂的未来！

## 食堂帮厨自我鉴定篇四

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

第一、作为食堂自然是离不开饮食，食堂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\_，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而研究。

灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心境舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也十分重要。一百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。由我和采购员一同采购，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，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。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。

第四、一年来接待了，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。

第四、在菜谱的安排方面：

4、在节俭成本方面：食堂一向以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既能够用来炼油炒菜，也能够放在菜里一齐炒。这样一来不仅仅节俭了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第五、就餐方面，我们没有停留在使学生仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。此刻，学生食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每一天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每一天的食谱和菜谱，予以公布，便于理解大家的监督。

第六、在菜品的采购和管理上：

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第七、加强卫生管理，增强忧患意识。

(1)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

(2)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。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，保证了食堂工作正常运转。

堂每日用液化气、油明火等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，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。三是进取负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。

所以，我们必须要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到职责到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，经过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率

有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在必须的差距，对食堂管理还不够精通，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的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，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。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，仅有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步构成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

## 食堂帮厨自我鉴定篇五

一、新领域的尝试推动了个人较全面的成长与历练。

1、共同参与一线员工的工作，体验他们的工作之辛劳，认同、尊重他们的劳动付出，这种参与方式更能走进她们的内心。

经过开学初一日蹲点、偶尔不定期的走入一线的工作参与，边一齐劳动的同时边随意的交谈中，员工也更容易理解意见一些，并也能获知很多有价值的信息，解决了所存在的一些问题。再有，无任何包袱的与之诚恳的进行情感交流，更能客观全面的了解到具体细节工作、存在的问题，然后从园所宏观需求上与之诚恳的分析，在思想观念上不断加以疏导、引领，以到达个人价值与团体价值追求的一致性，缓解了员工与管理处于对立的局面，由此，团队意识、凝聚力就慢慢的有所增强了。

2、把好幼儿园开源节流关，采购物品时多方面进行价格的比

对，了解掌握价格的动态，最大空间的做好成本节俭。

采购于我来说是最头疼的事情：一最怕价格有偏差；二怕购买回的物品质量有偏差。最开始时由于没有经验，所采购回的物品价格、质量时有偏差，数次受挫以后弄得人没半点信心，很怕外出采购，甚至曾想过撂下采购的这个担子，但在董事会鼓励与信任下才重拾信心，也逐渐在采购中积累了一些经验，每次采购时，即便是在固定的定点采购点也会问清楚每一项目的单价，然后在清单后面加注详细价格单价；另有，除了定点的采购点，也会多问问、看看、了解其他店面的价格情景，进行物品、价格比对后，尽可能的购买性价比高的物品。

3、加大了员工寝室、功能室规范管理力度，较好的改变了以往脏、乱的局面。

员工寝室一向是个大问题：物品杂乱、卫生状况差、用电安全意识欠缺，虽然平时也要求过、考核过，可是考核一下好一时，只要一不检查就回复原样，只是治标根本治不了本，杂乱也仍然是那么乱着。甚至，教师们这种不良习惯会也影响到孩子，辐射到了功能室的管理，班级使用完功能室后教师也没习惯收整好，导致功能室里也是“惨不忍睹”：桌椅、教玩具、图书等物品杂乱不堪。为了扭转这种状况，专门召集全体住园的教师召开了一次关于寝室管理要求的会议，从两方面着手：一是职责到人，以考核督管自我约束力。重新选出寝室长，寝室长负责监管好自我寝室。将卫生要求、寝室管理细则、值日生安排具体到人，排出公共区值日生表格张贴在寝室内，每日值日生做完卫生清扫后签好字，以便于管理人员检查核对，一旦发现未及时做好公共区卫生工作，从重考核。每个寝室内卫生如有发现不干净的情景，全体寝室人员一并从重考核。二是管理上由平时的一周一检调整为不定时随时抽检，要确保寝室随时坚持卫生干净整洁，但凡发现卫生状况差者同样从重考核。经过一段时间的试行，自此，寝室环境卫生改观显著，一改以往脏乱的局面，变得

干净清爽多了。

功能室里也相应的采取了表格式管理，但凡进入功能室使用的班级做好表格记录，记录好室内卫生、教学具整理情景，出来后必须整理好功能室教学具，并也必须要认真填写好使用表格，物品整理情景如何。虽然，检查过程中仍有少部分未清理整齐的情景出现，但总体来说还是提高相当大。可是，后期表格的填写有些班级就没能坚持下来，使用完后没及时做好使用记录，在下学期工作中还要求教师做好持续性的工作。

## 二、后勤团队建设初见成效。

### 1、学习、强化规章制度，明确岗位职责与要求，严格规范程序化工作。

在学期初，就召开后勤会议，组织全体后勤人员进行规章制度的学习，从思想上、从幼儿园宏观工作需求上来要求后勤人员更高标准、更高要求的对待自我的工作，严格以规章制度、岗位职责来对照日常工作；并在园训的基础上修改、拟出了一份后勤部门工作宣言，以此指导自我的工作；我还新制定出了一份后勤管理考核细则，对后勤人员进行细致程序化工作的要求与监管，以此为依据进行日常考核。力求多渠道的带动后勤工作逐步进入规范化管理。

### 2、下放管理权利，发挥中层管理领导力量。

食堂班组工作氛围一向不是十分融洽，个人主观意识多，相互协助精神相对于班级来说还是欠缺一些，埋头闷声做事多，主动交流沟通少，就有因交流不畅导致工作出现问题的情景发生过(幼儿菜量少了无人管、调改了菜谱不汇报等等)，这也是影响食堂工作质量大的一个因素之一。为此，我就如何提升食堂工作质量，带动食堂班组工作氛围找食堂班长多次交流。分析原因有：食堂自主管理不够，平常多半是被动式

的理解安排的工作，没有太多的动脑筋想问题、想事情，构成了一种等待安排、被动理解的工作习惯，没有一个主要负责的人员来起到一个协调、带动的作用，班组长带动性远远不够，根本发挥不了作用。并且只要一有出现问题，大家还相互推诿职责。基于此，经过与班长交谈、商讨，决定把管理权利下放，充分发挥中层管理人员的力量，以班长负责制进行食堂班组内部自主管理，班长有责管理、调动、协调好食堂班组所有人员、所有工作，有问题我们只找班长问责，班组内必须要高要求、高质量、不打任何折扣的完成所有工作。经过试行，这种方式的确可取，班长进取主动性被调动了起来，班组内工作氛围、协助精神也明显有所改观。但有些细节工作、对工作要求的执行力度还需在以后工作中不断督促与强化。

3、组织形式多样的各种赛项、业余活动，调动大家主动参与的进取性，增强团队凝聚力。

为了激发大家主人翁意识，增强后勤工作人员的凝聚力，光只靠嘴上多念叨还远远不够，还需要丰富多样的团队活动等其他形式来调动大家的热情与进取主动性，于是，这个学期我们组织了诸如：食堂切菜比赛、保育组故事比赛、外出休闲放松活动(保育组、食堂班组分别进行)等，让大家在竞赛中得以技能上的相互学习、提升，增强大家参与活动的进取性；在紧张的工作之余也放松身心，释放压力，以坚持充沛的精力、简便愉快的情绪投入到工作当中。

三、安全管理意识、督促排查力度做得不够到位，导致有职责安全小事故的发生。

1、修改完善了各部门的安全职责状，并与各负责人进行了职责状的签订。

2、出台了每日安全检查制度，除了班级以及各部门所需维修的物品维修上报登记表之外，还增加建立了每日安全检修台

帐，要求安全负责专员每一天进行安全排查并做好详细记录。

3、组织班级进行了多次消防演习，提高了班级教师安全警惕性和幼儿安全防范自救本事。

4、进行了教职工寝室彻底的用电安全排查，基本上杜绝了寝室私自接用电器，并基本做到能自觉养成安全、正确使用电器的习惯。

5、经常巡查班级正确使用电器情景，较好的督促到了教职员工安全意识的提高，从最初的人走插座未拔到此刻全都是人走插座全拔除，这说明教师的安全警惕性在督察中得以提高。

6、食堂食品卫生安全也都是乘着“高度以孩子生命安全至上”的原则进行操作，卫生、消毒、食品留样、采购、加工制作等每一道工序都严格把好卫生、食品安全关，但凡发现任何异常、甚至疑似异常的食品都是宁愿造成浪费也不会给孩子吃，不会拿孩子生命安全来做实验。

可是，我也深刻的检讨自我，在安全工作有些方面没做到位：

1、有时门口没人值岗时门没及时落锁，外面的人就能够轻易的进入到园内来。

2、外来人员来访时还是较为随意，门卫没有认真执行好门卫登记制度就放外人随意进入园来。

3、午时离园后时段更为放松，多次门口无人在岗而未落锁，安全隐患十分大。

(二)做为一名安全管理直接领导者，我十分的自责安全巡查没能坚持好，因忙于其他事务，到学期后期巡查工作就有所放松；对安全专员的要求也没督管好发现问题应当要及时上报、及时处理，导致有安全隐患时我没能第一时间掌握信息，及



时排除掉安全隐患，带给了一名孩子小伤害事故的发生。

这次事件也给了我深刻的教训，不管其他任何事务都没差错，但只要一点点的疏漏，就会影响到全部工作质量，还会造成严重的后果。所以，切记任何时候都不可疏忽和放松警惕。期望我个人在此教训上引以为戒！安全至上！

## 食堂帮厨自我鉴定篇六

1. 工作中，尊敬领导，团结同事，能正确处理好与领导同事之间的关系，坚持沟通，充分发挥岗位职能，认真完成了各项工作任务，协助业务部的工作需要。
2. 与各供应商建立并坚持良好关系，\_\_%的物料顺利如期跟催到位，基本保证生产顺畅，材料计划下单正确率达\_\_%(没有办法，公司部门不是很完善，所以材料计划也由采购部制定。呵呵，可是就能够顺便训练对材料的了解)
3. 按照质检部质量标准，及时与各供应商沟通协调，尽最大努力按照我司质量标准供应物料。
4. 开发了新的供应商，缓解了\_\_\_、\_\_\_材料的质量问题。

### 二、不足方面

1. 材料计划下单错误2%，但未造成严重后果延误出货。
2. 部门与部门之间的沟通未能到达理想效果。
3. 供应商开发力度不够大，未能培养有潜力供应商。

### 三、明年工作计划

1. 加强与各供应商的合作与协调，缩短供货周期，提高物料

交期的百分比

2. 进取与各供应商沟通，提高各供应商的质量控制本事与合约执行本事，坚持质量与交期的长期稳定性。
3. 极力配合质检部解决物料质量问题，与质检部讨论某些质量标准超过现有市场水平的解决方案。
4. 稳定现有供应商，开发培养有潜力的供应商。
5. 建立稳定、快速的供应链。

## 食堂帮厨自我鉴定篇七

一、严于律己，自觉加强党性锻炼，政治思想觉悟得到提高。

始终坚持运用马克思列宁主义的立场、观点和方法论，坚持正确的世界观、人生观、价值观，并用以指导自己的学习、工作和生活实践。热爱祖国、热爱党、热爱社会主义，坚定共产主义信念，与党组织保持高度一致。认真贯彻执行党的路线、方针、政策，工作积极主动，勤奋努力，不畏艰难，尽职尽责，任劳任怨，在平凡的工作岗位上作出力所能及的贡献。

二、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

作为一名刚步入运政的新人，我清醒地看到人生舞台已发生转变，自己又缺乏工作经验，所以只有不断加强学习，积累充实自我，才能锻炼好为人民服务的本领。工作以来，始终坚持一边工作一边学习，不断提高了自身综合素质水平。

一是认真学习党的各种重要思想，深刻领会其科学内涵，认真学习“创先争优”，进一步夯实了理论基础，提高了党性认识和思想道德素质。

二是认真学习业务知识，始终保持虚心好学的态度对待业务知识的学习。学习到了许多工作方法，与群众直接接触，真正做到深入到群众中去。平时，多看、多问、多想，主动向领导、向群众请教问题，机关学习会、各种工作会议都是我学习的好机会。此外，认真参加各类培训、会议，通过执法培训，熟练掌握了业务技能。业务知识的学习使我在工作上迅速成长起来。

三是认真学习法律知识。作为办公室人员需要负责处理各种文件，另外作为运政执法人员，更是直接涉及到许多法律法规的运用问题。结合自己的工作实际特点，利用业余时间，自觉加强了对法律法规知识的学习，进一步增强了法律意识和法律观念。

### 三、努力工作，认真完成工作任务。

我始终坚持严格要求自己，勤奋努力，时刻牢记全心全意为人民服务的宗旨，努力作好本职工作。不管是在办公室，还是在违规处理室，工作尽职尽责、任劳任怨，努力做好服务工作，当好参谋助手。

(一)办公室工作。可以说办公室工作是完全服务性质的工作，既要对外服务，也对内服务，工作中要做到“三勤”即嘴勤、手勤、脚勤：在接待群众来访办事时，都能主动询问是否有需要办理的事，遇到办理不了的案件时能耐心向其解释清楚，或帮助其联系他人，使群众能尽快办好手续，树立好运政的形象。同时在组织会务、后勤管理、打字复印等工作上也尽职尽责，不留下任何纰漏。

(二)违章处罚室工作。在违章处罚室，先是认真学习《中华人民共和国道路运输条例》、《云南省道路运输条例》，了解法律法规，并解读大理州交通运政管理处下发的行政处罚自由裁量权基准执行标准；然后向有经验的同事请教相关问题，向他们学习操行、处理问题的方法方式。

在遇到驾驶员有疑问时，认真向他们解释相关的法律法规，使他们回顾三个月的来的工作，我在思想上、学习上、工作上都取得了很大的进步，成长了不少，但也清醒地认识到自己的不足之处：首先，在理论学习上远不够深入，尤其是将理论运用到实际工作中去的。能力还比较欠缺。

其次，在工作上，工作经验尚浅，法律知识不足，情况了解不细，给工作带来一定的影响，也不利于尽快成长；再次，在工作中主动向领导汇报、请示的多，相对来说，为领导出主意、想办法的时候少。

在以后的工作中，我一定会扬长避短，克服不足、认真学习、发奋工作、积极进取、尽快成长，把工作做的更好，为人民群众做的更多，贡献做的。

## 食堂帮厨自我鉴定篇八

不知不觉中，20\_\_已接近尾声，加入国华房地产发展有限公司公司已大半年时间，这短短的大半年学习工作中，我懂得了很多知识和经验。20\_\_是房地产不平凡的一年，越是在这样艰难的市场环境下，越是能锻炼我们的业务本事，更让自我的人生经历了一份激动，一份喜悦，一份悲伤，最重要的是增加了一份人生的阅历。能够说从一个对房地产“一无所知”的门外人来说，这半年的时间里，收获颇多，十分感激公司的每一位领导和同仁的帮忙和指导，此刻已能独立完成本职工作，现将今年工作做以下几方面鉴定。

一、学习方面；学习，永无止境，这是我人生中的第一份正式工作，以前学生时代做过一些兼职销售工作，以为看似和房地产有关，其实我对房产方面的知识不是很了解，甚至能够说是一无所知。来到这个项目的时候，对于新的环境，新的事物都比较陌生，在公司领导的帮忙下，我很快了解到公司的性质及房地产市场，经过努力的学习明白了置业顾问的真正内涵以及职责，并且深深的喜欢上了这份工作，同时也

意识到自我的选择是对的。

二、心态方面：刚进公司的时候，我们开始了半个月的系统培训，开始觉得有点无聊甚至枯燥。但一段时间之后，回头再来看这些资料真的有一样的感触。感觉我们的真的是收获颇丰。心境也越来越平静，更加趋于成熟。在公司领导的耐心指导和帮忙下，我渐渐懂得了心态决定一切的道理。想想工作在销售一线，感触最深的就是，坚持一颗良好的心态很重要，因为我们每一天应对形形色色的人和物，要学会控制好自我的情绪，要以一颗平稳的、宽容的、进取的心态去应对工作和生活。

三、专业知识和技巧；在培训专业知识和销售技巧的那段时间，由于初次接触这类知识，如建筑知识，所以觉的十分乏味，每一天都会不停的背诵，相互演练，由于应对考核，我可是下足了功夫。最终功夫不负有心人，我从接电话接客户的措手不及到此刻的得心应手，都充分证明了这些是何等的重要性。当时确实感觉到苦过累过，此刻回过头来想一下，提高要克服最大的困难就是自我，虽然当时苦累，我们不照样坚持下来了吗当然这份成长与公司领导的帮忙关心是息息相关的，这样的工作氛围也是我提高的重要原因。在工作之余我还会去学习一些实时房地产专业知识和技巧，这样才能与时俱进，才不会被时代所淘汰。

四、细节决定成败：从接客户的第一个电话起，所有的称呼，电话礼仪都要做到位。来访客户，从一不起眼的动作到最基本的礼貌，无处不透露出公司的形象，都在于细节。看似简单的工作，其实更需要细心和耐心，在整个工作当中，不管是主管强调还是供给各类资料，总之让我们从生疏到熟练。在平时的工作当中，两位专案也给了我很多提议和帮忙，及时的化解了一个个问题，从一切的措手不及到得心应手，都是一个一个脚印走出来的，这些提高的前提涵盖了我们的努力与心酸。有时缺乏耐心，对于一些问题较多或说话比较冲的客户往往会针锋相对。其实，对于这种客户可能采用迂回、

或以柔克刚的方式更加有效，所以，今后要收敛脾气，增加耐心，使客户感觉更加贴心，才会有更多信任。对客户关切不够。有一些客户，需要销售人员的时时关切，否则，他们有问题可能不会找你询问，而是自我去找别人打听或自我瞎琢磨，这样，我们就会对他的成交丧失主动权。所以，以后我要加强与客户的联络，时时关切，经过询问引出他们心中的问题，再委婉解决，这样不但能够掌握先机，操控全局，并且还能够在增加与客户之间的感情，增加客带的机率。

五、展望未来：20\_\_这一年是最有意义最有价值最有收获的一年，但不管有多精彩，他已是昨日它即将成为历史。未来在以后的日子中，我会在高素质的基础上更要加强自我的专业知识和专业技能，此外还要广泛的了解整个房地产市场的动态，走在市场的最前沿，。俗话说“客户是上帝”，接好来访和来电的客户是我义不容辞的义务，在客户心理树立良好的公司形象，那里的工作环境令我十分满意，领导的关爱以及工作条件的不断改善给了我工作的动力。同事之间的友情关怀以及协作互助给了我工作的舒畅感和踏实感。所以我也全力以赴的做好本职工作，让自我有更多收获的同时也使自我变的更加强壮。总之，在这短短半年工作时间内，我虽然取得了一点成绩与提高，但离领导的要求尚有必须的差距。

六、鉴定一年来的工作，自我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\_\_年自我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：（一）、依据20\_\_年销售情景和市场变化，自我计划将工作重点放在中重点类客户群。（二）、针对购买力不足的客户群中，寻找有实力客户，以扩大销售渠道。（三）、为进取配合其他销售人员和工作人员，做好销售的宣传的造势。（四）、自我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我的理论知识，力求不断提高自我的综合素质，为企业的再发展奠定人力资源基础。

## 食堂帮厨自我鉴定篇九

转眼间一个学期又要结束了，回顾这学期所从事的美术教育教学工作，基本上比较顺利圆满的。能够说，在工作中我享受到了收获的喜悦，但也在工作中发现一些存在的问题。现对这一个学期中的美术课教学工作鉴定如下，以便取长补短，教学水平能更上一层楼。

### 一、美术课堂

首先是创设愉悦的学习氛围，让学生感受到美术学习的乐趣。在日常的课堂教学中，我选择将教材里的课题进行扩展，在上好教材重难点的情景下，不忘介绍学生们感兴趣的资料。然后，把进度调慢，让学生有足够的时间来掌握这些他们喜欢的东西。例如，在上绘画课时，我不是给学生一个题目，规定他们去画什么，而是给学生提一个要求，允许他们大胆的去画、去表现自我的创作思路。并且经过多媒体使学生多欣赏多观察，在每次上课时，对一些容易出现问题的学生进行纠正、鼓励；而对一些画得好的学生则进行表扬，把好的作品贴在黑板上让大家欣赏点评，同时也能够培养学生的鉴赏本事。在手工课上，我让学生走出课堂，到课外寻找资料。当学生看着自我的一件件作品，瞪大眼睛，或许他都不敢相信自我会做出这么漂亮的东西来，一下子学生们的进取性就上来了，学习紧张的神经也放简便了。此刻，学生的进取性提高了，而我上课也简便了许多，或许这就是“寓教于乐”道理吧。

其次培养学生丰富的想象力，丰富的想象力对学生创作美术作品是必不可少的。没有丰富的想象力，创作画面就会显得呆板，相反，当学生产生了丰富的想象力后画面就会充满了浪漫的色彩。

高一年这边课堂教学以美术鉴赏为主，重点从对各类艺术作品的欣赏讨论中，让学生获得正确的审美观、艺术观。课堂

教学涉及的知识面很宽，需要精心备课，收集很多可能被学生提问到的资料。精心准备用于多媒体幻灯片的图片和视频，有效引导学生进入课题主题。另有开设美术特长生的课，为周一、周三、周五午时第三节第四节课，旨在注意挖掘有美术禀赋且有意踏上艺术道路的学生，提高其欣赏及艺术感悟本事，使每堂课都能让学生有所收获。学生在课后也很进取的自动留下提问和绘画。虽然超出工作时间，可是看到学生那么进取也是一种很大的动力。总之，在实际教学中，我都以培育学生本事，提高学生的素质为目的，力求让美术教学对学生的成长和发展起到更大的作用。

## 二、教师自身素质的培养

教学之余，我除认真参加学校及教研组组织的各种业务学习外，还订阅了教育教学刊物，从理论上提高自我，完善自我，并虚心向其他教师学习，取人之长，补己之短。从而使自我更好地进行教育教学工作上能更快地适应二十一世纪的现代化教学模式。

## 三、任劳任怨，完成学校其他工作

对于学校布置下来的每一项任务，我都能以自我最大的热情把它完成好，做到“任劳任怨、优质高效”。按时上岗，尽职尽责，与同事们和谐相处。

这一年的工作中，有收获也有不足。比如控制不好课堂长度、纪律控制不够梦想等。我会好好鉴定教学经验，再接再厉。