

# 最新部队食堂工作总结(大全5篇)

总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 部队食堂工作总结篇一

1. 食堂主管员负责对食堂人员履行职责，并进行考核。
2. 做好食堂日常业务的管理工作，确保按质、按量、按时完成每餐的膳食供应。
3. 负责日常所需的物品和食品原料的采购，经常主动与仓管、中厨、点心班联系，掌握其要求，做好订购计划，防止盲目采购造成浪费或延误采购造成误事。
4. 掌握市场动态及货源情况，保证采购的物品，食品原料价廉物美。
5. 对采购回来的物品，食品原料在经仓管验收进仓签字后，应及时报销单据，妥善保管好现金、支票、单据以防遗失。
6. 遵纪守法，单据不得弄虚作假，要做到有凭、有证、有物。
7. 遵守学校规章制度，一切以学校利益为重，不得利用工作业务关系，收取回扣或手续费。
8. 认真、负责处理好一切特发事情。

工作职责二

一、全面负责食堂工作人员的思想教育，负责食堂人员的考勤、考绩、评奖工作和业务工作。

二、建立健全食堂管理制度。

三、制订食堂工作计划。抓好成本核算，做好每日膳食安排。

四、贯彻食品卫生法。食堂内的用具要定期消毒。盘、碗、筷、匙等要经常消毒。组织工作人员搞好厨房卫生和个人卫生。

五、验收采购的物品，监督检查食品制作的过程。协调保管等项工作。

六、把安全隐患消灭在萌芽状态之中。及时检查各种设备，采取措施防毒、防电、防火、防盗。定期对锅炉、电器进行检查和保养，及早发现隐患，及早排除，保证安全和正常运转。

七、定期向学校及后勤处报告工作，完成上级临时布置的任务。

八、加强团结协作，定期召开厨房工友会议，听取意见，改进工作。关心食堂工作人员的身体健康。

九、食堂内的用具要定期清点，防止流失，如发生流失现象，由主管人照价赔偿。

十、提倡节约，反对浪费。努力学习，提高烹饪技术。

十一、副主管配合主管履行上述职责。

### 工作职责三

一、负责对食堂工作的全面管理。对工作认真负责、关心员

生活、处事公道、办事积极，对食堂严格管理，不牟私利。注意饮食卫生，以保证每位员工伙食标准并尽可能改善员工生活。

二、精通本职业业务，熟悉职工厨房的全面工作，严格检查督促各员工的操作流程，发现问题及时纠正，确保饮食质量。

三、制定每周菜谱，经常汇报食品采购、供应的情况。加强伙食成本核算，掌握盈亏情况，降低成本，合理安排工作。

四、组织食堂炊事人员搞好集体伙食，提高饮食质量，研究分析工作情况，及时提出改进意见，不断总结经验，提高饮食服务质量。

五、严格执行《食品卫生法》，定期检查厨房、餐厅和食品卫生。

六、负责食堂设备设施的管理，指导工作人员正确使用食堂设备，提出更新维修计划。

七、做好维护工作，各种机械设备、石油液化气炉等出问题要及时报修，不得影响食堂正常工作。

八、负责食堂工作人员考勤、考绩工作，负责每月向财务部申报公司员工、临时工及机动人员的餐费。

九、组织食堂人员做好安全保卫工作，并搞好饮食卫生工作。

十、经常征求就餐人员的意见，综合分析改进工作，认真督促检查岗位责任制和各项规章制度的落实。

十一、负责食堂部分原材料的自采工作。

十二、督导厨师履行岗位责任制，完成不同班次的工作任务。

十三、做好厨师工作，考核评价厨师工作表现，运用奖罚措施激励厨师出色完成任务。

#### 工作职责四

6、做好员工的思想教育工作，制定各项学习计划，每日开例会，每周召开班组长会，每月召开员工大会，定期总结工作布置任务，督促检查餐厅(食堂)的伙食质量、饮食卫生、服务态度等工作，并有书面考核记录。

11、参加学生伙管会活动，听取或采纳师生、甲方对菜肴质量、服务内容以及餐厅(食堂)管理方面的合理意见和建议，采取有效地改进措施并予以积极回应。

## 部队食堂工作总结篇二

1. 规范内部管理：结合总公司的制度建设，因地制宜、不断改进和完善，初步完成饮食中心新制度汇编、物资采购、日常监督检查、食堂操作和服务规范等内部管理制度，做到工作有章可循。

2. 强化安全管理：今年，因学生食堂油烟管道多年没清洗发生两次火灾，虽未酿成大的事故但给中心安全管理工作敲响了警钟。为排除食堂安全隐患，完成食堂油烟管道清洗服务外包招投标，每年对食堂抽排进行两次清洗并将之常态化。

2018年，中心按照“强基础、重预防、除隐患、保稳定”的总体思路，主要做了以下几项工作：建章立制，完善安全管理制度及各类应急预案；联合检查，规范各类操作流程，严抓现场管理工作；培训交流，邀请食品安全委员会、卫生监督所等多个职能部门现场指导培训，以问题为导向，扎实推进学生食堂安全管理工作。

3. 学生食堂文化建设：为贯彻服务育人理念，改善学生食堂

就餐环境，汲取了湖南大学历史、地理、文化等元素，以学校国宝建筑系列图片、书院经典系列图片、校园八景图片、院士系列图片、经典老照片系列图片以及学生书画作品为主要素材，进行提炼、整合、规划并组织实施了食堂的文化建设。

4. 弘扬传统文化：为弘扬中国传统文化，贯彻“以学生为中心”的服务育人理念，在“三月三”免费向全校学生发放地菜煮鸡蛋，端午节免费向全校学生发放粽子和咸鸭蛋，中秋节免费向全校学生发放月饼，元宵节免费向全校学生发放汤圆。

5. 精准扶贫工作：根据《中央办公厅、国务院办公厅关于进一步加强定点扶贫工作的指导意见》文件精神，结合湖南省“以购代捐”精准扶贫工作部署，饮食服务中心协同学校扶贫办对学校定点扶贫单位邵阳隆回县生活物资供应企业进行了实地考察，积极稳步推进我校“以购代捐”精准扶贫工作。

6. 支部工作：由后勤服务总公司党总支饮食服务中心党支部联合学校宣传部制作的《舌尖上的党员（“不忘初心 牢记使命”微党课敬业奉献篇）》于2018年7月12日荣获第八届“视友杯”中国高校电视奖专题类二等奖。

7. 伙专会工作：2018年，湖南省教育后勤协会伙食专业管理委员会主任单位由我校承担，积极对接全国伙专会，做好湖南高校伙食工作安排与宣传工作；顺利完成2018年餐饮企业和生活物资供应企业的评估与推荐工作；启动了“湖南省高校饮食创新管理优秀案例”的征集工作。

## 二、存在问题与不足

1. 管理水平、服务质量等方面与学校要求，师生期望还有差距，有待进一步提高。

2. 由于饮食员工较多且人员流动性大、成员复杂、素质偏低、年龄普遍偏大致使管理难度大、用工风险大，人员招聘出现较大的困难，人力成本增加。

3. 目前食堂所用设备有相当部分已严重老化，虽然今年已有部分设备进行了维修和更新，但饮食中心应加快对设备更新和维修的力度。

### 三、2019年工作计划

指导思想：坚持以“学生为中心”的服务理念，在中心全面推行“精细化管理”，提升服务质量，以锲而不舍、驰而不息的决心和毅力实现管理制度规范化，制度落实刚性化，服务标准程序化，全力推进饮食服务中心各项工作的开展。

工作目标：

1. 深入抓好目标责任制管理工作：借助公司对中心制定的目标管理任务为标杆，部门与各食堂签订目标管理责任书，并以此为载体，强化目标任务的执行与落实。规范内部经营管理，理顺权责关系，强化日常监督及结算，确保学生食堂的稳定，有效推进目标责任制管理工作。同时强化成本意识，开源节流，节能降耗。

## 部队食堂工作总结篇三

非常感谢旅游局各位领导给予参与食堂承包的机会，在此恭祝各位领导工作愉快，身体健康。

现将食堂的运作计划阐述如下，希望各位领导给予承包经营的机会，我将尽最大努力服务好膳食工作。

承包方式：

## 职工用餐享受优惠折

### 厨房卫生

- (1) 每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。
- (2) 设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。
- (3) 桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无<sup>^v^</sup>四害<sup>^v^</sup>□
- (4) 废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

### 冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

### 服务承诺：

- 1、严格遵守□<sup>^v^</sup>《食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的<sup>^v^</sup>健康证<sup>^v^</sup>上岗，每年统一体检身体。、严格遵守□<sup>^v^</sup>《食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的<sup>^v^</sup>健康证<sup>^v^</sup>上岗，每年统一体检身体。
- 2、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

### 管理方式：

## 部队食堂工作总结篇四

近年来，高校食堂学生就餐问题一直备受关注。高校食堂的卫生条件、食品价格、菜品质量一直是大家关注的焦点问题。随着高校的进一步扩大招生、物价的不断上涨、用人成本的不断增加，高校食堂的管理面临着更大的考验。在国外，中央厨房已经形成较好的运行模式，且主要服务于学生午餐和社会零售店。与之相比，我国国内的中央厨房建设则起步较晚，相关理论研究处于初始阶段。国内中央厨房的数量具有一定的规模，但是在实际运营过程中普遍存在经营规模小、集约化程度低、信息技术化不完善、生产与配送技术落后、运营管理能力差等问题。

### 二、高校食堂管理与中央厨房

#### （一）高校食堂管理主要问题

目前，就食堂管理层而言，高校学生食堂存在以下几个问题：

##### 1、人力资源成本高

以成都理工大学为例：学校目前建成且投入使用的食堂一共有6，4个学生食堂，2个教职工（包括一个<sup>v</sup>食堂）食堂，每个学生食堂的工作人员约50人，一般工作人员平均月工资为1400元，厨师平均月工资为5000元以上。就目前的劳动报酬变动情况来看，人工费将进一步增加，加之个人福利政策的不断完善，将会投入更多的资金用于完善员工的保障机制。

##### 2、员工流动性大，不利于管理

食堂员工大部分属于基层操作人员，由于工资待遇、工作环境、工作性质等问题，员工的流失率较高，人员不稳定，团队长期处于变化过程中，员工对工作的不熟悉，技术的不熟练，导致食堂餐饮产品的品质不能得到保障，给管理带来了

很大的困难。

## （二）中央厨房概览

在机械化程度进一步提高的今天，如何用现有技术水平来解决传统的餐饮加工制作问题，确保食堂高效、安全运作，是解决类似于高校这样高密度人群集中就餐的重要途径，而中央厨房建设的引入正是一个行之有效的办法。

### 1、中央厨房概念解读

关于中央厨房的解读有很多种，其中郭顺堂和李贺认为，“中央厨房”的概念是从国外引入的，其主要作用是连锁餐饮企业提供成品或半成品。按照国家食品药品监督管理局制定的《中央厨房许可审查规范》中的定义，中央厨房是指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的单位。餐饮企业或者为企业自身的发展自建中央厨房，或者委托一些其他大型餐饮企业的加工基地生产部分产品。

笔者认为，从餐饮行业角度出发，中央厨房是指采用大的操作间，采购、选菜、切菜、调料等各个环节均有专人负责，半成品和调好的调料一起，用统一的运输方式，赶在指定时间内运到分处。中央厨房具有干净卫生、成本低、损耗小、标准化、科学化、创新性、方便快捷等特点。

### 三、成都理工大学中央厨房建设

高校作为人流集中用餐的代表，在同一个地方，相对集中的时间段提供大量餐饮产品，与中央厨房的运作模式切合。就目前国内中央厨房的发展现状而言，中央厨房走进高校的模式还未形成，其相关技术和运作建设模式还处于探索阶段，借鉴中央厨房生产模式在快餐领域的应用经验，结合高校食堂的具体情况，中央厨房在高校的建设大致可分以下三步来

实现：

### （一）主食生产线的引进

对食堂而言，每天消耗量最大的就是米饭和面食，且每天需要的量相对固定。米饭生产线的建成，将由中央厨房集中加工米饭，集中配送到各个食堂，既能节约人力资源成本，又能实现安全控制，保障产品的质量，目前西南财经大学和西南交通大学都已经建成了米饭生产线。

### （二）规则蔬菜第一道加工生产线的建成，肉制品粗加工及简单成品生产线的建成

在已有米饭生产线上，建设规则蔬菜生产线和各类肉制品粗加工生产线，如土豆、白菜、胡萝卜等的加工，猪肉的切片、切丁、切丝等。简单成品的加工线，如凉菜、炖菜的加工。

### （三）餐具集中处理及各类食品生产线的建成

## 部队食堂工作总结篇五

一）岗位职称：行政总厨

报告上级：总经理或副总经理

督导下级：厨房全体员工

同相关部门联系：销售部、财务部、工程部、人事部、餐厅部、采购部

素质要求：

年度与月度经营分析切合实际，并对以后工作提供决策依据。

(二) 岗位职称：楼面总厨

报告上级：行政总厨

督导下级：各岗位主管

同相关部门联系：餐厅部、采购部、财务部、销售部

素质要求：

(1) 文化程度：高等院校烹调专业毕业。

(3) 任职经验：具有3年以上厨房管理工作经验。

(4) 其它要求：

b□对部门的物料存放处、数量及采购计划能全面了解，有较高的组织安排能力，处事大公

无私、心想集体、不计个人。

主要职责：

(1) 负责部门的全面生产工作，抓好员工的思想教育，了解员工的思想动态；

(5) 健全食品质量检查制度和食品质量事故的奖惩制度，视其责任大小及损失程度做出处理及整改。

(6) 每周二与采购部门有关人员一起巡视市场，了解市场原料价格情况，发掘新产品，不断开发新潮菜点，使酒楼菜点满足消费者的需求。

(8) 配合行政总厨，完善内部管理，配合各部门提供一流的饭菜，做好设备物料的保养，具有高度的生产安全意识，防

范意识。

注意事项（补充说明履行本岗位职责需注意的问题）：

（1）熟知各种原料的产地、性质、加工烹制方法，全面掌握菜品的生产工艺，并且有技术创新能力。

（2）对厨房设备设施的安全性，正确操作方法全面了解，发生事故能正确及时无误的处理、解决。

评估标准：

（1）能及时发现工作流程及员工思想上的问题并果断采取措施，防止问题的扩大，避免造成不良影响。

（2）严把原料验收与出品质量关，发现问题及时解决。

（3）合理控制原料成本。

（4）不断开发新菜点。

（5）内部管理完善。

（6）设备保养得当，能够保证安全生产。

（三）岗位职称：主管

报告上级：楼面总厨

督导下级：厨师及厨工

同相关部门联系：餐厅部、采购部、工程部

素质要求：

(1) 文化程度：中等专业技术学校烹饪专业或同等学历。  
(2) 专业知识：接受过餐饮烹调的专业培训，懂得成本核算，物料管理。

(3) 任职经验：有一定的厨房管理工作经验。

(4) 其它要求：

a□熟知餐饮业的各项法规及部门各项规章制度；

b□有高度的主人翁责任感和严谨的工作态度、良好的人际关系

c□有一定的组织能力、坦荡的胸怀，对人对事公正无私，不计个人利益。

主要职责：

(1) 听从上级的督导，完成交付的各项工作任务。做好员工的思想工作；

(2) 负责所辖范围的日常管理工作及全面性的技术指导；

(3) 做好岗位人员的调配，安排好工作并进行经常性检查，保证厨房的正常运转；

(4) 与餐厅保持经常性的密切联系，掌握宾客对菜品的反馈建议，提高个别菜品的质量；

(5) 做好下属见习生的岗位业务技术培训，学习的组织工作，定期进行岗位考核；

(6) 配合厨师长做好验收及检查各部位的原料储存情况；

(7) 做好每日的原料清点、销售记录、申请购货、原料领取等单据的填写工作；

(8) 掌握食品储存质量、数量情况，协助有关部门的盘点工作。

注意事项（补充说明履行本岗位职责需注意的问题）：

(1) 能正确熟练的操作设备、设施，并知地点，并能合理保养、简单维修。

(2) 严格执行卫生制度，安全条例，下班前严查水、电、油、气的关闭是否安全。

评估标准：

(1) 岗位人员调配合理，能够做到人尽其才，员工思想稳定。

(2) 见习生的岗位技术培训效果显著，达到岗位考核标准要求。

(3) 能够及时掌握宾客对菜品的反馈信息，并果断采取措施，提高菜品质量。

(4) 每日原料清点、销售记录、申请购货、原料领取等各单据填写认真，无遗漏。

(5) 对各部位原料储存的质量、数量等了如指掌。（四）岗位职称：后锅

报告上级：主管

督导下级：打荷、砧板厨师

同相关部门联系：餐厅部、采购部

素质要求：

(1) 文化程度：中专或高中以上学历。

(2) 专业知识：受过餐饮专业培训，精通一种菜系的制作工艺。

(3) 任职经验：受过烹饪专业训练，并具有业务创新能力。

(4) 其它要求：

**a**熟知餐饮业卫生法规。

**b**具有较高的职业道德水准、吃苦耐劳，能与同事和平共处，具有较强的敬业精神。