# 餐厅后厨厨师工作总结(必备13篇)

来源：网络 作者：落花无言 更新时间：2025-01-21

*餐厅后厨厨师工作总结1新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名班组长我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了工作总结。...*

**餐厅后厨厨师工作总结1**

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名班组长我始终严格要求自己，认真服从领导安排，坚持以大局为重，在领导的支持下圆满结束地一年的工作。为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了工作总结。

工作上，我担任学海餐厅白案组组长，在烹调上严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，带领全组人员，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；新韵数控食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服激光雕刻机。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的一年中，我努力学习文化、政治、业务、技术知识木工雕刻机。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在严格要求自己的同时我也很好的完成了一个小组长的职责，经常组织班组人员学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理毕业证档案。检查伙食卫生，督促本组人员认真落实岗位职责，清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。合理安排本班人员的工作，对切配及烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正在生活上经常和组员沟通，掌握全班人员的思想和工作情况，以身作则毕业证样本，，带领全班人员搞好本班工作，遇到困难或其它情况及时请示汇报。

在政治思想上我热爱祖国，热爱中国\_，热爱社会主义；在工作上我勤勤恳恳，认真负责，任劳任怨，积极履行自己的工作职责历任校长。展望新的一年我会以更加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下完成自己的本职工作。

**餐厅后厨厨师工作总结2**

学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，食堂的管理工作和学生的饮食安全，关系到学生的身体健康、学校的声誉和发展、教学质量的提高、社会的稳定，所以学校领导关心、学生关心、家长关心、社会关心。

我校学生食堂自20xx年8月24日营业以来，现有1330多名学生在食堂用餐。为确保食堂及周边环境的安全工作，我们相继购买了36具灭火器、安装了xx套监控摄像镜头，重新改装了300多米照明线路。为确保学生的饮食安全我们进行了三次库存物资的盘点，对全体业主和工作人员进行了三次培训。现将有关情景汇报如下：

>一、领导重视，认识到位

1学校食堂从开学以来，学校先后五次对食堂管理工作进行了全面检查，重点抓食堂规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实职责。

2、我校有1330多名学生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到学生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定和发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为全校住校生供给一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了学生及其家长的认可。

>二、建立健全管理制度

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《\_食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好进货，食堂主要原料、辅料均采用定点，并附有供货商的身份证复印件、详细地址、联系方式，每一天由业主负责验货，采取看生产日期、合格证、质量检测报告、包装情景、有无变质、发芽、是否新鲜等方式把住进货关。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，我们严格按照食品法的有关规定认真填写留样、消毒、索证、废弃物的处理等表格和食堂档案。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

开学以来对食堂员工进行了三次岗位培训，并组织学习了相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，规定每周召开食堂管理人员会议、每个月从业人员组织一次学习。对新员工进行个人健康检查，取得健康证后，方可上岗。

>四、克服困难，提高饭菜质量

近年以来当地的物价上胀很快，现行的伙食标准我们难以满足学生的饮食要求。可是我们全体业主和工作人员克服困难，想各种办法，在现有的条件下，做到了就餐学生基本满意。

**餐厅后厨厨师工作总结3**

中厨的工作总结

20xx年即将过去，新的一年即将来临，自从加入本公司以来，我一直兢兢业业，勤勤恳恳，任劳任怨，全心全力的为会所服务着。回想这段时间，感慨颇多，有高兴快乐，也有悲伤难过。但是我从来不会一蹶不振，提不起精神。我知道，有付出就会有回报的！现在就简单的总结一下我这一年的工作状况！

在思想上，我时时刻刻都以大局为重，服从领导安排，从来没有因为某些小事和领导及同事发生不愉快，因为我知道如果这样，受到损失的不仅是我自己，会所将会有更大的损失，所以，我会时时刻刻的提醒自己，一切以公司为重，不能给公司带来损失，也不能给领导增加麻烦。每当有问题时，我都会及时和领导及同事沟通，及时处理，尽快解决问题。如果有所损失，会把损失降到最低，尽量把问题最小化。每当身边的同事出现问题时，我也会积极给予帮助，使问题能够及时处理。同时，我会以高度的责任心来，对自己所在的岗位负责，思想与公司利益高度统一，不敢有所懈怠！

在工作上，我给自己做了一个很高的定位，制订了一系列的目标。我首先是一名员工，其次是一名厨师。作为员工，工作就要有目标，作为厨师，工作就要尽自己职能。工作中，我一直全心全意努力，工作不分分内分外，尽心尽力，尽职尽责。我不能说自己有多少功劳，但是至少我在全心全意为公司贡献自己应有的力量。

每天我都按时上班，开始一天的工作日程，作为一名员工，做到干一行，爱一行，做什么就是什么。首先我会检查每位员工的工装穿戴情况，以及个人卫生状况。严格按照公司的纪律和一切规章制度执行。关于我个人也会严于律己，有句话不是说“其身正，不令而行；其身不正，虽令不从”。自己不做好，就无法令别人心服！同时，我会时刻提醒大家爱护公司财产，搞好集体工作，努力完成任务！

进入厨房开始一天的工作。我会桌布检查一下厨房各种厨具的运作状况以及当日各种菜品的备料状况，这样就能对当日所出菜品就有一个明确的把握。同时会对自己工作范围内的卫生状况进行一次检查，对于不合格的地方，进行清洁，确保菜品的卫生和安全。

工作时候也就是起菜的时候是最忙的。这就好比上战场打仗一样。每次我都会加倍用心，这样不仅是对自己负责，更是对公司负责。这个时间段比较忙，一忙难免会出错，这种时候我就会加倍小心，加倍努力，把各种问题最小化，出现特殊情况，迅速处理！或者会在当晚的出品会上讲出，协商处理。每天上完班以后，我都会和同事们及时沟通，处理好当天没有解决的问题。争取在以后出现这些问题能够及时处理。

关于菜品的出品方面，我都在一直研究，保持一种积极的态度，善于学习，锐意创新，同时制定一系列的工作计划，并且稳步的按照计划实施。这些都提高了我的工作效率。与此同时，对于每一道新出的菜品，我都做了成本分析表和菜品明细表，并且严格按照上面的程序执行，确保菜品质量的稳定及更新，与此同时，我会特别关注菜品的卫生问题还有养生问题，认真抓好食品安全工作，把食品加工的各个环节都按照规定处理，其次还规定了原料的.存放地点和分类，厨房部分用具的摆放，还有保鲜柜、冷冻箱等机器温度与湿度的监测，确保原料的新鲜。同时不断的关注养生资料，进行养生菜品的创作，这些都已经初见成效。

菜品的成本方面，在保证菜品出品质量不变的前提下，尽量的节约成本，务必使物尽其用，使利益能够最大化，同时严格监控原料的进出，对于积压库存的原料都会及时与各部门沟通。或尽快推销出去，或员工餐处理，或新菜品研发处理等。这些都是我作为一名厨师应当为公司做的，考虑的。

员工餐方面，这些是我们内部员工的，我也会尽自己的最大努力。既要降低成本，又要让员工吃好。我常苦思冥想来解决这些问题。自己员工假如都无法吃好点的话，何谈工作，谈何工作。因此，我摸索出了一套自己的方案。这些都取得了领导和同事的一致认可和好评。这些方面与领导的安排和关怀都是分不开的，我也会在以后的生活和工作中加倍努力，争取取得更大的成果。

最后，我知道厨房员工的认识能力和素质都是有差异的，我自身也有很多的不足和缺陷，这些问题其中有性格的原因也有其他的原因。不管是什么原因，都会对我以后的工作造成巨大的影响。因此，我会尽力地改变自己，使自己的潜力得到最大的发回，使自己的才能得到最大的施展，不辜负领导对我的期望，不能让同事对我感到失望，俗话说“人无完人”，我会尽我最大的努力履行自己的工作职责，树立信心，勇往直前！

**餐厅后厨厨师工作总结4**

伴着圣诞喜庆的余韵和元旦佳节的欢庆。20xx年的钟声即将敲响，在此我祝大家新年快乐、工作顺利、爱情甜蜜、家庭和睦。20xx年在星总的关爱领导下，在前厅、后厨兄弟姐妹团结努力下，今年的工作已经画上一个句号。下面由我代表后厨做工作总结。20xx年，艰辛的一年，严峻的经济形势，巨大的竞争压力，厨务人员大调整，制度规范的重新建立，这一切严酷的考验着我们团队，俗话说“真金不怕火炼”，一支崭新的团队从此诞生了，借此机会向优秀的后厨兄弟们说声：今年辛苦了，工作虽说辛苦，但大家不言累；要求虽说严格，但大家不言繁。正因为这种认真扎实的工作作风，我们的工作成果得到了上级领导和顾客的好评，除此之外也涌现了一批具有表率性的员工，像习亮、李加强、熊亮、龙景明、杨亿等等、其优秀的工作表现为团队的建设奠定了良好的基础。管理上我们不断完善，在食品安全、厨政管理、新品开发、成本控制方面逐步走向完善。

>一．食品安全方面

随着消费者对食品安全卫生方面越来越重视，食品安全是厨部工作的头等大事。为了把握好食品加工的各个环节，首先保证食品安全生产。为了保证操作间卫生环境，厨部以档口为组，下分到个人卫生责任区、日检查卫生表由档口组长填写。原材料进货把关，由厨部总值、砧板组长、酒店总值，严格按照收货标准验收，速冻食品、生产日期、卫生许可证，如：过期产品、三无产品等食材一律不得流入厨房。记得有一次，周二卫生专干曹叔带队，星总为首进行检查，发现冰箱储存霉变烟笋，及时调查原因，相关负责人处罚、采纳、存档、案例分析进行通报，从此得到了教训。原材料、半成品必须要保证先进先出原则、生熟分开、保鲜储藏。现在工作当中没有发生类似情况，备货量控制在三天以内，保证宾客吃到放心新鲜健康的美食。

>二、厨政管理厨师长与副厨分工明确、协助精神并连在一起

厨师长负责厨部全面工作，把控出品质量。菜品质量是餐厅得以生存的灵魂，也是发展的核心竞争力。每天厨师长在出菜口把质量关，确保每道菜成菜标准，色、香、味、型稳定。作为副厨的我，主要是负责砧板、荷台日常工作督导以及成本控制两大块。并协助杨厨布置的任务、执行力，对每道菜切配，刀工要求、标准量化，严格按照标准去做和完善。作为厨师的我们，每天拿刀切菜，右手拿勺，左手拿锅。如今却不一样了，厨师拿笔，也用上笔记本电脑。星总常说，团队稳定，出品稳定。记得在7、8、9月份的时候，后厨荷台与砧板人员流动性很大，少的时候，两个档口只有4――5人上班。在这样的情况下，厨部在星总的支持下，出台了工资改革，分档口进行工资晋级考核、缺员补助、管理基金等一系列措施。晋级制度实施后，得到了员工的肯定，人员也得到稳定，之前流失的员工也有回来。在管理基金的作用下，使厨部管理层的监管力度大大加强也使我们的工作效率大大提高了的。

>三、新品研发方面

在星总的督导下，我们因时而异，老菜新做，新食材的挖掘，新味型、新色彩、新造型。我们需要新，创新是厨艺界的灵魂血液。根据季节性的食材供应特点，结合本地口味家常菜、推出春夏秋冬季节小菜谱，所以我们精心研发，利用普通食材做出色、香、味、意’型的低价菜品。如：夏季小炒河三鲜、冬季粉皮黑山羊、新派原味鸭等，这些菜也得到了宾客的肯定，也是湖南人喜爱的口味下饭菜。点心也推出了大众喜爱的紫薯球。在20xx年大蓉和产品交流会上，有四道菜品参展。第三届大蓉和技能比武获得三等奖。我们的汗水已经记录了我们的感动，而往后的路，我们将继续用汗水去开垒，用更多的更好的菜肴来见证我们的进步。

>四、成本控制方面

在保证出品质量的情况下，降低成本始终是我们的重要目标，对各档口进行毛利控制。身为一名副厨，我也总结出一些原材料严格把关，一些低成本的新方法。去市场询价，精确地制定时令菜毛利与售价。每次出新菜研发，做好每道菜的成本卡，对于一些反季节食材价格偏高，如芦笋，及时与财务室进行沟通，并由财务室发出停牌通知。时刻掌握库存状况，坚持先进先出的原则。把存货较长的原料尽快销售出去。每月成本卡一出，我就会第一时间告诉厨房兄弟们，高了还是低了，让厨师都去关心成本，浪费一点原料那都是在剥削酒店的盈利，都是在剥削我们自己的利益，节约无小事，从自身做起，只有我们一起认真重视这个问题，才能实质性的解决问题。

20xx年已经过去，其存在的不足之处会让我们得到教训和启发。展望20xx年，我们将不断接受挑战，勇于创新，从而在20xx年创造更好的经济效益。如果说以星总为首的管理层及管理公司是帆是舵，那前厅后厨毫无置疑就是其左右桨，所以，前厅后厨的兄弟姐妹们，让我们一起扬帆起航、乘风破浪、争流而上，共创佳绩吧.

**餐厅后厨厨师工作总结5**

今年一年就像是一阵刚刚燃起的火，到了最旺盛的时候时，它就告诉我已经结束了。现在我的感觉就是，我们行业逐渐复苏过来了，但是今年一年的确已经到了尽头了。对于这一年的经历，我真的很有感触，也很感谢这一次经历，让我在厨师这个岗位上逐渐找到了自己的定位和方向。在此，我为自己过去一年的工作进行了一次总结。

>一、今年的主要收获

今年，我们餐饮行业面临了一个巨大的难关，很多餐饮店没有扛过去倒闭了，这让我们每一位厨师也感到非常的着急，紧张。但是好在我们餐厅凭借着强硬的基础扛了过来。所以在这里我也要非常感谢餐厅这个好的平台，让我能够稳固好自己的事业，凭借着好的条件可以继续工作下去。

带着这一份感恩，我今年工作上尤为努力，因为我知道，如果我自己不去想着突破和进步，下一个淘汰的就是我自己。现在局势很紧张，我不能再这样犹豫不定了。因此这一年，我在菜品方面不断创新，并且得到了很好的反馈，餐厅的口碑也逐渐做上去了，并且在网络上也赢得了不错的反响，这是我认为今年最为成功的一部分，感谢这次机遇，让我遇到了更好的自己。

>二、今年的不足之处

今年自己虽然取得了很多的成功，但是在这份成功里，依旧是有一些不足的地方的。比如说我在创新上虽然有了成绩，但是我在一些细节的处理方面还是比较平庸的。这一份成功是很多人一起努力的结果，所以我明白了自己不足的地方之后，我就尽快的去改正了，不管是在研究菜品还是在制作的过程当中都变得更加严谨和细致了。其次我也克服了自己懒惰的缺点，这一年变得更加的勤快，也变得更加的积极向上了。我会继续保持自己的这一份激情，继续攀岩，继续努力。

>三、来年的计划准备

下一年，一定是一个更大的挑战。现在已经处于万物复苏的阶段了，下一年就看谁长得更快，看谁有更多的闪光点了。我会继续做好这个准备，为自己打造一副好的武装。希望在来年能够通过自己的勤奋和努力创造一份更好的成绩。感谢这一年各位领导对我们厨房的支持，也感谢大家积极配合我们每一位厨师。新的一年，我会带领好这个团队做出更好的成绩的！

**餐厅后厨厨师工作总结6**

忙忙碌碌的一年即将过去，我作为一名厨房的工作人员，为了提高自己的工作质量，在此将这段时间的工作作以下总结：

一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，特别是像我这样在厨房打杂的人员，好像就是洗洗切切的事情，但我不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全公司员工的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。不管刚上班时天气多么寒冷，我总是自觉克服困难，严格按照韵达厨房工作条例，认认真真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。也许，在一些人的眼里，我的工作微不足道，但我想，既然韵达领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起韵达，对得起广大就餐的员工们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让工友们满意，让领导放心！

二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。我想，我的文化程度虽然不高，但我的力气还是有的，因此在工作中，我从不挑三拣四，不但服从主厨的安排，还主动为主厨排忧解难，平时与同事们在一起也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。上个月我因为生病耽误了几天，我生怕给大家添了麻烦，当病情刚有好转我就回到了工作岗位，不顾自己的身体还在恢复中，全身心地投入了工作。我常常觉得：人的力气不像别的东西用了就没有了，只要勤劳力气就会用之不尽，因此在韵达不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我能做到我就不会拒绝，我想，韵达的事情就是我的事情，不管谁做都是为了集体。

三、找窍门使巧劲

试用期快结束了，我能顺利地完成任务，多谢领导的关怀同事们的帮助，我会在以后的日子里更加踏实努力的工作，以回报大家对我的关心！

**餐厅后厨厨师工作总结7**

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，热门思想汇报作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

**餐厅后厨厨师工作总结8**

xx年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。现将一年来的工作总结如下：

1、加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。

2、加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。

3、合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。

4、进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的明细规定。

5、一如既往做好厨房“五常法”和卫生工作，厨房的卫生和“五常法”工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部“五常法”示范厨房。

6、体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。

7、坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。

8、圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。

9、各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。

10、创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴；在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年中，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

**餐厅后厨厨师工作总结9**

一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食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的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对食堂工作作以下总结：

>一、持证上岗、消除安全隐患

食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。所以我校严格要求每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，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。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，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，保证了食堂工作的正常运转。

>二、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”。

>三、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。

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全体职工的团结协作。

不足之处：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。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。

**餐厅后厨厨师工作总结10**

今年4月份以来，我局餐饮服务食品安全监管工作，在县委、县政府和市局的正确领导下，以科学发展为指导，按照“围绕确保人民群众饮食安全”的工作思路，以餐饮服务食品安全专项整治工作为抓手，坚持“疏堵结合，打防并举，标本兼治，重在治本”的原则，努力夯实监管基础，不断完善监管体制，创新监管方式，强化社会宣传，加强行业自律，餐饮环节食品安全监管取得了较好成效，出动执法人员2413 人次，检查单位1437户次，检查覆盖率，查处案件70起，抽检315批次，办理举报投诉8 起，回复率100%。现将相关工作总结如下：

一、工作开展情况

（一）夯实基础，落实监管责任

今年餐饮监管职能正式移交由市场监管部门监管，我局成立餐饮安全监督管理科，加强与\_门的协调沟通，从\_门划转11名专业人员从事餐饮监管工作，实行餐饮监管无缝衔接。一是利用食安办完善的食品监管网络，在分局的配合下，对全县所有的餐饮服务单位进行调查摸底，建立监管数据库，出台了全年餐饮监管工作及学校食堂监管工作要点。全县现有有证餐饮单位1636家，无证小餐饮283家（不含机关企事业单位食堂，正在调查中）。二是完成餐饮监管工作事权划分。出台餐饮监管事权划分文件，明确机关科室与分局责、权划分，除较大型餐饮服务单位的许可、审查与监管及学校食堂新建改建的许可、审查由机关科室负责，其它单位及监管事项由分局负责，落实便民高效

原则，明确工作责任。三是建章立制。餐饮监管职能移交后，我局迅速制定餐饮监管科室工作职责、餐饮监管督查制度、餐饮监管明查暗访制度、餐饮服务重大活动保障制度和餐饮监管约谈制度，进一步完善举报投诉办理流程。四是建立协作机制。加强与教育、民政、媒体、公安、检察院等部门的沟通，加强学校食堂、敬老院食堂监管，对可能涉及犯罪的，司法机关提前介入，对严重违反违法行为、不服从监管的媒体给予曝光，同时充分发挥我县餐饮协会作用，加强行业自律，形成监管合力。

（二）狠抓整治，破除监管难题

根据市场调查，针对我县餐饮服务环节存在的实际情况，以问题为导向，有的放矢开展专项整治活动，以专项整治为载体，推进餐饮监管工作上台阶。一是从7月份开始，开展餐饮服务单位主体资格清理规范专项整治，重点解决无证、超范围、证照过期、降低条件、擅自改变功能布局经营等问题，狠抓人员体检、餐具消毒、制度落实等重点环节，着力提升安全意识，严查安全操作规范。整治以来新发证 472 家，延续变更 135 家，整改 125 家，处罚 70 家。二是与食安办、教育局联合开展了秋季学校食堂食品安全专项检查，检查单位108家，检查率100%，查处无证、使用过期食品案件4 件，升级改造6 家，发证 5家，投入400多万元。现学校食堂有证率100%。三是与民政局、食安办开展敬老院食堂专项整治。经初步调查全县现有敬老院及老年公寓食堂16家，有证4家，已下达监督意见书16份，限期整改，民政部门与地方政府安排专项资金进行升级改造，到年底需全部取得许可，未经许可的一律不得经营。四是开展餐饮服务单位含铝添加剂专项整治。检查单位228 家，抽检12家单位24批产品，9批铝添加剂不合格,不合格率 %， 12家单位4家不合格，对问题单位给予立案处理。目前正在开展饮品店专项检查。通过

专项整治与检查活动，提升餐饮服务单位运行质态，规范经营行为，有效防控食品安全事故。

（三）强化指导，提高监管水平

餐饮监管职能划转市场\_，专业人员相对较少，基层分局业务不是十分熟悉，机关餐饮科积极开展基层业务指导工作，强化服务，对基层分局平均指导3次以上，现场指导单位达65家次，重点是餐饮服务许可现场审查、发证，监管重点内容、现场检查要点，案件查处等。在餐饮环节突发事件中，机关餐饮科主动牵头，协助基层分局做好处置工作，有效处置了一起食品安全舆情和一起食物中毒事故，同时强化服务，统一制作食品安全公示牌1100 块、餐饮工作五种台账5000本和餐饮单位相关标识 15000 张。牵头与指导分局圆满完成20\_\_年高考、千人游宝及安宜镇社区艺术节等重大活动餐饮保障任务。

（四）提升质量，保障饮食安全

监管是安全的基础，质量是监管的目的。今年以来在加强餐饮日常监管的同时，利用技术支撑强化产品质量的监控。重点对学校食堂餐具、大中型饭店冷盘菜及餐具、卤菜加工点的产品实行抽检，共抽检餐饮单位44家，315批次。44家28家不合格，单位不合格率。146批次不合格，批次不合格率。对不合格的单位进行约谈，依法进行处罚，同时帮助分析原因，监督落实措施，督促餐饮单位把好原材料采购、索证索票、餐具消毒、设施维护、操作规范关。对问题单位限期限期整改，并进行复查。

（五）广泛宣传，提升监管效能

利用各种形式加大餐饮监管食品安全宣传，营造社会参与餐饮监管的良好氛围，4月份以来在省市局网站发布监管信息 12条，电视报道7 期，宝应报及中国宝应发布信息 30篇。同时全

面开展业务培训工作，提高监管水平，提升餐饮单位安全、规范、责任意识，争取政府支持，成立宝应县市场监督管理培训中心，今年以来先后开展餐饮监管人员、食品安全应急处置、重大活动保障等培训班6期，对射阳湖镇所有餐饮从业人员、华美达大酒店等单位进行集中培训，参训800多人次。下一步将开展学校食堂专门培训。

（六）开拓创新，提升运行质态

加强学习调研，创新监管思路。今年为有效提升我县监管水平，坚持走出去引进来的思路，分别到常州、泰州、南通、盐城等地进行餐饮安全监管学习交流，开拓监管视野。一是积极推进食品安全责任保险制度。为落实安全责任，规避食品安全风险，积极预防和妥善处理食品安全事故，减少食品安全事故带来的损失，维护正常的食品生产秩序和社会稳定，率先在全市开展食品安全责任保险试点工作，已有10多家单位参保。二是开展餐饮业“争笑脸寻笑脸”主题活动，为进一步做好餐饮单位信用体系建设，落实量化分级工作，近期开展餐饮业“争笑脸寻笑脸”主题活动，全面开展量化分级评定，大力进行社会宣传，努力营造消费者寻笑脸就餐、餐饮单位积极争笑脸活动氛围，通过活动提高餐饮单位的硬件条件和管理水平，减低食品安全风险。三是稳步推进明厨亮灶工程。加强宣传与指导，在新建的大中型饭店首先实施，已有3家饭店实行名厨亮灶，下一步将与教育部门、网络公司就学校的明厨亮灶进行调研磋商，制定切实可行方案，分步实施。

二、存在的主要问题

（一）专业人员问题：餐饮监管专业人员不足，与我县二千多家餐饮监管单位严重不相适应，影响餐饮监管工作的开展。

（二）经费薄弱、检验及执法装备不全设备问题：由于财政

资金等原因，目前我县还没有配备餐饮监管快检相关设备，对监管环节食品安全不能提供技术支撑。

（三）抽检问题。按照食品安全法规定，餐饮监管要实行监督性抽检，地方财政支付相关经费。但目前财政无专用经费，抽检工作难以展开。

（四）餐饮许可问题。

（1）目前餐饮服务业许多是非经营性用房，导致无法发证，一些业主擅自将住宅用房改变为经营性用房，住建、规划等部门查处无力，导致无证餐饮存在。一些农家乐用的是农村居住房屋，对周围邻居影响不大，但由于房屋性质问题，无法发证。

（2）环评问题，按照相关环保法律法规规定，餐饮服务要进行环境评价，而一些餐饮服务单位未取得环评手续，进行营业，环保部门查处无力，将问题集中到市场监管部门。

（3）江苏省大气污染防治条例规定， 禁止在居民住宅楼等非商用建筑、未设立配套规划专用烟道的、商住综合楼内与居住层相邻的楼层新建、扩建排放油烟的饮食服务项目，但现在商住综合楼绝大部分无专用烟道，商住综合楼内与居住层相邻的楼层开办小餐饮的也较多，取缔较为困难。

（五）经营基础问题。一是部分餐饮业经营者对食品安全的重要性认识不足，重视不够。尤其是一些小型餐饮服务单位加工场所卫生条件较差、加工操作不规范、食品安全管理制度不健全、消毒工作不到位，从业人员健康管理不严格等现象较为突出。二是大多数小型餐饮服务单位存在建筑布局和工艺流程欠合理现象，再加上受条件和位置的制约，监督整改难度较大。三是进货索证索票及台账记录不规范或记录不全。食品生产经营者大部分是城市居民、社会闲散人员、流动人口等，法制观念淡薄，卫生习惯较差，多数文化程度偏低，食品采购台账记录存在很大的难度。

**餐厅后厨厨师工作总结11**

一直以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们的身体素质的基本点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我们项目工作秩序和社会稳定，解决领导和员工们的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

一、树立全心全意为项目服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。一直以来食堂工作能严格按照计划上所要求的工作理念做到“三心”服务，即工作人员用心，工人吃的欢心，领导放心。制定出一份工人爱吃的科学膳食食谱。通过活动的开展和学习，使食堂工作人员形成了一种奋发向上的工作热情，积极认真、扎实的工作态度。我们在业务上相互学习，取长补短。在工作中相互协作、任劳任怨、吃苦在前、不厌其烦。在生活上互相关心，热情帮助。在服务热情上把工人们都当成自己的弟兄一样苛护，树立了良好的员工形象。

二、重视饮食、卫生、消防、人身安全工作，严把进货“五关”为了确保工人的生命安全，保证饮食卫生质量，杜绝一切不安全隐患发生。我们严格按照食品卫生法办事，认真落实饮食卫生安全条例，制定了一系列安全计划，并与食堂有关人员鉴定了饮食卫生安全责任书，工作中做到了“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。做到责任到人，检查到位，记载详实。例：在食品的采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量。购买新鲜的蔬菜，鱼，肉等，做到品质到家，价格便宜。为项目节约了许多资金。在食物储存上，严格做到生熟分开，严格把握好份量，做到既让工人们吃好、吃饱，但又不浪费。在餐具消毒中，每天进行检查与记载。为了谨防食物中毒，除加强自身的操作和检查外，还防止他人放毒。食堂还经常开展安全检查，主动排除水、电、火不安全隐患，注意热饭、热汤的保管。因此，一直以来，食堂工作无一例不安全隐患发生，项目生产秩序稳定。

三、不断提高饮食质量，让领导放心。

为了真正解决工人们的后顾之忧，确保工人们吃的放心、开心、舒心，我们对工人们就餐食谱进行了研究与探讨，还根据一年多来的实践经验和观察平时工人的喜好，对菜谱进行创新，从而对三餐进行营养搭配，制定出科学的就餐食谱，在制作上从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤一汤荤素搭配，不断改进。在早餐中尽量增添花样。食堂里饮食卫生做得不错，受到领导和职工的好评。

总之，我们的食堂之所以能做到以上几点，是因为我们把项目看成是自己的家，一方面，我们都非常珍惜这份来之不易的工作岗位。另一方面，我们都有一颗爱心。但是，我们也还存在一些需要改进的地方。同时，还要不断改进工作方法，多关心爱护职工们，在服务中，注意工作方法和技巧，做到让工人们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。

**餐厅后厨厨师工作总结12**

一年来，在城建幼儿园领导们的正确领导下，在后勤厨房成员们的支持拥护下，我在过去的一年里努力工作，精益求精，创新工作，顺利完成了领导交给的各项工作任务。现将工作中存在的问题及工作经验做认真总结，以利于今后在专业方面进一步加强，为单位为集体服好务，做一名优秀员工而奋斗。不足之处，敬请领导同志们批评指正。

一、去年工作情况

去年是我刚进幼儿园工作的第一年，这一年，我积极学习幼儿园的各项规章制度，了解幼儿园的运行机制，熟悉认识幼儿园的人事结构，熟练后勤厨房的工作任务。很好的适应了幼儿园的工作环境，也顺利的掌握了后勤厨房工作所需具备的各项技能。学到了很多技能。收获很大。

二、遇到的问题

1、食品卫生安全方面

没有严格把好各种肉类、蔬菜等验收关。没有做到每天对所购进的菜进行验收，过寸，并做好相应的记录。

2、教师师资力量及素质方面

很多教师对待小朋友，没有足够的责任心和爱心。对待工作不够负责。对幼儿的关照和爱护不够。

3、上班时间方面

后勤厨房采用的轮班制度，对于某些特殊情况，比如冬天上早班需要凌晨2点起床，那个点去上班，很不安全，另外也不能保证足够的休息。希望园方可以就此进行相应的调整或是更改。

三、个人建议

1、思想工作

我们不仅需要干好工作，更需要加强政治理论学习，读书看报，了解国家大事，勤奋学习，团结同志，与此同时，在待人接物，上呈下达等方面也应该加强学习。

2、业务工作

讲究卫生，蔬菜合理搭配，提高菜品质量，洗涮消毒，口感调和，热菜保温，凉菜灭蝇等等。

3、文娱活动

虽然我们上班的地方只是厨房，但是我们应该也多组织一些文娱活动，丰富大家的生活，提高全体职工的文化修养，全面发展。

四、总结

这一年的工作，我感觉非常的开心。不仅学习到了很多烹饪知识，做包子、馒头，以及各种家常菜的制作等等。另一方面，很愉快的跟同事相处与共事。这一年收获很大，我希望在今后的工作中，能改正不足，发扬优点，吃苦耐劳，把自己的本分工作做的更好，也为幼儿园的建设贡献自己的一份力量！

**餐厅后厨厨师工作总结13**

伴随着时钟的步伐20XX年马上就要过去了，回首过去的一年，感谢各位领导对我工作的指导和帮助，感谢广大同事对我工作的支持，我一定会在今后的工作中坚持以身作则，严格要求自己，做好本职工作，弥补工作中的不足，提高我的技能服务水平。

食堂的工作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，我没有因为自己虽然做了很多工作但得不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。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。我在抓好各项管理的同时，还在改变模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为大家提供便利条件，使大家在食堂就餐就犹如回到“家”的感觉,为了再新的一年里能够更好的完成本职工作，我对上一年的工作进行了总结。

一、强化理论和业务学习，不断提高自身综合素质。

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。二是认真学习知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，选择性地开展学习，通过学习，进一步增强党员意识和为人民服务观念。

二、努力工作，按时完成工作任务。

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

在食品卫生上。我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。

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！