# 部队炊事员半年工作总结

来源：网络 作者：流年似水 更新时间：2024-08-29

*炊事员：军队中特指负责饮食制作、前送与分发的人员。也可用于指代非军事场景下做饭烧菜以及厨房里其他工作的人员。今天为大家精心准备了部队炊事员半年工作总结，希望对大家有所帮助!　　部队炊事员半年工作总结　　在连党支部的领导下，xxxx年上半年我...*

炊事员：军队中特指负责饮食制作、前送与分发的人员。也可用于指代非军事场景下做饭烧菜以及厨房里其他工作的人员。今天为大家精心准备了部队炊事员半年工作总结，希望对大家有所帮助![\_TAG\_h2]　　部队炊事员半年工作总结

　　在连党支部的领导下，xxxx年上半年我的军事训练和专业技能、政治理论和科学文化等方面有了一定程度提高。回顾半年以来的情况:政治思想稳定,工作踏实,遵守部队的条令条例和各项规章制度，遵守国家的法律法规，生活作风严谨、注重平时的生活中的小节，为使领导和同志的能更好的了解我的工作情况，现汇报如下：

　>　一、注重政治思想觉悟提高，能自觉参加各项学习活动。

　　自觉坚持与党中央和xx保持高度一致，认真学习科学发展观，自觉站在中队的角度学习看待问题，并使自己融入到荣辱观中，做到知谦耻而懂礼仪，在上半年组织的各中学习中，以一名为党为国效力的战士考虑问题，在学习各种先进事迹时，以他们为榜样，努力修炼自身素养，以高标准严要求对待各项事情，并坚决以四个教育精神磨练人生。

>　　二、工作踏实，注重总结经验。

　　在本职岗位上的工作期间，担任炊事员工作，对本职岗位做到粗中有细，抓好每一个环节，认真提高岗位技术和适应现代化战争需要的后勤保障能力，提高他们每一项技能，努力使他们从一名社会青年转化为一名合格的基层后勤战士，成为独当一面全面发展能力强的战士，具体做法，首先从一日生活制度严格要求，培养他们在学习训练中遵守纪律，做到令行禁止，注重培养养成，生活中关心照顾战友，个人在生活中做到后勤工作自己不放松，工作中不断学习，如军事素质，工作能力，管理经验，对存在的问题及时纠正和总结，连队工作期间，主要立足现有保障尽可能出新菜，调剂伙食，做到淡季不淡。道德从学习中并进，俗话说没有经验就没有发言权，所以本人也努力跟老战友们学习各种经验，因此本人必须注重各个环节的情况，包括人员的思想，责任心问题等等，个人本职时，除了进度还特别注重安全问题，以做到预防为主，思想工作跟上，增强全体人员的责任心，自身做到不无故缺勤，尽职尽责干好每一项工作，并抓好五个重点问题。

　>　三、生活作风严谨，坚持以身作则。

　　作为一名最基层的战士，应该做到的是以身作则，严格一日生活制度及行政管理上的自身养成，以自己的实际行向党员干部学习，严格要求自己的形象，严谨生活作风，也时时提醒自己注重形象，严格遵守一日生活制度的养成，

　>　四、存在的不足及改进的方向。

　　1、自身文化素质低，专业技术水平不高，军事训练还有不足的问题。

　　2、自身偶尔有放松现象，不能一如既往的坚持。

　　改进方向

　　1、努力学习各种科学文化知识，在平时工作中实践技术性的工作，以提高自身文化素质及专业技术水平。

　　2、克服自身训练时的畏难情绪。

　　3、要锻炼自身坚强的意志及毅力，做一个有始有终的人。

　　部队炊事员半年工作总结

　　通过这2年多的工作经历和领导战友们的关心鼓励，我认为，当好一名炊事员，应从以下几个方面要求自己，提高自己。

　　政治思想方面：坚持常学不断，特别是党的各项方针政策的学习，加强自身的思想和世界观的改造，使自己的思想政治跟上时代的步伐，加强自身的政治思想素质建设，认真贯彻拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度和党的各项方针政策，坚决贯彻执行军队的各项条令条例和单位的各项规章制度。总之，提高自己的思想认识是作为一名革命军人的基本要求，而炊事员也是革命军队的一分子，只有摆正自己的思想态度，才能树立建功军营的决心，而只有树立了建功军营的决心，才能正确对待每一份工作岗位。炊事工作是组织交给我的任务，做好炊事工作是保障部队工作和训练的必要前提，所以我应该努力做好后勤工作，为单位做好后勤保障。

　　业务能力方面：我从入伍之后特别是负责炊事工作以来，由于业务能力的浅簿，各方面总有达不到领导和战友们要求的情况。“工欲善其事，必先利其器”，我认识到要胜任任何一个工作，就应该深钻细研，认真学习和提高相关的业务能力和素质，炊事工作也不例外，若没有高超的烹饪技能，谈何后勤，谈何保障。所以我应该有干一行爱一行，而且把自己本职工作干好的决心，首先就是要认真从书本上学习烹调知识，要不知疲倦地翻看烹调书籍，更要不厌其烦地试炒菜肴调味，不能间断对烹调知识的学习;同时还应摆着一个谦虚好学的态度，注重从多方面提高自己。我国饮食文化源远流长，各大菜系争奇斗艳，虽然个人的能力有限，但是尽自己的能力多学一点都是财富，只要能让战士们吃上美味的饭菜，就不能放弃任何一个学习的机会。俗话说“三人行必有我师”，我应该善于发现能接触到的任何学习机会，虚心请教，认真学习;还有，实践是提高技能必不可少的环节，“实践出真知”，多少烹饪大师都是从数十年如一日的锅碗瓢盆和柴米油盐中走出来的，这就要求我要多实践，多操作，从苦干实干的工作中提高自己。

　　日常工作方面：首先应摆正自己的工作态度，认清炊事工作的重要性，这就要在自己的本职工作中，做到尽心尽力，不计报酬，不怕苦不怕累;为了在战友们的辛苦工作之余能吃上放心的饭菜，我还要注意抓食品的卫生问题，从保持工作环境的卫生整洁开始，再到严把食品采购关，同时凡有霉变的库存食品一律清除，总之，应时刻告诫自己，让战友们喝上干净的水，吃上有味的饭，是我工作的职责;还有，要在服务态度上下功夫。部队就是官兵们的家，而最能体现家的温暖的地方就是食堂。为了让官兵们在就餐的时候能深刻感受到这点，我应本着全心全意服务官兵的心态，笑脸待人，和善为人，务必使战友们能充分感受到称心如意，让家的温暖在无微不至的服务中体现出来，在无形中能更加增强官兵们的主人翁意识和认同感，提高大家爱家建家的意识，更好的投入到工作和训练中去;最后，还必须在各种细节上认真下功夫，最能体现工作好坏的地方就是各种微笑的细节，我应时时刻刻注意工作中的各种细节，比如餐具的调配，打饭的秩序，饭后的洗漱等等方面，保证食堂正规化建设之余，提高后勤保障的整体水平。

　　部队训练的顺利进行，与后勤工作是紧密相关的，都说搞好部队伙食就相当于做好了半个政治指导员，英模飞行员李中华曾给一个炊事班送了这样一副对联：上联是“鸡鸭鱼肉不可少，油盐酱醋也需要;下联是：息息相关你和我，共度分分与秒秒，从中能看到好的后勤保障服务对于官兵们来说是多么重要。所以我更应该在今后的工作中坚守岗位，兢兢业业，协助领导搞好后勤工作。为单位建设尽到自己的力量。

**部队炊事员半年工作总结**

　　为做好部队餐厅工作，维护官兵切身利益，膳食科开展了“以官兵为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

　　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，学习兄弟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，给官兵创造舒适的就餐环境，在保证官兵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，吸引了不少官兵前去就餐。

　　2、在大厅开设24小时值班窗口，确保官兵随时能吃上热饭、热菜、热汤。

　　3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于官兵，大厅每天为官兵供应免费稀饭，确保官兵真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

　　4、膳食科办公室保证24小时值班为官兵服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决官兵反映的问题。

　　由于部队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，确保了部队的稳定和发展。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，主动适应部队发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！