

2023年部队班长半年工作总结(通用5篇)

总结是写给人看的，条理不清，人们就看不下去，即使看了也不知其所以然，这样就达不到总结的目的。相信许多人会觉得总结很难写？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

部队班长半年工作总结篇一

回顾20xx年上半的部队工作，感受很多，收获很多，这其中涵盖了部队上级领导的培养、教育，同志们的帮助、关心，也涵盖了自己辛勤耕耘、不懈努力的'辛酸。

半年来，自己始终坚持老老实实做人，实实在在做事这一原则，贯彻做事不贪大、做人不计小的理念，认真履行自己的本职工作。时值年末，总结几点个人体会与收获。

半年来，自己围绕本级职责，无论做什么，从不敢有半点马虎，也不敢有半点偷懒，更不敢对付应付，尽了自己的职责，尽了自己的义务。

3、完善了通信库室建设与装备普查建档。

4、保障了每一次电视电话会议的顺利召开和首长、机关的通信联络。搞保障工作，看似容易，自己却深有体会。如开通一部首长电话，须经过四个分线箱，找出八个点，连结四对线，时常自己一个人在楼梯口下一蹲就是一个来小时。

5、完成了师组织的网上对抗演习的通信联络与网络保障工作；

6、完成了今年x月份省军区组织的民兵、预备役部队无线电台教练网演练。此次教练网演练，是我团第一次，也是省军

区历史上第一次，所以，上级机关非常重视。为了完成演练任务，我和通信连连长、二名战士，克服了诸多困难，当时每天下大雨，为了确保通信效果，在楼顶上多次冒雨架设天线与调整、改变天线方向，最终确保了演练任务的顺利完成。

面对日新月异的新形势和千变万化的新情况、新理论，只有加强学习不断丰富和充实自我，把学习作为增长知识和才干的重要途径，与时俱进，争做学习型的好干部，才能更好地胜任自己的本职工作。

自己干什么就学什么。我自从踏进部队，就与通信结下了不解之缘，从一名普通战士到现任班长；从学电工基础知识开始，到学习晶体管电路、到现在的集成电路；从开始外线电缆架设至后来维护程控电话、光纤通信、可视会议、计算机网络通信等，通过不断的学习，一点一滴的知识积累，从不懂至懂、从不会到会，十多年的时间，我就是这样学过来的。

半年的工作、学习、生活中，自己存在诸多缺点和不足。曾因自己工作大意，导致过首长和战友们交给的一些任务、一些事情没有完成好、没有办好，也因自己个性修养不好，曾冒犯过自己的战友，顶撞过自己的领导，还因自己年龄偏大、兵龄偏长，产生过想法，出现过思想波动。

是组织的培养，领导的关心、教育，战友们支持与帮助，包容了我的缺点和错误，教会了我做人做事，才有了自己的今天。今后，我将倍加珍惜，努力学习，勤奋工作，忠实履行好老老实实做人，实实在在做事的宗旨，在领导和战友们给予的舞台上，为团队的发展尽一份责任。

部队班长半年工作总结篇二

我们履行餐饮服务环节食品安全监管职能，对全市餐饮服务单位进行许可、监督和处罚。

(一) 提高行政许可质量。

全年，共受理食品类许可申请1458份，办结1291份。其中，145份申请不予批准。

(二) 推行量化分级管理。

全面开展了餐饮消费安全专项整治，建立了长效监管机制，对无卫生许可证经营单位的查处率达100%；建立实施原料进货索证制度单位达100%；对餐饮单位使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及使用有毒有害物质加工食品行为的监督检查覆盖率达100%；食品卫生监督量化分级管理制度实施率达95%以上，全市已有33户食品卫生监督量化分级管理a级单位。餐饮业的硬件设施和卫生管理水平得到了提高。

(三) 加大信息公示力度。

一是实现了政务公开的目的，使消费者及时、便捷地了解卫生监督信息，做到知情消费，让消费者参与监督。

二是强化了餐饮单位经营者食品安全第一责任人的意识，引导餐饮业主加强管理，不断提高餐饮食品卫生水平。

三是提升了食品卫生监督工作质量，扩大了监督的社会效果，同时对卫生监督机构和监督员也起到了监督作用，提高了工作效率。

截止目前，大中型餐饮单位每月食品卫生监督检查结果达到中以上的平均数为。小型餐饮单位每季度食品卫生监督检查结果达到中以上的平均数为。市民在餐馆用餐时，选择卫生等级高、卫生状况好的意识已初步形成。

(四) 开展专项整治工作。

制定下发了《克拉玛依市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治方案》(克卫监发〔__〕17号),在专项整治期间共出动监督执法人员166人次,检查各类餐饮单位499家。对重点疑似添加非食用物质的食品原料,包括卤肉制品亚硝酸盐、水发产品火碱及工业用甲醛、面粉制品吊白块等10余种食品原料共计112份进行了抽检。对1家卤制品亚硝酸盐残留量超标依法作出了罚款人民币4990元的行政处罚。

开展了消毒餐具专项整治工作,对816户餐饮单位 12383份消毒餐具进行了大肠菌群的检测, 8491份样品合格,合格率为。

二、存在的问题

一是食品安全监督工作没有创新,《食品安全法》实施已经半年多,职能定位和监管方式仍然是沿用《食品卫生法》的管理模式和经验,宣传经费不足、力度还远远不够,食品安全第一责任人的意识有待提高。

二是卫生监督人员少,监督力度和频率较低。目前,全市卫生监督机构主要精力在餐饮服务食品安全监管,仅能勉强完成对大中型餐饮单位每月一次、小型餐饮单位每季度一次的食品卫生监督检查和信息公示工作,阻碍了全市餐饮业卫生管理水平的提升。

三是食品安全实验室检测能力不能满足日常监督检查工作的需要。主要表现在技术人员检测水平较低,检测项目不全,检测时间过长。

四是餐饮服务监管职能与质监、工商等执法部门职能划分仍然不清。例如烤馕房、烤鸡鸭店等即时制作的食品经营单位是属于加工、流通还是餐饮服务,在这一点还存在食品安全监管盲区。

三、下一步工作思路

__年，餐饮服务食品安全整顿将强化对学校食堂、建筑工地食堂、无证经营餐饮服务行为的整顿，继续打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为。

一是在机构改革尚未到位前，继续履行餐饮服务环节的食品安全监管职责，坚持推行食品卫生监督量化分级管理和卫生监督信息公示制度，加大《食品安全法》培训力度，强化食品经营者食品安全第一责任人的意识，确保食品安全。

部队班长半年工作总结篇三

在食堂领导的正确领导下，通过餐厅班全体人员的共同努力下，我班组较好地完成了上半年各项工作任务。

餐厅是人员最集中、人流量最大的场所。餐厅班能较好的完成一、二楼餐厅的安全、卫生清洁、就餐秩序的管理工作。在工作中，我们尽力营造良好的就餐氛围，将餐厅的卫生做好，保持地面干净，桌椅定置摆放，按要求做好餐具清洁、消毒，为员工创造了一个整洁干净的就餐环境。

引导员工文明就餐，用热情真诚的微笑，用良好的态度与服务为全厂就餐员工提供优质的餐间服务。对餐厅服务工作无一人遭到投诉。

开餐过程中，及时清洁桌面卫生，及时更新桌布，及时清理地面水渍、油渍，随时随地保持地面卫生，未发生一例滑倒事件。

严格按照《就餐管理条例》的要求，尽心尽责，进一步规范人员就餐管理工作，就餐职工必须刷卡方能就餐，外来人员必须持有效票具就餐。为职工提供了有序、高效的用餐环境。

因上半年长假较多，在长假后做到了开餐前一切清洁、消毒工作，无一列事故发生。

根据7s管理要求对整个食堂现场7s检查，发现问题

能及时提出整改。其中，凉菜间的现场工作是做的最好的。面点房设备较多，现场管理提出的问题也是最多的，但都能及时整改。对下班后没有按照7s做好的都整改到位。

为增强集体荣誉感，提高团队意识，树立员工的主人翁意识，组织了登山活动，丰富了职工生活。及时组织班组员工学习有关文件和会议精神，正确把握和积极落实有关要求。

班组人员集体荣誉感强，团结协作，互相配合；个人上进心较强。

上半年，针对餐厅班发现的问题提出了一条合理化建议，就是为今后更好的为全厂员工服务献策。重新定做了创新菜牌，而且将餐座上的牌子进行了更新。

- 1、对一些不良风气不敢大胆管理，较前期缺少责任感
- 2、管理水平有待提高；专业服务技能有待进一步加强。
- 3、服务氛围的营造还不够。
- 4、个人的理论素养提高不明显，学习理论、运用理论、创造理念的深度不够。

针对以上问题，在以后的工作中要加强学习教育，加强沟通协调，创造愉快的工作氛围，鼓励多读书、勤动脑，鼓励创新。

落实“创四型班组”建设，形成餐厅班组集体智慧，做好管理工作。注重细节，不断提高服务意识和水平。

部队班长半年工作总结篇四

一、宣传、组织发动招生工作

通过向社会发放宣传单页，让更多的人和社会了解餐厅服务员的现有状况和举办餐厅服务员培训班的重要性，通过培训是提高松阳餐厅服务员队伍业务素质和基本技能的基本途径。让更多的餐厅服务员执证上岗，为松阳餐厅服务员队伍健康、有序的发展奠定基础，执证上岗是未来的趋势，因此通过形式多样的宣传渠道进行宣传发动。

1、由西屏中心成技校向所属各乡镇成技校下放餐厅服务员培训班通知。

2、由西屏成技校各教师向社会发放餐厅服务员培训班通知。因此，通过多种渠道进行宣传，招生宣传到位，此培训班共招生74名学员。

二、培训班管理工作

通过前期的宣传发动工作，于5月底确定了培训班的学员名单，于6月2日顺利进行了开班典礼。农业局和教育局的领导都到会发言，并向学员提出了殷切希望，学员代表曾春晓也向在座的各位领导表了态，表示各位学员一定不会辜负领导、老师的厚望，好好学习餐厅服务员基础知识和技能，争取以优异的成绩来回报领导和社会。

培训班共培训15天，理论考试和实践考试各半天完成，培训班组织管理成绩显著，74位学员，参加考证74名，考证合格74名，合格率为100%。

1、学校领导会同班主任在开班典礼后及时研究成立了班委会，由班委会监督管理培训班学员的学习情况。由班主任亲自抓好学员的出勤签到工作，严肃学员出勤，健全严格的请假制

度，把出勤与考核、评先进学员挂勾，充分使学员认识到学习的重要性，因此每天培训学员的出勤率都达到98、6%以上。

2、及时与任课教师加强横向联系，及时发放各种培训资料，鼓励学员认真学习，掌握餐厅服务员基本知识和基本技能，及时组织学员加强培训内容的学习和复习。

3、积极鼓励学员每天参加培训，正确处理好工学矛盾。学校研究给学员每天中午发放快餐券，为学员解决了培训期间的就餐困难。

4、班主任经常给学员灌输安全教育，绷紧安全一根弦，教育学员注意上学和放学途中的安全，把安全工作放在重中之重的位置，到培训结束没有发生过安全事故，全体学员都高高兴兴地参加培训，开开心心地回家团聚。

5、班主任经常与学员座谈，加强学员的思想工作，交流彼此的心得，贴近学员，急学员之所急，想学员之所想，让学员安心地参加培训学习。

三、档案资料收集管理

1、及时让学生填写学员基本情况，及时上交身份证复印件和照片。

2、及时做好学员登记表和档案表，并及时与学员本人进行核对，确保资料正确性、完整性。

3、认真填好职业技能学员名册（电子表格）和职业技能鉴定登记表，及时上交劳动局，以便考证之用。

4、积极收集各种学习资料，与学员进行纵向交流，使每位学员都有学习和复习资料，为学员复习迎考作好充分准备。

总之，培训班工作千头万绪，需要班主任不断总结经验。最根本的在于学员正确处理工学矛盾，认真安心地参加培训，那么成绩肯定是喜人的。今后，只有不断学习，不断完善培训班管理工作，想学员所想，急学员所急，为松阳的餐饮服务业工作培训增砖添瓦。那么松阳的餐饮服务业工作才会走向新的一片蓝天。

部队班长半年工作总结篇五

本站发布餐厅出纳上半年个人工作总结精选，更多餐厅出纳上半年个人工作总结精选相关信息请访问本站工作总结频道。

本站为大家收集整理了《餐厅出纳上半年个人工作总结精选》供大家参考，希望对大家有所帮助！！！！

自11月我进入餐厅财务担当出纳工作以来，我虚心学习新的专业知识，积极配合业务部门的工作，努力适应新的工作岗位，以最快的速度 and 的状态承担起工作职责。

首先，在公司和部门领导的支持和帮助下，推进了餐厅各项财务制度及其日常的工作流程建立和规范。在同事们的指导和帮助下使我学到了不少餐厅管理运行的`常识，使我较快地熟悉工作环境。

其

一、日常工作：

- 1、严格执行现金管理和结算制度，定期向会计核对现金与帐目，发现金额不符，做到及时汇报，及时处理。
- 2、及时收回各项收入，开出收据，及时收回现金存入银行。

3、根据会计提供的依据，与银行相关部门联系，井然有序地完成了职工工资和其它经费发放工作。

4、坚持财务手续，严格审核(完全依据审批权限给予支付)，对不符手续的凭证不付款。

5、做好收银台的监管工作和收银员的管理工作。

二、阶段性工作：

1、依据餐厅的运行情况，协助领导对财务报销制度、收银工作流程等进行了补充和微调。

2、根据试营业期间归集出的问题，草拟餐厅物料采购作业流程、电子菜谱信息权限管理办法、配合促销计划编制代金券的发放使用核对统计的规则。

三、回顾检查自身存在的问题，我认为：

1、对本餐厅管理运行出现的问题研究还不够深入，致使所涉财务管理条线的相关问题缺乏预见性，常常是问题发生后才管理制度进行修正。

2、对针对以上问题，今后的努力方向是：

加强理论学习，进一步提高工作效率。对业务的熟悉，必须通过相关专业知识的学习，虚心请教领导和同事增强分析问题、解决问题的能力。

综上所述。在过去的半年中，付出了努力，也得到了回报。我坚持要求自己做到谨慎的对待工作，并在工作中掌握财务人员应该掌握的原则。作为财务人员特别需要在制度和人情之间把握好分寸，既要做好监督控制的工作，又要注意恰当的工作方法。只有不断的提高业务水平才能使工作更顺利的

进行。