

# 最新食堂个人年度工作总结 食堂厨师年度个人工作总结(汇总5篇)

总结不仅仅是总结成绩，更重要的是为了研究经验，发现做好工作的规律，也可以找出工作失误的教训。这些经验教训是非常宝贵的，对工作有很好的借鉴与指导作用，在今后工作中可以改进提高，趋利避害，避免失误。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 食堂个人年度工作总结篇一

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。

## 食堂个人年度工作总结篇二

食堂工作是学校后勤服务工作的重要组成部分。直接为全校师生的饮食卫生安全负责，所以不仅全校师生非常关注，家长社会也非常关注，所以食堂也是学校的一个窗口，作为学校的一个“窗口”单位，其工作质量的好坏，直接关系到学校的对外形象和广大师生员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

### 1、围绕大局，提高认识。

今年以来，尤其是下学期，学校的各项工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象，各种检查接踵而至。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能紧紧地跟上学校快速发展的大好形势，必将愧对学校领导的信任和支持，也无颜面对全校师生。因此，我们把切实做好各项生活服务工作当作贯彻学校全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心师生生活，为广大师生员工办实事、办好事的重要方面切实抓紧抓好，使食堂真正成为“师生之家”。特别是我们能够紧密结合学校的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对职工进行“生活服务无小事”、“做好各项服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都能以学校的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，在多次检查中均获好评。

### 2、加强管理，规范运作。

食堂工作直接与全校师生打交道，涉及大家的吃喝等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负学校领导和广大师生员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为师生员工提供便利条件，使大家一进食堂就犹如回到“家”。

### 3、团结协作，优质服务。

食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与学校的整体工作和师生员工的切身利益息息相关。特别是在迎接各类检查参观时，食堂的整体面貌直接涉及到学校的对外形象。因此，我们在相关处室的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年的检查多，食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，工作不分彼此，不讲条件，全力以赴搞好迎检工作。今年以来，食堂所承担迎检任务达十多次，但每一次接待任务都较圆满地完成，受到检查组的好评。

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项工作，食堂的管理人员和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色。

以上所取得的成绩，一是得益于学校领导的重视和指导，二是得益于实干苦干的班组长、象汪师傅、马师傅这样的任劳任怨的不计得失的模范，一楼的袁小艳组长也做得不错，三得益于全体职工的团结协作。在这里特别对汪师傅、马师傅提出表扬，他们年龄最大，工作任劳任怨，工作不分内外，不讲条件，希望大家要向这二位老同志学习。

不足之处：

1. 食堂里有些同志存在消极应付的思想，工作不求做得好，只求做完了。
2. 食堂里有少数同志闹不团结，甚至拉帮结派，严重影响工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂工作人员进行小调整。

## 食堂个人年度工作总结篇三

一个学期又过去了，做为后勤工作中重中之重，食堂自然是不可或缺。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少一部分，假如我们离开了吃东西是不可能生存下去，所以作为单位食堂这也是很重要。作为食堂管理人员更应多为职工饮食着想，为保证每位师生身心健康而考虑，现对这段时间食堂工作作以下总结：

### 一、持证上岗、消除安全隐患

我校是一个近五仟人大学校，作为一个大集体大食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法要求等。通过学习，提高工作人员在工作中

服务质量和意识。切实做好我校食堂食品卫生、餐具“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。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。

## 二、强化软件管理

学期开学，食堂管理人员和员工一起学习《中华人民共和国食品卫生法》，提高每位工作人员思想上认识。本学期，先后制定了十项规章制度（索证制度等）并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图（上墙）和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范培训，做到以法律法规为准绳，办好学校集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格食品进行坚决抵制和退货，不收不进质量不合格物品。同时让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员技术与技能提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

### 三、规范操作，落实到位

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂食品卫生、环境卫生、炊事员个人卫生、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。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求原料坚决拒收。对卫生严格制度化、分工清楚，责任明确。在对员工日常管理中，我们制度加情感，用自己行动去管理，用指导去管理，在不断教导下，员工能从指派工作到自我工作转变。

### 四、加大硬件投入

我们在食堂管理工作中深深地感到，目前食堂硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校今年暑假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新教师餐厅，改善了师生就餐环境。

### 五、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

食堂安全工作主要在食品采购、加工、存放，餐具清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二原则下，由我县规模最大、资质齐全湖南省辰河养猪专业合信社提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专人验收，切实把握好进货验收关。食品加工、存放和餐具清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，分管校长、后勤主任不定期检查。同时加强食堂工作人员思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务思想，切实关心食堂工作人员生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂

工作人员及有关管理人员，每学年进行一次健康检查，每月一次安全例会和每天卫生检查，随时接受临时检查必须知识培训和保持良好个人卫生，穿戴统一工作服、工作帽。由于学校各级领导对食堂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基础，增强了全体人员安全卫生意识和责任感，形成良好规范卫生习惯，使我校食堂饮食总体工作取得了长足发展和一定成绩，确保了学校稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和卫生部门好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制食堂零利润，不篡学生一分钱。

## 六、存在问题

随着人民生活水平提高，给我们极少部学生养成了娇生惯养坏习惯，主要表现在：

- 1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象；
- 2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，这都给食堂管理带来一定困难。但是，任何一项工作都有它有利一面，也有它问题一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导关心和监督下，在全体食堂工作人员共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

## 食堂个人年度工作总结篇四

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!回首20xx年,在各位的下,在同事

的支持下,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。

## 食堂个人年度工作总结篇五

本学期我的工作出现了全新的挑战,在这段过去的的时间里,承蒙学校领导重用,感激学校培养,从本学期开始我走上了食堂主管岗位,负责对食堂全面工作的开展与落实,本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则,理清工作思路,强化各岗位职责制的落实,加强基础建设,加强岗位培训,提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念,引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯,调整心态,准确定位,牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识,尽努力解除师生的后顾之忧,高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责,为学校教学管理制度服务,为学校的发展服务。我校自建校以来,一向以超常规的跨越式发展,学校食堂担负着为全校师生供给膳食保障服务的重任。能够说,食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

经过这半个学期的工作,在主任的指导下,在全校各部门领导、教师、同事的大力支持与帮忙下我密切配合主任,将食堂的各项工作落实到实处,与食堂的全体员工一道,不断完善自我,不断总结经验,不断提高自身素质,使本学期食堂

的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展供给了更好的后勤服务保障。从9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情景下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范 and 标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的学校教学管理制度，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；经过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；经过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨日的全面工作，安排今日新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断提高；每周五午时的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。