# 厨房五一防控工作总结(精选11篇)

来源：网络 作者：紫陌红颜 更新时间：2025-04-03

*厨房五一防控工作总结1为切实做好“两节”期间粮食质量保障工作，维护粮食经营者、消费者的合法机益，根据××市\_《关于做好国庆、中秋节日期间粮食质量安全保障工作的通知》（昭市粮发电[XX]17号）××区食品安全委员会办公室《关于印发××区学校及...*

**厨房五一防控工作总结1**

为切实做好“两节”期间粮食质量保障工作，维护粮食经营者、消费者的合法机益，根据××市\_《关于做好国庆、中秋节日期间粮食质量安全保障工作的通知》（昭市粮发电[XX]17号）××区食品安全委员会办公室《关于印发××区学校及周边食品安全专项整治工作方案的通知》（昭区食安委办[XX]20号）××区食品安全委员会办公室《关于做好国庆、中秋节期间食品安全保障工作的通知》（昭区食安委办[XX]21号）文件精神，按照《粮食流通管理条例》等粮食法规赋予\_的职能职责。结合实际，××区\_于9月10日至30日，由购销流通科组织，检查组一行四人，对××区辖区内的××区中南米厂、粮油储备购销公司精米加工厂、军粮代供站、福禄仓粮食批发市场、储备购销公司粮油三门市、××区源达粮食商场、部分个体粮油经营大户、洒渔中学食堂、粮食市场、乐居中学食堂、粮食市场、苏家院中学、粮食市场进行检查，现就检查情况总结如下：

>一、检查情况。

（一）城区商品粮的监督检查。

检查组通过对粮油储备购销公司福禄仓粮食批发市场、储备购销公司粮油三门市、××区源达粮食商场、食用油批发门市、部分个体粮油经营大户油进行检查，一看qs标识、二看生产合格证、三看出厂时间、四看保质期、五看进货检验单、六看是否建立粮食经营台账，通过“六看”所经营的粮食都有qs标识、生产合格证、出厂时间，没有超过保质期，未发现陈化粮。

（二）加工大米的监督检查。

目前，××区区域内只有两家大米加工企业，即××中南米厂、区粮油储备购销公司精米加工厂。检查组通过对××区中南米厂、粮油储备购销公司精米加工厂车间的原粮、成品粮进行检查，原粮籼稻附有××市粮油产品质量监督检验站的检验报告，该批粮食符合国家质量标准，并属非陈化粮（宜存）。加工出来的大米品质好附有××市综合技术检测中心检验报告，属合格产品。

（三）农村粮食市场的检查。

检查组通过对洒渔粮食市场、乐居粮食市场、苏家院粮食市场上市的大米、玉米及小杂粮进行检查，没有发现陈化变质的粮食。

（四）学校食堂的检查。

检查组通过对洒渔中学食堂、乐居中学食堂、苏家院中学食堂用的大米、面粉、油脂进行检查，没有发现变质的粮食和油脂，所检查的粮油都在保质期内，有进货台账记录，进货有售方提供的质量检验报告。

>二、检查结果。

通过对上述大米加工企业、商品粮批发市场、粮油经营大户的检查，共计检查粮油1186吨，建立有完善的粮食经营台账，所检查稻谷、大米、面粉、油脂符合粮食质量及原粮卫生标准，没有发现陈化变质、霉烂腐败、有毒有害等不合格粮食，确保“两节”期间人民群众吃上放心粮油。

**厨房五一防控工作总结2**

尊敬的各位领导、同事：

大家下午！

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享20xx年的收获与喜悦。（下面，我从四个方面向大家汇报）

>第一，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第一年扭亏为盈。

和园餐厅自去年11月6日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索和园餐厅消费群体的特性和规律，不断精心研制符合和园餐厅的消费群体的菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨的情况，在菜品的销售价格基本保持原价格的前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型的低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质的菜品，引用了一些新的加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜的机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾客以全新的视觉、嗅觉、触觉、味觉的四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1-2万元，最多突破了3万元。人均消费从20元到提升到现在40元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗的制作加工出来的，是厨师们在火热的灶台边用汗水和勤劳的双手创造出来的。

>第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基矗

一年来的经营过程中，我们面临最大的困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大的时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1.人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房的厨师打通使用，以及充分利用园区给予的加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利完成了一次又一次的接待任务。

2.加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带的原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身带；另一方面利用餐余时间进行培训，将自己的手艺传授给大家，还将新学习来的中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力的厨师。

3.规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品的质量和品味。

4.不断创新。先后推出顺应季节的冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人的选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“ 塔香三杯鸡”等为代表的低成本、低价位、口味独特、销量攀高的创新菜品，深受客人喜欢。

>第三，坚持厨房与餐厅密切配合的团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好的餐饮品牌需要餐厅和厨房的密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发的新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品的特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务员向客人推介；如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限的情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单的洗碗工作，一道好菜没有干净卫生的器皿是上不了桌的，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们的工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌的认可和赞扬。

>第四，不畏困难，迎难而上，部门上下齐心协力，顺利完成各项大型团队服务和学校重要接待工作。

一年来我们在餐饮部的带领下，顺利完成了零点服务接待，根据学校不断变化的服务需求，陆续增加了自助餐、桌餐、冷餐会等接待任务。先后完成最多600百多人的自助餐、180人的桌餐及百人分餐服务。遇这类服务 餐饮部全体总动员，齐心协力圆满完成任务。特别是 11月4日北京市情报所举办百人宴会，有按位上菜品，但由于厨房在地下三层，菜品需通过食梯运到二层，给百人分餐带来了很大困难。为了保证上菜适时和温度，我们与餐厅共同商讨，采用食梯和步行梯由厨师、服务员同时上菜的办法，以提高上菜速度。同时，为保证菜品温度对餐盘予以加热，达到了很好的效果。12月26日晚，为做好校新闻传播学院180人桌餐接待服务工作，餐饮部所有员工全部停休，将餐厅的沙发搬移，从咖啡厅调配补充餐椅，在仅150人餐位的餐厅里，我们不仅顺利完成了16桌、180人的宴会接待工作，还开辟出零点餐位，当晚仅零点收入就达到了4000余元。正是各级领导冲在服务第一线的敬业精神，正是有这样的团队互助精神，正是有不畏困难的挑战精神，才使我们的队伍成长和经营收益获得双丰收。

亲爱的同事们，和园餐厅品牌就像一个刚出生的婴儿，还需要我们精心的呵护与抚育，在此之中，打造一支技术过硬、踏实创新的学习型厨师队伍是重中之重。同时，我们也倍感荣幸和自豪，我们自豪能以和园餐厅为小平台，为中关新园的发展贡献力量，我们自豪能以中关新园为大平台，为会议中心、为北京大学服务。在辞旧迎新之际，我代表和园餐厅厨房感谢部门其他兄弟班组的支持与帮助，代表餐饮部感谢园区领导和各部室对中关新园餐饮工作和餐饮品牌发展的指导、支持与帮助。希望我们共同努力，在即将到来的20xx年共创佳绩。

谢谢大家！

**厨房五一防控工作总结3**

新的一年又将来临，回顾过去一年，感慨良多。作为厨房的管理者我始终严格要求自己，以身作则，认真服从领导安排，以招待所利益为重，20xx年招待所厨房在领导的关心帮助、各位同志的理解支持下，较好地完成了各项服务保障工作。为了总结经验，克服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作情况汇报如下：

>一、基本工作情况

1、人员管理

每天坚持召开早班例会，对所属员工的着装、仪容仪表进行检查，发现问题及时纠正。规范礼貌用语，要求员工见到客人时主动打招呼，并使用敬语。严密组织量化管理、员工手册等内容给员工进行培训，保证每周培训时间不少于1个小时，使员工养成遵章守纪的好习惯。

在培训、检查的同时，严格落实各项规章制度，加强内部管理，而对违章违纪的员工重点管理，严格执行量化管理规定。

2、菜品更新及创新

在每次的外事活动都充分做好各项准备工作，通过上网、看书等方式了解客人的生活习性、饮食爱好等，进行配菜、烧制，受到过韩国、德国、澳大利亚等地客人的赞扬。

经常利用空闲时间到市场上进行调研，及时了解市场新的原料、菜品，每月为淮河厅更新一次菜谱，并增加了有机蔬菜、新鲜水果、鱼类等，现在天气逐渐变冷，每天中午还推出了一道例汤，这些也都得到了领导的认可。

聘请粤菜师傅到招待所内进行菜品技术经验交流，在此期间，也推出了一系列粤菜系菜品，这主要以家常、清淡为主，在摆盘、盘头装饰上也进行了突破创新，并为宴会厅购臵了一批新的餐具及器皿，增添菜品新鲜感、创新度。

3、安全管理

（1）在食品卫生安全方面，始终坚持坚持先进先出的原则。严把食品卫生关，从进货、领料、烹调制作都严格检查，防止食物污染。要求各班组上班后首先搞好案板、灶台卫生，准备好各种调味品，检查过滤防止杂物混入影响菜品质量，严格按操作程序工作，对刀具、案板等用具按规定消毒。厨房各冰箱管理责任落实到人，专人负责，食品分类存放，保证每周至少彻底清洗一次。环境卫生实行“地域分工、包干负责、落实到人”的原则。通过以上各项措施及各位员工的努力，在每次食品涂抹化验中各项食品、餐具都能达到标准，未出现一次食物中毒事件。

（2）设备及人员安全方面。每天对厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处进行清洗，对于油烟管道至少每半年清洗一

次。定期对厨房内的燃气燃油管道、法兰接头、阀门作检查，防止泄漏。每天安排值班人，在下班后关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源、电源后才能离开。

至少每月进行一次消防安全知识培训，让所有人员了解到灭火器、消防栓的使用方法，所知道主要电源、煤气、自来水开关的位臵。对容易发生工伤事故的机器进行重点在岗培训，并请杰明欣公司定期对生产设备和设施进行检查，例如阀门的开合、设备维护等。通过以上的努力，招待所厨房在全年内未出一次安全事故。

4、成本管理

根据菜品安排厨师班组，各班组厨师对各自烹调品种负责，严格按照产品规格进行加工，要使产品统一标准，保证菜品质量。对每道菜的出成率进行计算，对菜量进行控制，配菜时按照人数进行配备。尤其是宴会餐，严格核算每人标准，避免菜量过多造成浪费。

根据菜品本身需求制订原料采购标准，采购以日为单位，根据经营状况规律进行计划性下单，避免积压。对原料粗加工、切配工作流程及标准进行规范，严格按照标准测算出原料的粗加工、切配的出成率。每天对垃圾桶进行检查，查看原材料的浪费情况，对于恶意浪费者进行重罚。

>二、工作中存在的不足

1、创新意识不强，走出去的少，不能及时对菜品进行更新进调换，对淮河厅菜品的研制不够细致，不深入，没能充分结合领导身体情况及季节的变化进行调配。

2、现在的工作重心主要还是放在招待所厨房，对于食堂厨房的菜品关心的少。

>三、明年工作展望

1、建立招待所厨房菜库，对各项菜品进行分类整理，并将收集到的客人意见及建立存档备案，作为改进菜品的依据。

2、将工作重心放到淮河厅，针对局领导身体情况，根据季节的变换，对煲汤类菜品进行研制，把菜品做细、做精。

3、加强与食堂的沟通交流，对每周的菜谱进行研讨，对菜品进行合理调剂。

4、加紧菜品创新工作，厨师长及有关人员每周至少一次 对市场进行考察、及时发现挖掘新、奇、特原料和货源，不断更新菜品。集众家之长，经常到其他酒店学习、交流、取经，对每道菜品都要进行认真分析，确保每道菜品都能适合顾客口味，被顾客称赞。

5、每月对厨房人员进行一次专业技能考核，由厨师长或其他考评人按标准进行检查考核，优胜劣汰，实行末位淘汰制。

6、成本控制和节能

在管理好菜品质量的同时，要检查菜品的使用率，从原材料 的购进，要及时了解市场行情，验收好质量、数量，要求粗加工做好材料的分配及下脚料的回收利用，在切配时要检查菜品使用率，主辅料的合理配制，最后控制好成品的售价。在节能方面，加强宣传、教育，将“提倡节约、反对浪费、开源节流”的观念深入员工心中，增强员工的节约意识。杜绝“长流水、长明灯、长开空调”的现象。

7、为重要的突出的员工制定工作计划和发展目标，教育引导员工正确的树立职业观和价值观。对现役战士进行重点培养，定期开展专业技能培训，每月对工作表现进行评价。

8、建立开放、和谐的沟通渠道，让大家积极参与，踊跃发表对于工作上的，生活上的意见，对员工提出的意见适时地给予认可、赞扬。员工在思想和生活上有困难时，设法为他们排忧解难。

总结一年来的工作，我觉得有所失也有所得，虽然也取得了 一些成绩，但距离领导的要求和期望还是有一定距离。在今后的工作中，我将同厨师班子一起，发扬成绩，克服不足，继续努力，加强学习，尽职尽责的完成好各项工作任务，有不足之处还恳请各位多进行批评、指正和帮助。在此我要衷心感谢领导和组织对我多年的培养，更要感谢大家对我工作的一贯支持。 谢谢大家！

**厨房五一防控工作总结4**

（一）制定应急预案和工作流程。医疗机构应当根据新型冠状病毒的病原学特点，结合传染源、传播途径、易感人群和诊疗条件等，建立预警机制，制定应急预案和工作流程。

（二）开展全员培训。依据岗位职责确定针对不同人员的培训内容，使其熟练掌握新型冠状病毒感染的防控知识、方法与技能，做到早发现、早报告、早隔离、早诊断、早治疗、早控制。

（三）做好医务人员防护。医疗机构应当规范消毒、隔离和防护工作，储备质量合格、数量充足的防护物资，确保医务人员个人防护到位。在严格落实标准预防的基础上，强化接触传播、飞沫传播和空气传播的感染防控。

（四）关注医务人员健康。医疗机构应当合理调配人力资源和班次安排，避免医务人员过度劳累。针对岗位特点和风险评估结果，开展主动健康监测。采取多种措施，保障医务人员健康地为患者提供医疗服务。

（五）加强感染监测。做好早期预警预报，加强对感染防控工作的监督与指导，发现隐患，及时改进。发现疑似或确诊新型冠状病毒感染的肺炎患者时，应当按照有关要求及时报告，并在2小时内上报信息，做好相应处置工作。

（六）做好清洁消毒管理。按照《医院空气净化管理规范》，加强诊疗环境的通风，有条件的医疗机构可进行空气消毒，也可配备循环风空气消毒设备。严格执行《医疗机构消毒技术规范》，做好诊疗环境、医疗器械、患者用物等的清洁消毒，严格患者呼吸道分泌物、排泄物、呕吐物的处理，严格终末消毒。

（七）加强患者就诊管理。医疗机构应当做好就诊患者的管理，尽量减少患者的拥挤，以减少医院感染的风险。发现疑似或确诊感染新型冠状病毒的患者时，依法采取隔离或者控制传播措施，并按照规定对患者的陪同人员和其他密切接触人员采取医学观察及其他必要的预防措施。不具备救治能力的，及时将患者转诊到具备救治能力的医疗机构诊疗。

（八）加强患者教育。医疗机构应当积极开展就诊患者及其陪同人员的教育，使其了解新型冠状病毒的防护知识，指导其正确洗手、咳嗽礼仪、医学观察和居家隔离等。

（九）加强感染暴发管理。严格落实医疗机构感染预防与控制的各项规章制度，最大限度降低感染暴发的风险。增强敏感性，一旦发生新型冠状病毒感染疑似暴发或暴发，医疗机构必须按照规定及时报告，并依据相关标准和流程，启动应急预案，配合做好调查处置工作。

（十）加强医疗废物管理。将新型冠状病毒感染确诊或疑似患者产生的医疗废物，纳入感染性医疗废物管理，严格按照《医疗废物管理条例》和《医疗卫生机构医疗废物管理办法》有关规定，进行规范处置。

**厨房五一防控工作总结5**

伴随着公司 周岁生日之际，20××年也即将过去。这一年对我们红宝来说是非比寻常的一年，公司从起步慢慢变得成熟，正逐步壮大。不仅迎来了我们的新店“到家”。同时也是整个公司厨房全年营业收入及利润指标完成得较为理想的一年。

××年已近尾声，迎接我们的是新年，新气象。值此辞旧迎新之际，我们有必要对我们的工作做一个总结，反省，对工作中出现的问题要正确分析并及时改正，当然好的工作经验要保持和延展，同时也要对明年的工作有所展望，有一个初步规划。以利于扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。下面我从在这一年里取得的成绩以及所做的努力，存在的不足和下一年改进计划这几点来讲。

>一、 全年厨房营业数据情况说明

在××年前 个月中 店厨房营业额达 元，同比10年增加 元，增幅%。在这一年中我们的成绩总的来说还是优秀的，优秀的背后是大家共同努力付出和公司正确决策共同取得的成果。

>二、 我们所做的努力

科学决策，齐心协力是我们今年取得成绩的重要原因。根据公司的要求，年初我以及三店厨师长即制定了全年工作计划，提出了指导各项工作开展的总体工作思路，总体思路决定着科学决策，指导着全年各项工作的开展。有目的有计划工作思路才会清晰，工作处理起来也就有条不紊。

1、出品方面：

坚持公司理念，做宁夏特色风味厨房。依然重视选用宁夏风味传统菜肴，所用果蔬、肉类多为农村绿色食材 ，还专门找人配送无公害有机蔬菜以保证产品品质。在保持我们特色菜品如特色手抓、中宁清炖土鸡、沙湖鱼头、等不变的情况下适当推出新菜并根据时令创制季节性产品，如在冬春季出风味小火锅，义龙红宝全家福的龙凤煲。夏季推的杂鱼煲、金银煲、白萝卜煲等。根据市场需要南昌店推出了海南粉、义龙店新出的产品有海白豆角、菠菜煲，南沙店新推的有羊脚白萝卜煲、鲍汁鹅爪、鹅翅等都取得不错效果，得到顾客认同也带来营业额的提升。而且出品质量得到很好控制，产品投诉明显下降。

产品结构调整。原来我们产品种类相当多。很多产品流程复杂，销量少，如以前卖的鱼香肉丝、水煮肉片等。毛利低而且销量不大的产品像烧鸭、烧鹅等。经过对比筛选后产品得以精简，只留下三十多个主打产品，蔬菜也随季节变化搭配。这样就省去很多备货的麻烦、同时由于餐前提前定量备好货也使得出品更加标准化 、出品时间方面得到提高。

对出品毛利的把握。在这方面义龙店做得很好。全年每个月营业额与毛利均达到公司规定标准，在原材料的选用、保管、量化方面都做得很到位。南沙店和去年相比增长了个点，涨幅比较大。南昌店也能做到优化控制。各厨师长还经常走访市场了解原料行价，及时与供货商反馈。在10月份遭遇罕水灾菜价上涨的情况下更加注意对原料选用和保管利用，注意增加对批发菜的运用，齐心协力度过难关。虽然今年以来，物价在不断上涨，在这种情况下各店也做出相应对策，一方面加强自身管理。杜绝原料的不正常使用，找方法进行控制。另一方面在不损公司与顾客的条件下经过考察对部分产品进行价格调整，对于我们的举动顾客并没出现不满情况。

此外，在今年××月份以来我们还制定出了每日原料申购单与盘点表，让每天进的货和销卖的产品如实反映在表单上，做到每日盘点，明确每天的原料使用情况，这能够起到杜绝浪费、货物积压的作用，让我们的毛利精确到天上来。

我们还建立了出品估清、急推供应制度。为了最大限度降底估清品种及点错单的情况，把时间长的产品及时销卖出去,协调各分部门做好出品供应工作,要求各厨师长做好每天早、午、晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种及需要急推的产品设专薄记录,交楼面负责人分配到各服务人员身上。这样让服务人员也参与其中明确目的，工作效率得到提高，原料浪费减少。

2、重视食品卫生与食品安全，抓好安全防火工作。

在年初发生的“地沟油”等一系列食品卫生问题曝光后，我们及时采取措施，把我们用的油、酱料等般上展台陈列在顾客眼前让他们用餐无后顾之忧，取得的效果也不错。在南昌店蒸杂炸油起火以及蒸饭没关煤气事件发生后，我们对此相当重视， 把责任人做开除处理引以为戒。并加大消防检查力度，增加厨房灭火栓，并且在会议中不断强调安全问题。对于存在的安全隐患及时排除。

3、厨房设施设备调整。

这块在南昌店变动比较大，在二楼新建了冻库，起到的作用很大。由于南昌中厨和早茶产品比较多，原料多难以储存，冰箱冰柜压力很大。在价上我们现在是四家店很多产品需要集中采购再配送，这对我们原料的储存保管是个很大的考验，在冻库建好后这些问题都得到很好解决。另外还新进了洗碗机，把洗碗间、餐具假和热水器移到外面，原洗碗处改做水台，菜架搬进厨房，改变了一些工作流程，工作效率也得到一定提高。厨房内更换了大的煲仔炉，解决在饭市高峰期铁板类煲仔类菜肴加热问题。对中厨和早茶的蒸炉也作了调整 做到节约能源提高效率，物尽其用。还对中厨、早茶部分餐具进行更换，让我们的出品更加完美。

4、团队建设。在这一年中我们厨房人员相对比较稳定，员工流动小。大、中专学生在厨房作占比例也逐渐增大，而且还引进了一批技术能力比较好的师傅，厨房人员整体素质得到提高，也说明了我们员工对公司的认可，认为在这样的氛围里工作能体现自己的价值。同时在公司理念“提升自我、承担责任”以及李总提出的“三大纲领、五项行为准则”指引下我们注重加

**厨房五一防控工作总结6**

20xx年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动， 首先感谢各位家人对我的信任与支持。

>一、认真总结、吸取教训、把好质量

打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

>二、厉行节约、相互监督、控制成本 省下的就是挣下的

能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

>三、爱岗敬业、忠于职守、提高自已

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。

我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。

总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。

无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我

一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！

最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

**厨房五一防控工作总结7**

为了全体教师及学生就餐需要，我和同事一起无论节假日和公休日到随叫随到。今年还增加了包饺子的任务，我总是利用加班或加点。挤时间的完成任务，不计较得失，作到了有利于学校的事情力争做好。

总之，以上内容是为了查找不足，便于见后更好的工作。敬请领导和同时们批评指正。

近年以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意的学校”发挥重要作用。为加强学校管理，规范经营服务行为，保障学生权益。进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，现结合我校实际情况，对学校的食堂工作展开了全面、认真的自检自查，现将工作情况总结如下：

**厨房五一防控工作总结8**

厨房部六月份上旬工作总结

1、订餐，上旬任务30桌完成25桌，完成率83%；

2、宴请，上旬目标30桌，完成38桌；

3、会员，上旬任务1万，完成0万；

4、毛利，上旬综合毛利61%，同比五月上旬60%提高一个百分点，同比月目标60%超额一个百分点；毛利偏低的档口有酒水58%，同比上月60%第两个百分点，主菜64%比目标66%低了两个百分点，凉菜62%比目标63%低了一个百分点，烧烤间63%比目标64%低了一个百分点，杭邦59%比目标60%低了一个百分点。除去所有外卖厨房自家厨房毛利率已经达到64%，同比上月65%低了一个百分点。外卖营业额占比23%，外卖综合毛利只有45%。外卖营业额20%基数，占比每提高两个百分点，直接拉掉酒店综合毛利一个点。

5、库存，厨房部六月份库存要求4万，上旬结存万。御膳房目标8000元，上旬结存3175元。凉菜四大拌4000元，上旬结存5000元。海鲜厨房3000元，上旬结存9236元。面点20xx元，上旬结存1596元。主菜3000元，上旬结存2676元。热一厨房4000元，上旬结存5253元。烧烤间3000元，上旬结存1758元。杭邦厨房8000元，上旬结存万元；

6、新菜，厨房部六月创新菜目标20道，上旬完成12道。海鲜厨房2道，面点4道，御膳房2道，热一0道，凉菜2道，杭邦1道，烧烤间0道，主菜1道。其上面点、主菜提前完成全月任务；新菜销售最好养生番茄盅和番茄炖海参，最差润肺羹、豆角焖面、荷叶粥、豆角焖面。

7、巡台，巡台每天由王陆阳带领当值厨师长负责落实，其上凉菜问题最多，其次热一。上旬起巡台由毛强负责，要求要具体到房间、具体到菜品名称、具体到菜品问题、具体到处理结果、具体到调整方法等无具体。

8、水电气，低值易耗费用考核。上旬厨房部低值易耗领用263元，占全月5%。用电考核上旬累计罚款4090元。天然气考核在基数由最低1600元每日降低到最低1400元的情况下仍然累计奖励2251元。

9、低值易耗降低措施，各厨房以前三个月平均数降低10%为基数，超额部分全额承担，上旬低值易耗计划1500元，实际领用263元，超额完成计划要求少领勤领，物尽其用不能浪费。

10、卫生评比，六月份厨房部上旬计划评比卫生两次，实际评比两次。每次奖罚300元、200元、100元。其上流亭猪手卫生最差，其次水果间卫生差。

11、量化，所有主料辅料实现100%量化。量化用具每10天盘点一次，上旬盘点数量不少。

12、培训与比赛，计划组织比赛一次，因药监局检查，延期到上旬举行。

13、行政规范管理，五月份严抓行政规范管理与三大安全。

14、餐具消毒，每周五晚上集上消毒餐具，结果全部上微信群，日晚上进行一次，全部落实。

15、订餐，中旬任务30桌完成40桌，完成率133%，累计订餐65桌；

16、宴请，中旬目标30桌，完成58桌；

17、会员，中旬任务1万，完成0万；

18、毛利，中旬综合毛利59%，同比五月中旬60%降低一个百分点，烧烤间63%比目标64%低了一个百分点。除去所有外卖厨房自家厨房毛利率已经达到64%。外卖营业额占比26%，外卖综合毛利只有41%。外卖营业额20%基数，占比每提高两个百分点，直接拉掉综合毛利一个点。

19、库存，厨房部六月份库存要求4万，中旬结存万。御膳房目标8000元，中旬结存万元。凉菜四大拌4000元，中旬结存5000元。海鲜厨房3000元，中旬结存万元。面点20xx元，中旬结存1096元。主菜3000元，中旬结存万元。热一厨房4000元，中旬结存万元。烧烤间3000元，中旬结存525元。杭邦厨房8000元，中旬结存万元。；

20、新菜，厨房部六月创新菜目标20道，中旬完成6道。累计完成18道。海鲜厨房2道，面点4道，御膳房2道，热一0道，凉菜2道，杭邦1道，烧烤间0道，主菜1道。其中面点、主菜提前完成全月任务；新菜销售最好养生番茄盅和番茄炖海参，最差润肺羹、豆角焖面、荷叶粥、豆角焖面。

21、巡台，巡台每天由毛强带领当值厨师长负责落实，其中凉菜问题最多，其次热一。要求要具体到房间、具体到菜品名称、具体到菜品问题、具体到处理结果、具体到调整方法等无具体。

22、水电气，低值易耗费用考核。中旬厨房部低值易耗领用1200元，累计1349元。用电考核中旬累计罚款9042元。天然气考核在基数由最低1600元每日降低到最低1400元的情况下仍然累计奖励2783元。

23、低值易耗降低措施，各厨房以前三个月平均数降低10%为基数，超额部分全额承担，中旬低值易耗计划1500元，实际领用1200元，超额完成计划要求少领勤领，物尽其用不能浪费。

24、卫生评比，六月份厨房部中旬计划评比卫生两次，实际评比两次。每次奖罚300元、200元、100元。其中流亭猪手卫生最差，其次水果间卫生差。

25、量化，所有主料辅料实现100%量化。量化用具每10天盘点一次，中旬盘点数量不少。

26、培训与比赛，计划组织比赛一次，因药监局检查，延期到下旬举行。

27、行政规范管理，五月份严抓行政规范管理与三大安全。

28、餐具消毒，每周五晚中集中消毒餐具，结果全部中微信群，全部落实。

厨房部六月份下旬与全月工作总结

1、订餐，下旬任务30桌完成35桌，完成率117%，全月目标90桌，累计订餐92桌，超额完成2桌；

2、宴请，下旬目标30桌，完成38桌，全月任务90桌，实际完成120桌；

3、会员，下旬任务1万，完成1万，全月任务2万，完成1万；

4、毛利，下旬综合毛利61%，同比五月下旬60%提高一个百分点，主菜目标66%，实际完成68%。热一目标61%，实际完成61%。凉菜目标63%，实际完成64%。御膳房目标60%，实际完成61%。烧烤间目标64%实际完成62%。面点房目标69%，实际完成69%。海鲜厨房目标60%，实际完成63%。杭邦厨房目标60%，实际完成60%。除去所有外卖厨房自家厨房毛利率已经达到65%。外卖营业额占比24%，外卖综合毛利只有45%。外卖营业额20%基数，占比每提高两个百分点，直接拉掉综合毛利一个点。全月综合毛利%，比预期目标61%低了个百分点。同比五月60%持平，主菜目标66%，实际完成68%。热一目标61%，实际完成59%，比目标低2个点。凉菜目标63%，实际完成64%。御膳房目标60%，实际完成62%。烧烤间目标64%实际完成63%。面点房目标69%，实际完成69%。海鲜厨房目标60%，实际完成62%。杭邦厨房目标60%，实际完成60%。除去所有外卖厨房自家厨房毛利率已经达到65%。外卖营业额占比23%，外卖综合毛利只有44%。外卖营业额20%基数，占比每提高两个百分点，直接拉掉综合毛利一个点。

5、库存，厨房部六月份库存要求4万，下旬结存万。御膳房目标8000元，下旬结存5452元。凉菜四大拌4000元，下旬结存5603元。海鲜厨房3000元，下旬结存5000元。面点20xx元，下旬结存765元。主菜3000元，下旬结存2160元。热一厨房4000元，下旬结存4598元。烧烤间3000元，下旬结存1652元。杭邦厨房8000元，下旬结存万元。厨房部六月份库存要求4万，月底结存万。御膳房目标8000元，全月结存5452元。凉菜四大拌4000元，全月结存5603元。海鲜厨房3000元，全月结存5000元。面点20xx元，全月结存765元。主菜3000元，全月结存2160元。热一厨房4000元，全月结存4598元。烧烤间3000元，全月结存1652元。杭邦厨房8000元，全月结存万元。

6、新菜，厨房部六月创新菜目标20道，下旬完成8道。全月累计完成22道。海鲜厨房3道，面点5道，御膳房4道，热一1道，凉菜5道，杭邦3道，烧烤间0道，主菜2道。

7、巡台，巡台每天由毛强带领当值厨师长负责落实，下旬凉菜问题最多，其次热一。要求要具体到房间、具体到菜品名称、具体到菜品问题、具体到处理结果、具体到调整方法等无具体。

8、水电气，低值易耗费用考核。下旬厨房部低值易耗领用2200元，累计4240元。用电考核下旬累计罚款642元。天然气考核在基数由最低1600元每日降低到最低1400元，奖罚由100%改为10%的情况下仍然累计奖励133元。全月厨房部低值易耗领用4240元，节约980元。用电考核全月累计罚款1337元。天然气考核在基数由最低1600元每日降低到最低1400元，奖罚由100%改为10%的情况下仍然累计奖励258元。

9、低值易耗降低措施，各厨房以前三个月平均数降低10%为基数，超额部分全额承担，下旬低值易耗计划1500元，实际领用1200元，全月低值易耗计划5200元，实际领用4240元，超额完成计划要求少领勤领，物尽其用不能浪费。

10、卫生评比，六月份厨房部下旬计划评比卫生两次，实际评比两次。每次奖罚300元、200元、100元。其中流亭猪手卫生最差，其次水果间卫生差。六月份厨房部全月计划评比卫生六次，实际评比八次。三次奖罚300元、200元、100元。其中水果间卫生差。

11、量化，所有主料辅料实现100%量化。量化用具每10天盘点一次，下旬盘点数量不少。

12、培训与比赛，下旬计划组织比赛一次，实际举行三次，全月计划三次，实际举行三次。

13、行政规范管理，五月份严抓行政规范管理与三大安全。

14、餐具消毒，每周五晚中集中消毒餐具，结果全部中微信群，全部落实。

厨房部7月份中旬工作总结

1、订餐，中旬任务30桌完成30桌，完成率100%，累计订餐77桌；

2、宴请，中旬目标30桌，完成38桌；

3、会员，中旬任务1万，完成0万；

4、毛利，中旬综合毛利64%，同比六月中旬59%提高5个百分点，各厨房均超额完成毛利任务。除去所有外卖厨房自家厨房毛利率已经达到69%。外卖营业额占比23%，外卖综合毛利只有43%。外卖营业额20%基数，占比每提高两个百分点，直接拉掉综合毛利一个点。

5、库存，厨房部7月份库存要求4万，中旬结存6万。御膳房目标8000元，中旬结存8365元。凉菜四大拌4000元，中旬结存元。海鲜厨房3000元，中旬结存8425元。面点20xx元，中旬结存1025元。主菜3000元，中旬结存4292元。热一厨房4000元，中旬结存4538元。烧烤间3000元，中旬结存1025元。杭邦厨房8000元，中旬结存万元。；

6、新菜，厨房部六月创新菜目标20道，中旬完成7道。累计完成16道。海鲜厨房1道，面点0道，御膳房3道，热一1道，凉菜1道，杭邦0道，烧烤间0道，主菜1道。其中面点、主菜提前完成全月任务；新菜销售最好时蔬炖海参。

7、巡台，巡台每天由毛强带领当值厨师长负责落实，其中御膳房问题最多，其次热一。要求要具体到房间、具体到菜品名称、具体到菜品问题、具体到处理结果、具体到调整方法等无具体。

8、水电气，低值易耗费用考核。中旬厨房部低值易耗领用2200元，累计3469元。用电考核中旬累计罚款590元。天然气考核基数由最低1600元每日降低到最低1040元。

9、低值易耗降低措施，各厨房以前三个月平均数降低10%为基数，超额部分全额承担，中旬低值易耗计划1500元，实际领用2200元，超出计划要求少领勤领，物尽其用不能浪费。

10、卫生评比，7月份厨房部中旬计划评比卫生两次，实际评比两次。每次奖罚300元、200元、100元。其中流亭猪手卫生最差，其次水果间卫生差。

11、量化，所有主料辅料实现100%量化。量化用具每10天盘点一次，中旬盘点数量不少。

12、培训与比赛，计划组织比赛一次，实际举行1次。

13、行政规范管理，7月份严抓行政规范管理与三大安全，重点落实六常管理法学习，目标全员做六常。

14、餐具消毒，每周五晚中集中消毒餐具，结果全部中微信群，全部落实。

**厨房五一防控工作总结9**

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们学校食堂现有549人，厨房聘用职工6人。学生在校早餐人数有549人，在校中餐人数有549人。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1人，炊工的招聘、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，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

>二、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，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也有食堂的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》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

>三、切实加强食堂食品卫生安全工作

学校食堂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。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。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事务长把关。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责任书。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。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，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。为了加强责任，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。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，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%。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；售饭时载口罩；工作中杜绝抽烟。

扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受上级部门的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

**厨房五一防控工作总结10**

xx年就要过去了，自从从事厨房地方菜打荷一职以来，辛勤工作，认真对待对一件事，多次被评为集团先进个人，我知道这份荣誉实在是来之不易，心情无比激动， 首先感谢各位家人对我的信任与支持。

一、认真总结、吸取教训、把好质量打荷员的责任非常重大，工作中起着承上启下的作用，与码菜部要协调好，与配菜员要配合好，打荷可以说是饭菜质量的关键，工作容不下一点点马虎大意，我每天必须提前早到搬餐具、加工半成品，从没有过一句怨言，工作中加班加点努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，就是这样要求着重复的把着菜肴的一道质量关，从不感到厌倦。

二、厉行节约、相互监督、控制成本 省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，边角料可以做职工菜，这是我一直工作以来都遵循的原则，为了能更好的控制好我部的成本，三令五申相互监督、举报、下班我带头检查垃圾桶，地方菜是以本地小炒菜为主。原材料多的大班组，我管好自己，也监督好别人，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。

三、爱岗敬业、忠于职守、提高自已一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。虽然不是专业学校毕业的，但是要想学的准、学的精，就得比别人多下几倍的工夫，我不服输，一点都不气馁，下班到书店买书学习，加班时练习，努力提高自己的业务水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习、不断进步。我一直兢兢业业、扎扎实实的工作在酒店的基层，同时也不断的提升自己的工作技能、技术，先后在粤菜鲍鱼房、粤菜打荷、粤菜蒸锅。就过职。现任地方菜打荷一职，同时我不断在实践中寻找技巧、在技巧中总结经验、在积累的经验中不断的完善自己。在打荷技术已日渐成熟的基础上，我逐渐地尝试掌握其他工作的技能，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报，今年有幸又被评为集团先进个人，我感到无比荣幸与自豪，再次感谢各位家人对我的支持、信任。无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，紧紧团结在杨经理为首的领导班子周围，努力、努力再努力，请领导放心，我一定不会让你们失望！最后愿xx的明天更辉煌，更灿烂！祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

**厨房五一防控工作总结11**

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管餐厅的时间又过了一年了。

回顾过去的每一天，我作为一名餐厅主管，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作质量，很有可能会影响到全体职工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

第一、作为餐厅自然是离不开饮食，餐厅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去，所以作为单位的餐厅这也是很重要的。作为餐厅主管更应多为的饮食着想，为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体餐厅，食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的`大事。首先，我们要求每位餐厅工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。餐厅是学生用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为餐厅的工作人员，我有责任有义务搞好餐厅的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好餐厅的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，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，保证了职工的工作正常运转。第三、每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与餐厅人员取得沟通联系，对餐厅工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期餐厅人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、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情舒畅，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、把住食品进货也非常重要。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。由我和采购员一同去采购，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。在此期间在我餐厅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。

以上就是今年的总结，明年我会继续努力。

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！