# 202\_凉菜厨师工作总结(共41篇)

来源：网络 作者：独坐青楼 更新时间：2025-03-28

*20\_凉菜厨师工作总结1  我们酒店位于市中心的繁华位置，每天来我们酒店入住就餐的人，数之不尽，国际友人自然也是少不了的，由于很多外国人都有点吃不惯中餐，经常想在异国吃上自己国家最正宗的西餐，为了满足这类客人的要求。  我在年初的时候去到一...*

**20\_凉菜厨师工作总结1**

  我们酒店位于市中心的繁华位置，每天来我们酒店入住就餐的人，数之不尽，国际友人自然也是少不了的，由于很多外国人都有点吃不惯中餐，经常想在异国吃上自己国家最正宗的西餐，为了满足这类客人的要求。

  我在年初的时候去到一次国际性的西餐文化交流会，我在那努力的学习各种各样的西餐文化，每个国家在西餐的口感制作上都略有不同，但是我们是五星级酒店，宗旨就是满足客人的一切要求，随意我尽可能的吸收他们的经验以及制作心得，回到酒店后我自费买了一批食材，那一个月我废寝忘食的在酒店的后厨忙活着西餐的制作，力求口感达到一致，最后在我的不屑努力下，终于有了不亚于米其林大厨的西餐水平。我们也能更好地的为来消费的外国人提供服务了。

**20\_凉菜厨师工作总结2**

时间匆匆而逝，一学期转眼又过去了，为了挺高自身的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

厨房工作看起来是一项简单的工作，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园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我都十分的投入。我绝不做带变质食物的饭菜，让幼儿不吃隔夜饭、菜。 就本学期的工作而言，我们接受了各级领导与\_门的食品安全与环境卫生的检查，积极配合各部门做好检查工作。我们坚持每天都做好厨房的卫生工作，严格控制采购食品的质量，强调提供的菜必须新鲜、无毒，严把食品的验收关。一直以来，我园从未发生过一起食物中毒现象。

本学期定期召开了伙委会，广泛听取各位家长、各部门的建议，改进了食物的种类与烹调方法，务求做到各方满意，食谱做到营养均衡。

本学期的工作完成良好，希望下学期做的更好。

**20\_凉菜厨师工作总结3**

  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。在饭店星级复评自查中，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。

  本人于20xx年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。

  作为食堂自然是离不开饮食，吃饭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。作为管理者更应多为工作人员及领导的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

  走过了勤奋耕耘的20xx年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师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了一年的工作。为了在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。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。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

  就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

  工作上我担任了食堂的厨师，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;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。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、业务、技术知识。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，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，做好厨房工作。

  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。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。

  为了扬长避短创造更多更好的效益，对下步工作有以下打算:

  一、经常摸索伙食规律，掌握市场行情信息，不断改进食品采购方法,收集、修改、创新各种菜谱，加强控制成本，科学预测原材料使用量。

  二、认真制定餐厅物料订购计划，报据季节合理配菜，动脑筋、想办法、变花样，不断提高餐厅菜品质量，不断满足各种需求。

  三、认真抓好食品卫生工作，把好食品加工的各个环节，确保食品卫生，防止食物中毒。

  当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在公司目前快速发展的新形势下，我的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

  今后的工作打算：

  一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性和必要性。坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

  二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

  三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

  尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

  总之，今后在做好担任工作的同时，要加强学习、注重实践，努力提高自己的工作能力及水平，工作中有不尽完美的也希望领导和同事给予批评指正。

  在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结。为顾客供给了精美的菜肴和优质的服务；为实现酒店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：

**20\_凉菜厨师工作总结4**

  树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及职工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，符合质量要求，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，做好职工食堂伙食工作。

**20\_凉菜厨师工作总结5**

作为一名从事餐饮工作十几年的厨师，我为自我树立的工作目标：必须安安心心工作，勤勤恳恳，任劳任怨，努力做好每一顿饭肴。让大家吃的舒心，放心。我坚持不懈，一向都在严格要求自我这样做。

\_\_年2月3日，刚过正月初六，大家都沉浸在喜气洋洋的新年里，我便风尘仆仆的赶回来上班了。被安排到公司采场食堂工作。换刘师傅回家休假。我尽快的适应山上的工作和气候环境，每一天20几人就餐，我不断调剂饭菜花样，每一天中午6菜1汤，午时，包子，稀饭，扯面，饺子，小菜等，天天变换。2月20号，叶师傅回来了，大部分休假的职工也陆续回矿上班了，我们的炊事后勤服务工作也渐渐步入正轨。3月26我被抽调到选场，配合刘师，侯师，一齐。圆满完成了，公司职工吴远近和石博，两对新人的结婚喜宴。

4月5月份，就餐人数越来越多，开始有外来拉矿司机上灶就餐。每一天5个餐桌，桌桌爆满。我和叶师傅，紧密配合，努力工作，天天忙忙碌碌，加班加点。5月10号，叶师傅休假回家。办公室及时安排了帮灶人员，食堂工作顺利进行着。叶师傅休假回来后，6月4号，我休假回家。

7月份，我和\_师傅，团结一心，继续努力工作。

8月12日由于我身染恶疾，口眼歪斜，不能正常上班，被安排\_治病回家了。经过70悉心治疗，我的病情逐渐康复。于10月23日回来上班。

10月26日，我被抽调选场，和刘师，侯师一齐顺利操办了的结婚喜宴。11月，我和叶师傅，工作热情高涨，紧密配合，天天变换花样，用心做好每一顿饭。顺利接待了巡山武警\_人的就餐。和公司董事长，朱总一行的招待工作。12月份，我们天天按时上班，准点开饭。每一天看着大家吃着，香喷喷，热腾腾可口的饭肴，我们也露出会心的笑颜。

回首\_\_年，工作中我还有，很多不足的地方。今后，我愿坚持锻炼身体。更加努力工作，努力提高自我的烹饪技术，用心做好每一顿饭。为矿山事业，多做贡献。

**20\_凉菜厨师工作总结6**

  作为一名厨师，在工作上，我一直严谨的对待自己的每次工作、每份菜品。我深知自身的态度会对菜品造成影响。为此在日常开始就一直积极的保持自身良好的态度，并在工作中对自己严加管理。绝不出现味道严重的偏差！当然，再严谨也会有出错的时候，但面对自己的错误，我从来不逃避，积极接受批评，并让自己在工作中努力的改进，以取得出色表现！

  一年以来，我在自己的菜品上努力的下了很多的功夫。不仅积极的吸收了其他同事的经验，更是通过网络、书籍积极的为自己充电，让自己积极吸取经验和技巧，并努力开发自己的新菜品，让自己能为酒店的发展和创新贡献更多的动力！

**20\_凉菜厨师工作总结7**

  自己作为一名厨师，更是一名后勤员工，所以在工作中我也是牢守纪律，严格遵守公司的规定。并且，积极的参加公司的培训。

  在今年的x月和x月，我们公司分别对卫生和安全进行了两次大的讲座和检查。这两次我都积极的参与学习，并积极的配合检查。对于自己还不足的地方，严格的记下并积极改正。

  通过这次的学习，我们食堂的卫生环境得到了进一步的提高，在安全检查方面，我们也都掌握了对厨房突发状况的解决办法，让xxx公司的食堂得到了更好的提升!

**20\_凉菜厨师工作总结8**

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！

**20\_凉菜厨师工作总结9**

  今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

  转眼，随着20xx年的过去，我在厨房工作的x个月也告一段落了。自从x月来到厨房后，我一直努力的在公司的后勤部厨房做好自己的工作，为公司的各位员工们准备好可口的饭菜，提供给他们工作的动力。

  在来到厨房后，我也带来了不少过去没有加入的食谱，做出了一些自己的贡献。作为一名厨师，能得到食客们的满意是再好不过的了。但是在对员工们进行了调查之后，我也了解到自己有不少需要改善的地方。对此，我还是要好好的做出改进!我的一年的工作总结如下。

**20\_凉菜厨师工作总结10**

忙忙碌碌中时间过的真快，转眼20xx年的工作结束了，回顾着一年的工作。我在公司领导及各位同士的支持与帮助下，按照公司要求，较好地完成了自己的本职工作。通过学习与工作，工作模式有了新的突破，工作方法有了较大的改变，现将着边年的工作情况作工作总结如下：

一、环境卫生

作为餐饮，卫生是个很重要的前提，针对环境卫生。我制定了分工明确，责任到人的管理方法，对面点，凉菜间，地下室，冷库，库房等作定期检查。对用具和设备作到每天清洗，严格要求个人卫生。

二、菜品质量

对菜品进行规范操作，原材料必须清洗挑选后加工，严格要求菜品形状以及造型，以火候不到不出，色泽不够不出，菜量不够不出，餐具不洁不出为准，严抓菜品质量。

三、资源管理

合理开闭水，电，气，发现浪费现象及时制止，增强员工工效意识，加强成本控制，节约费用开支，正确掌握毛利率，增加效益。

四、促销宣传

提高综合接待能力，定时进行前庭与后厨培训。全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力提高。

五、成本规范

时常询问原料成本，掌握市场动态，降低成本，提高利润。

六、设备检查

时常对设备设施进行检查，对发现问题及时与工程部协商，抓好设备设施的维护保养，是处于完好状态，并得到合理使用，加强时常管理，防止事故发生。

在做好酒店餐饮的同时，切实履行职责，认真完成上级交办其他工作，努力作好本职工作，在接下来的工作中，我要勤奋工作，努力改正不足之处，发扬优点，力争取得更大的工作成绩，为酒店创造更高的价值。

**20\_凉菜厨师工作总结11**

  作为xx酒店的一名厨师，我一直以自己能在xx酒店的后厨工作为荣。虽然只是在厨房默默的努力，但我知道，酒店的客人会来到这里，不仅仅是因为酒店的住宿和其他服务，我们的菜品也是吸引顾客，并让顾客满意的地方！为此，我在工作的思想上从不懈怠自己，一直以来都让自己严格的面对每一次下厨，无论是在工作内外，无论是在酒店还是自己家。我作为一名xx厨师的信念从未让自己放松过对厨艺和菜品的追求！保证让每一位吃到我的菜的人都能满意而归，而且越做越好！

  当然，在厨房这个地方，团队的合作是必不可少。在思想方面，我也一会秉持着为团队服务的精神！只要我有空闲，厨房方面的大事小事我都会积极主动的贡献自己的一份力量。所以自己在工作中也交到了许多的朋友，在工作方面也十分顺利。

**20\_凉菜厨师工作总结12**

  虽然在工作上我有严格的责任心，但自身在工作上还是存在一定散漫的问题！虽然至今在菜品的质量上没有造成影响。但对我们的团队和工作中的严谨风气却带来了不少负面效果！

  为此，我也会在今后更加注重自己的态度，严格在工作中要求自己，让自己更加积极热情的完成好自己的工作！为xx酒店贡献自己一份力量！

  高中毕业以后，我便一直辍学在家，父母见我一直待在家里也不太好，因此便推荐我在亲戚家学厨师，学厨的生活是十分辛苦的，但也能够从中找到一丝充实的感觉。在觉得自己的手艺差不多可以出师以后，我便在xx餐厅担任新手厨师，食物味道的好坏和客人的口碑可是检验一个厨师实力的最好标准，在度过一段试用期以后，很快我就凭借自身的硬实力成功转正，回想起自己的厨师生涯，或许我应该为自己这段时间的工作做一个总结。

  我主学的菜式是“新式湘菜”，虽然说味道可能比不上传统湘菜，但是制作流程是比较简单的，因此也比较适合初学者，而且菜式也更加好看，比较迎合当下年轻人的喜好。在担任xx餐厅的厨师以前我是做过调查的，很多学过一两手家常菜的厨师便可以制作出年轻人喜欢的菜式，因为他们对现下菜式的要求只有两点而已，一个速度要快，另外一个则是包装要好看，至于味道方面只要“凑合”就可以了。而中老年客人则对这方面比较挑剔，不仅仅要味道好，而且菜品要足够大气。

  一个优秀的厨师自然要能够学会开发新的菜式，伴随着即将到来的夏季，我改良了现有的菜式，再搭配上一些清凉降火的饮料，组合成价格略微优惠的套餐，这一点是我在外卖上面学到的，有时我也会在各大外卖平台上找寻灵感，里面的套餐形式是最令我感兴趣的，像这般搭配的话其实可以获得更多的利润。除此之外我还像老板提出了团购的建议，除了传统的酒席以外，还可以开发出双人套餐或者闺蜜套餐等等，事实上当我这样尝试以后，效果的确还算不错。

  尽管试用期里面因为各种各样新奇的想法而受到老板的青睐，但实际的操作之中还是出现过一些问题的，其中表现得最为直观的一点就是“野心太大，能力太小”。其实作为年轻人，我的想法有很多，但有时遇到的问题并不是光凭想想而已，如果说太过于注重年轻客户的感受反而会忽略中老年客户的感受，这样是得不偿失的，而且我的这些想法对于自身厨艺的提升是没有任何帮助的，因此以后我应该踏实一些。

  对于刚刚转正的厨师来说，我的理论知识，已经足够了，相比起那些大厨师来说，我欠缺的主要还是实践经验，毕竟我担任厨师的时间太短暂了，并不能够熟练掌握所有的菜品，因此在以后的工作之中，我应该着重培养自身的熟练度，只有多学多看才能够成为一名优秀的厨师。

  食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏，但是做为帮厨更是要当好助手。

**20\_凉菜厨师工作总结13**

时光飞逝，伴随着新年钟声的敲响，我们迎来了xx年。在过去的一年中，我部在董事长的领导下和同事们的配合下，认真履行职责，遵守公司《员工手册》，基本上按时、按质、按量完成了各项采购工作。取得了一定的成绩，但也暴露了一些问题。现将一年来的主要工作情况总结如下：

一、努力工作，顺利完成各项任务

20xx年度，公司采购部人员变动与调整较大，上半年又延续全球化的`经济危机，下半年又出现国内市场原材料紧缺和价格暴涨等原因；造成了采购部工作没有延续性和采购工作的困难，但采购部还是克服困难，勤奋工作，保证了公司生产和出口的需要，认真完成了完成采购任务。

在材料、产品和设备的采购过程中，严格按照董事长要求及比价程序，把握市场价格，处处精打细算，千方百计节约资金，有效的降低了采购成本。

下半年随着市场形式的变化，多种原材料出现了供应难的局面，大部分原材料价格不断上涨，在不利的情况下，采购部人员主动改变工作方法不怕难，不怕烦，想方设法和供应商沟通，确保原材料不能断供，保证了再手订单的生产，限度的维护了公司的利益。

二、采购过程中出现的问题及处理结果和整改办法

20xx年度采购过程中不可避免的出现了一些问题，其中最为突出的是印染过程中出现严重的色差、布面异色、油渍、污迹，运输过程中造成的破损，米数短码，标签内容印错、串标，纸箱唛头印错等质量问题。为了保证质量，尽可能避免出现采购质量问题，及时进行以下几个方面作工作的调整：

①经xx批准重新严格筛选供应商，对供应商的供货能力，质量保证，价格优势进行评估，让供应商提供可靠的证据来证明其能力；其中主要措施：保留原有的xx加工业务，另选xx，用以对比质量、价格和服务。标签厂、纸箱厂分别选择合xxxx以和现有的供应商比对质量、价格和服务等（其它厂家不一一例举）。

②取消原有的印染跟单员，和印染厂签订严格的质量保证协议，包括布面质量、伸长约定和索赔办法，用合同约定形式强制供应商提高产品质量。

③建立了合理的警告与处罚制度，定期向供应商传真或邮寄我司质检部检验报告以示预警，一旦发生质量问题，及时与供应商沟通并确定索赔方式，尽全力为公司挽回损失降低成本；全年度向供应商索赔金额折合人民币约xx元。

④同公司质检部进库检验紧密配合，严把质量关，限度的避免有出现质量问题的材料流到生产线上。

三、规范工作流程，制定交叉工作台帐

20xx年初刚调至采购部工作，感觉部门同事对工作流程掌握不清楚。经过一段时间的工作熟悉，结合公司ISO质量标准制定了采购部工作流程图，用以指导采购员的工作，提高采购效率。要求部门员工对所采购物料建帐登记，年终汇总，关注市场信息，把握市场价格；每月将主要物料价格以电子邮件方式报公司领导和相关部门。对于领导或业务部门临时询价，基本做到不隔天报价。针对我司以前发生过遇有部门之间的交叉工作时丢失xx、延期或未及时转交相关票据和资料给公司造成损失等情况。制定了《xx专用登记薄》及《文件资料发放登记薄》，一切按规范进行部门交叉协作工作，我部全年度未发生一起票据和资料遗失现象。为公司的健康运行做出了一定的贡献。

四、廉洁奉公，保持良好的工作作风

采购工作是创造效益的第一道闸门，事关公司的利益得失，也是容易发生问题、备受别人关注的工作。采购不是简单的买东西，还有很多其他要做的事，除了不怕苦不怕累之外，还有廉洁的品质、“吝啬”的心，因为廉洁的品质才能抵制诱惑，为公司争取到的利益，“吝啬”的心才能时刻把公司当作自己的，时刻从公司出发，发现问题，为公司节约成本。对此，个人不断提高思想认识，牢记自己的职责，每笔采购业务都要本着对公司负责的原则，通过我们的辛勤劳动来节约资金，降低成本。具体体现为凡是供应商赠送的物品、有价证券和现金等一律主动上交公司；经常以传真、电话或电子邮件方式提醒供应商注重产品质量，价格要符合市场行情，提高服务意识等。

但由于个人经验不足造成了少数材料质量问题和不及时到货现象，采购部和我本人及时认识了错误做了整改并积极及时的解决了问题。对此，个人以后一定坚持自己的岗位负责态度，摆正心态，坚持原则，严格筛选供应商，使供应商做到提供优质的原材料，提供优惠的价格，提供周到的服务。在工作过程中敢于负责，做到说实话、办实事、求实效，保持正派的工作作风。

在过去的一年中有欢笑，有泪水，有小小的成功，也有淡淡的失落。20xx年这一年是有意义的、有价值的、有收获的。在工作上勤勤恳恳、任劳任怨，在作风上廉洁奉公、务真求实。树立“为公司节约每一分钱”的观念，积极落实采购工作要点和采购工作计划。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量、比服务，限度为公司节约成本”的工作原则。

以上是我部一年来在工作中的一些做法，虽然取得了一定的成绩，但就我个人来说业务理论学习和实际工作经验还有欠缺，今后，我一定按xx的要求，进一步提高认识，加强学习，转变作风，尽心尽力工作，为公司作出新的贡献。

>餐饮个人年度工作总结

进入餐饮行业，自己也是作为厨师在餐厅工作，这一年来，经历了很多，同时也是感触到作为一名厨师，去服务好，去出好菜品，也是更能得到大家的认可，而自己也是积极的去把自己该做的事情做好，一年下来虽然辛苦，但是自己也是有很多的成长和历练。在此我也是就自己的一个工作来总结一下。

餐厅并不是很大，但是我们的生意也是不错，即使年初有疫情的影响，但是外卖工作依旧是火热的，同时为了让我们的口味没有因为外卖而受到太大的影响，也是在后厨我们几位厨师做了很多的研究，而我作为新人，也是在这过程之中学到了很多，而一年下来，自己也是有很多的这些学习机会，都是去珍惜了，多会了很多菜品，同时也是自己的思考，来开发了一些新的属于自己的特色菜品，而这些都是有同事们的支持以及帮助的，当然我也是明白作为厨师，有自己的特色菜，同时也是要做大多数的菜品，只有如此，才能让自己更好的立足，而这一年我也是收获很多，忙碌之中我也是会抽出一些时间去思考，去考虑提升自己而不是工作完了就没有其他的事情了。

工作方面，认真尽责的把自己负责的菜品给出好，无论是外卖期间或者堂食可以开放之后，我的菜品都是得到了客户的认可，同时我也是知道，这也是大家一起配合才做好的，作为掌厨的，我自己的这一部门做好了，但同时也是需要同事们的一个配合才行，食材的采购清洗，刀工，这些方面都是同事们去负责，我也是很感激，他们做的很好，才有了我最后出来成品优秀的机会，可以说一个餐厅要做好，是大家一起努力才有的结果，而不是一个人的付出就够了的，我也是很多时候自己不忙碌的时候会去配合去帮助其他的同事，大家一起团结起来更能去度过疫情的难关，同时也是会餐厅经营的更好，当然我们的一个收获也是会更多的。我明白自己的能力，也是清楚还有很长的路要去走，要作出更多更好的菜品来。

作为厨师，我还有很长的路要去走，要继续的来学习，同时也是把餐厅自己该做的工作要继续的来做好，我也是相信我们餐厅会受到更多人的欢迎，而自己也是会继续努力和同事们一起做好后厨的一个工作。

**20\_凉菜厨师工作总结14**

时光飞逝，20xx年很快就要过去了，回顾过去的一年感慨良多，为了更好的开展今后的工作，对过去的工作总结如下：

1.俗话说“活到老，学到老”,各方面一直要求自己，努力提高自己，以便使自己更好的完成这份工作。来新桥店工作一段时间了，担任厨房部改刀负责人期间，尽管遇到了很多困难，在领导的支持下也都全部做好了，从中也学会了许多。

2.在严格要求自己的同时，更要监督本部门员工认真落实岗位职责，提高自己的同时，要把下面员工的技术提上去，让他们知道这样在去做好每一件事情。

3.做好本部门的工作的同时，还要配合还其他部门的工作，尊重领导和同事，懂得怎样去跟别人沟通。

4.新的一年也有新的计划，新的一年有新的憧憬，在新的一年里，我会更加努力的工作，把上级领导分配给我的工作保质保量的完成。

**20\_凉菜厨师工作总结15**

今年的时间真的很快，不知不觉就走到了十二月，提供优良的菜肴，并做做好厨房方面的后勤工作。

一年来，在领导的要求和管理下，我较为出色的完成了总结：

>一、工作的自我管理

在今年来工作中，我积极的加强了自我的要求，在工作中严格的遵守工作规定，能提前到岗，尽早准备，保证食堂的能在员工休息时间准时开张。

工作中，我重视自身的那能力，一边努力的完成公司的标准，一边在自身的技术和技巧上锻炼和学习，较好的在工作中提高了菜肴的质量和口味。菜单方面也根据季节情况及时的更新，并还会通过对调查投票，来根据员工们的喜好更新新菜色，提高食堂的多样性，满足员工们的喜好。

此外，我也非常重视的食堂的卫生和其他情况。为此在管理上，我重视自身的要求，加强自身的卫生整理，并对食堂的打扫做好管理，还会对碗筷和公共区域分别进行消毒处理，保证食堂的干净卫生能严格符合标准。

>二、学习和改进

在食堂工作中，我极其重视的食品安全方面的问题，不仅自身严格的学习和更新，也同样与其他同事互相讨论和交流，一直坚持保证食堂食品的安全和健康。并且，对于食堂的采购我们也一直在严格的把控，只会选择最新鲜，最优质的食材，并配合公司用餐人数的计划，积极的控制制作，减少浪费。

作为一名厨师，我知道总是吃一样的菜品，尽管组合众多，但也总有吃腻的时候。为此，我我在工作中也积极的开发学习了不少新的菜品，尽管有个别没能被大家接受，但大部分还是得到了同事们的认可。

>三、自我的反思

要说在工作中的问题，应该还是在菜品的选择上。今年在考虑成本的情况下，我们并没有太多的重视员工们的要求，导致近期有些员工在食堂就餐情况较少。为此在今后工作中，我们不仅要做好成本控制，也要多听听员工们的想法，让食堂能得到更多好评!

如今，

**20\_凉菜厨师工作总结16**

忙忙碌碌的一学期即将过去，我们作为厨房的工作人员，特别是我们是新幼儿园的新员工，要求自已各个方面都能做得更好。虽然说要安排好 幼儿园全体师生的餐食是件“众口难调”的事，但是我们本着从卫 生、营养、科学的配餐为出发点，根据季节变化，在市场允许的前提 下，一起努力尽可能做出适合幼儿口味的营养餐食谱，让幼 儿吃得卫生、营养、吃出健康。为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

>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，好像就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我们都十分的投入。不管刚开学时天气多么炎热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，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。我们觉得，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，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，让家长们满意，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，我们认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但服从领导的安排，还主动为领导排忧解难，平时与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

**20\_凉菜厨师工作总结17**

  1、 把好食堂原材物料进货关，不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。比喻说购买当季的青菜、现宰的猪肉、新鲜的花生油等等。

  2、 管理好食堂的原材物料，不易储存的原材物料尽量做到天天购买，对于易储存的原材物料也要根据往年消耗情况有计划的购买。保证原材物料不腐烂，不变质，不浪费，以节省食堂开支。同时对食堂的原材物料建账，做到帐物相符。

  3、 每天根据就餐人数制作饭菜，尽量做到不剩菜或少剩菜。

**20\_凉菜厨师工作总结18**

时间飞逝，不知不觉中一年又已经过去了。回顾以往，现总结如下：

一、政治思想上

我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及公司的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本职工作。在工作中能与同事团结协作，树立全心全意为公司服务的思想，认真完成各类工作。虽然自己只是公司中的一名厨师，但我从不认为自己和别人有什么不同，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作，保证员工每餐都有营养丰富的饭菜。

二、在工作上

我担任食品的采买和食堂主管兼食堂烹调工作。

首先我严格规范操作，执行消毒制作，保证幼儿饮水饮食的安全。平时在操作中注意以身作则，节约水电，燃油，作料，不开无人灯，及时关闭水龙头，杜绝一切浪费现象，还能做到督促其他工作人员严格按规范操作，严格执行消毒制作，确保幼儿饮食和饮水安全。

其次在实践中我不断探索，根据教师的口味和幼儿的营养搭配，调配不同的菜肴，让他们都能吃上香甜可口的饭菜。在食品的采买过程中，我严格把好食堂原料进货关，不怕辛苦，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，坚决不让不合规格的食品进入食堂。

最后，我还认真做好食堂及包干区的清洁卫生工作，做到每天一小扫，每周一大扫，各类物品归放整洁有序。我在搞好本职工作的同时，我还积极参加公司中的各类学习和值班工作，不辞劳苦，任劳任怨，认真做好领导交代的每一件事情。

三、在生活中

今年来在工作时间不做私活，不存私心，爱护物品，轻拿轻放，平时说话注意文明语言，轻声交流。我还遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工，积极参加一些临时性突击工作，能圆满完成任务。

总之，近年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩，为了让大家更安心的工作作出了自己的贡献。

**20\_凉菜厨师工作总结19**

  作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。

  1、驾驭库存状况，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。

  2、研制无成本菜品，把主菜的剩余边角料做成托式菜品，以降低成本；如牛肉的边角料，我们把它制成肉酱和咖喱牛肉等等。

  3、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，这样就把成本限制落实到每个员工身上，使全部厨房员工都关切成本、了解成本限制。

  当然我们也有存在的不足之处，见以下几个方面：

  1、对产品学问把握不足，打算不够充分。

  2、对市场不够敏感，造成客人对菜肴出品变换不刚好，品种结构单一。

  3、员工对管理、卫生、出品思想意识不强、执行力度不够，培训不到位。

  4、员工对能源设施、设备保养、损耗存在肯定的不清晰，需加强培训。

  以上所述，在这半年多的时间里，通过团队的共同努力，我们在厨房管理，在菜品创新、菜肴质量、成本限制、厨房卫生、员工素养提高等方面都取得了一点点成果。当然，我们也存在些不足，

  我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我肯定会带领我的团队不断努力、勇于创新，做出更好的自助餐菜肴出品，让我们的顾客满足。

  我们将在20xx年的基础上，接着加强厨房管理、出品质量、卫生监督和成本限制，同时要改进自己的工作思路，借鉴好的思想和看法，考察和学习其他酒店自助餐的菜品和摆放，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创建更好的经济效益和社会口碑。

**20\_凉菜厨师工作总结20**

  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。

**20\_凉菜厨师工作总结21**

我们走过了勤奋耕耘的xx年，经过我们的不断摸索，不断进步，不断创新，不断发展，一年来，我们面对着市场的竞争和压力，同舟共济，始终秉承酒店尊客以心待客以诚的核心价值理念，以争创一流为目标，以良好的声誉和优质的服务赢得了广泛的赞誉，带动了整个酒店业的发展。

新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名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总结。

工作上我担任六楼凉菜组组长，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；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。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、业务、技术知识。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，做好厨房工作。

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技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理。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，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。

**20\_凉菜厨师工作总结22**

>1、目的

有效维护设备设施，保证正常使用，延长使用寿命。

>2、范围

所有厨房。

>3、细则

初加工厨师每天对蔬菜货架及蔬菜筐清洗、除垢。

打荷厨师对炊具分类摆放，并每天清洗更换调味盅；调料不足及时补充，并为炉灶做好必要的准备；每天整理仓库物品，做好仓库物品的清洁工作。

炉灶厨师每天清洁炉灶：每天开餐前对炉灶各阀门进行检查，防止漏气、漏油、漏水，并清洁炉灶表面；每星期对炉灶各卫生死角进行一次彻底清扫。

砧板厨师负责冰柜的日常保养和清洁卫生，协同工程部定期对其进行维护和保养。

各口主管随时检查负责区域的各种机器设备使用情况，督促厨师及时清理，谁使用谁负责；如使用过程中发现故障，不要自行修理，应向工程部报修，待机器设备完全修理好后再使用。

a、绞肉机。为电动机械，使用前必须先对电源插头、电线实施检查，保证使用安全；每次使用完及时进行清理，使用时要注意安全，严格按照操作规程进行操作。

b、搅拌机。主要用来搅拌面粉、肉酱等，更应注意卫生，每次使用完必须将黏结物清洗干净；使用时要注意安全，严格按照操作规程进行操作

>酒店餐具管理

一个盘子从头到尾循环负责 各个环节各个部门互相监督 酒店餐具管理很多酒店为餐具的高额破损头痛不已：餐具破损了，却找不到责任人，不知道是传菜员上菜时磕破了瓷，还是服务员收盘时碰坏了角，还是洗盘子时跌碎了边。因为一个盘子每使用一次，从洗涤到上菜到撤回，都要经过洗涤部、荷台、传菜部、服务员、撤餐员等多个环节。环节复杂、经手人员多使得餐具破损管理起来常常找不到责任人。而餐具破损不仅降低了菜品的档次，还影响洒店形象，更重要的是加大了酒店低质易耗品的费用。如何让餐具的破损减到最少，甚至达到零破损？这就要建立一套行之有效的餐具管理方案。

工欲善其事，必先利其器”，要管理好餐具破损问题，首先必须先对各个部门的硬、软件给予完善，把各个部门可能造成餐具破损的因素降到最低。然后各个部门互相监督互相负责。

硬件：洗涤正规化合理化，是减少洗涤中餐具破损的第一环节。对于洗涤的硬件给予完善，比如待洗涤餐具的工作台、分类设备、烘干设备等一系列设备对保持餐具的完好无损十分重要。

软件：制定合乎酒店情况的洗涤标准和程序，这些规定一般酒店都有，关键是落到实处，而且“有法必依”。

现在简要说一下餐具的洗涤标准和程序：

>（1）标准

1、所有餐具洗涤后必须严格消毒。

2、洗涤后的餐具应无油渍、水渍、无缺口、裂纹。

3、消毒的标准合乎国家的卫生标准。

>（2）程序

1、将撤回的餐具质检合格后将残物刷净，并分类存放在待洗涤的工作台上。

2、分类的餐具分类冲洗（不允许混洗）。

3、据分类的餐具冲洗后再分类清洗。

4、选择合理的消毒方式分类消毒（热力、化学等）

5、制定的方案存入保洁柜中，并登记。

>（3）建立餐具出入库的相关单据

硬件和软件完善后，对所有的餐具进行一次全面清理盘存，保证所有餐具百分之百合格。清点人员为洗涤部长、传菜部长、荷王、中餐厨师长、凉菜厨师长、点心厨师长、总厨师长、财务部、管家部，对清点的每一款餐具都要规定洗涤消毒后的存放地点、存放数量，并专盘专用。对每一种餐具要标明品种、型号和存放时间。

**20\_凉菜厨师工作总结23**

新年的钟声即将敲响，新的一年就要来临，在即将过去的一年里，中厨房全体员工在酒店领导的正确领导和各部门同事的大力支持协助下，在国家政策对餐饮的不利条件下，在厨房全体员工的共同努力下，圆满完成了酒店的各项接待工作的指标。

新的一年开始了，我们有别要回顾总结去年的工作，发扬优势，找出差距，有利于扬长避短，在新的一年里创新进取，努力拼搏，创造更好的成绩。

中央下达的八项纪律，六项制度，严禁公款吃喝，严禁大操大办，铺张浪费的纪律已是两年了，这对我们餐饮企业经营者来说是严峻的挑战和考验，众所周知，中国是政府带动消费，餐饮企业要生存，要发展，而想在市场中站稳脚根，并有利润，这是我们餐饮行业管理者必须去思考、掂量的问题，这是我作为酒店厨师长在新的一年的重要工作。 就去年酒店餐饮部接待的情况来分析，散客少，会议接待少、餐费标准低的情况下，厨房迅速调整思路，调整菜品，把婚宴、乔迁、社会团体接待作为重点来抓，这方面我们取得了一定的成绩。新的一年里，这一次我们将持之以恒，争取做得更好，取得更好的成绩。

在新的一年里厨房将重点抓原材料的采购，进货渠道，降低成本，把利益让给客人，让客人高兴而来，满意而去，做到客人和酒店之间互惠互利，树立更好的口碑。

在新的一年里，厨房将严格执行《食品安全法》抓好厨房的安全生产工作，严格厨房规范的操作程序，而要加强厨房技能技术和作风纪律的培训考核，创新技术、创新菜品，建立一支技术过硬、纪律过硬、作风过硬的厨房团队，就要杜绝一切安全事故的发生。

新的一年即将来临，我们厨房将在严峻的市场竞争中团结一致、努力拼搏、开拓创新、创造利润、创造更好成绩，在新的一年里向酒店圆满交上一份圆答卷，谨此，我代表中厨房全体员工向酒店领导和各部门同事及家人致以新年问候。

祝大家在新年里身体健康、工作顺利、合家幸福、更上一层楼。

**20\_凉菜厨师工作总结24**

  当我来到厨房后，我首先从了解同事们的喜好开始，通过研习后勤的菜谱，以及讯问老员工，再加上自己的调查之后，我也有了一些了解。通过自己的努力，在之后也推出了自己的几样拿手菜，这些都根据自己的调查，尽量符合大家的口味。所以在之后都得到了不错的反响。

  在采购方面，我亲自跟着采购走访市场，挑选了不少物美价廉的供货商，也同样得到了大家的好评。

  在之后的日常工作中，我严格的遵守厨房的纪律和规则。保持清洁的个人卫生和厨房卫生，严格的掌控好自己管理的情况，禁止出现“火未关，人却离”的现象。对于自己的工作岗位，每天都做好严格的打扫工作，自己负责的菜品，也要保持新鲜、健康、且符合大众的口味。

**20\_凉菜厨师工作总结25**

  自己作为一名厨师，在空闲的时候都是在和同事们讨论菜品方面的问题。大家在一起讨论这自己的拿手菜的时候也是非常的合乐融融。为了更加的提升自己的手艺，我经常在向大家请教，毕竟大家都有自己擅长的菜，也都对公司的员工比我有更多的了解，所以我经常会请教大家如何在工作中提高自己的能力。

  其次，我还和食堂的常客们打好关系，了解他们的想法，并积极的对菜品试着做出调整，改善食堂的品质!

**20\_凉菜厨师工作总结26**

  1、负责食堂的择菜，洗菜等帮厨工作，协助厨师完成各餐、点的烹制。

  2、把好食品安全、质量关。对有毒、霉变等食物原料有权拒绝使用，并及时汇报。

  3、负责食品留样与登记工作。

  4、与厨房其他工作人员一起做好食堂的环境卫生、餐具清洗、消毒工作。

  5、完成厨师交给的其他工作。

  6、完成园领导安排的其它工作。

  总之，一年来，本人在帮厨工作中取得了一定的成绩，但还存在着不足，本人将在今后工作的工作中加强业务知识学习，更进一步熟练掌握操作技能，把工作做得更好，取得更好的成绩，让大家满意。

  本人于20xx年接手公司食堂的管理工作，主要为公司领导及各位同事提供餐饮服务。

  作为食堂自然是离不开饮食，吃饭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。作为管理者更应多为工作人员及领导的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。

  走过了勤奋耕耘的20xx年，新的一年又来临了，回顾过去一年，感慨良多。做为一名厨师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了一年的工作。为了在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。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。食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与公司的整体工作和工作人员的切身利益息息相关。因此，我在办公室领导的坚强领导下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，食堂就餐人数多、人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，我都能够服从领导的安排，不讲条件，全力以赴搞好食堂工作。

  就餐方面我没有停留在使大家仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照公司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天中午基本上保持三菜一粥的供应，每个星期吃上一次包子、一次面条，有条件的时候还能提供饺子。

  工作上我担任了食堂的厨师，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；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。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。

  为了扬长避短创造更多更好的效益，今后的工作打算：

  一是要进一步认识做好生活服务工作的重要性和必要性。坚持以人为本，关心大家的饮食习惯。因此，我在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好食堂，以方便大家就餐，为公司的可持续发展作出自己应有的贡献。

  二是要不断强化管理，切实抓好服务上档次工作。下一步我要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变。围绕一个中心，就是紧紧围绕公司的各项工作目标，把做好餐饮服务工作与公司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定人心，以满意服务赢得人心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为大家服务，为大家办实事。实现三个转变，就是要实现思想模式、管理方式和工作作风的转变，把大家满意不满意作为检验我各项工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。

  三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。因此，我一定要认真贯彻《公司食堂管理办法》，把加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的日程，并做到责任到我个人，抓紧抓实，抓出成效。

  尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件的建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保吃到廉价放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真踏实的做好工作，才能保质保量、万无一失。

  总之，今后在做好担任工作的同时，要加强学习、注重实践，努力提高自己的工作能力及水平，工作中有不尽完美的也希望领导和同事给予批评指正。

  敬重的王总、任总：

  伴随着圣诞节的喜庆和元旦的气息，20xx年的钟声又将敲响。首先，我祝你们新年欢乐、身体健康，工作顺当！回首20xx年，我已不知不觉在东恒盛工作了半年多的时间，在你们的指导下，在各位同事的支持下，作为一名西厨厨师长，我有必要对我们西厨的工作做出总结和反省，

  对工作中出现的问题作出正确分析和刚好改正，同时也要对明年的工作有所展望和初步规划。能在新的一年里做出更好的成果

  ，呈现在你们面前。总结如下：

**20\_凉菜厨师工作总结27**

时间过得真快，茫茫碌碌中一个学年已经过去了，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，所以作为学校的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

>第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。

首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。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，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，保证了职工的工作正常运转。

>第二、先对库存商品进行盘点交接。

每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

>第三、把住食品进货也非常重要。

70多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“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。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为教育事业的发展而默默奉献。

**20\_凉菜厨师工作总结28**

“春苗营养厨房”是由中国关工委和安利公益基金会合作实施的“春苗营养计划”项目。今年9月，我校建设了“春苗营养厨房”。该项目依托国家发放给贫困学生的营养膳食补贴，助推了\_农村义务教育学校学生营养改善计划全面贯彻实施。“春苗营养厨房”配套设备的启用。从根本上解决了我校农村寄宿制学校学生食堂设施落后的现状，为我校营养餐改善提供了有力的条件。

>一、基本情况。

綦江区民族小学现有学生409人，住校生149人，厨房占地面积305平方米。每天中午就餐学生305人，早晚就餐学生149人。自从接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房使用设备焕然一新，案板宽而大，蒸饭机缩短了做饭时间，和面机省时又省力，给厨房工作人员减轻了压力，提高了做饭的效率。以往的饭菜连最基本的保温都达不到，配备了保温车以后，学生能吃上热腾腾的饭菜。消毒灯确保了学生的用餐安全、卫生，为学生的餐具及时消毒使学生吃的安心。

>二、加强管理，让家长放心，学生满意

首先，我校成立了以校长为第一责任人的工作领导小组，从设施设备的安装到验收使用，都做到专人负责，落实到位；其次，对厨房设备建立台账，由食堂负责人张宗坤具体管理，建立厨房设备使用保养维护制度，每天进行查物验收，确保厨房设备功能的最大发挥化和使用的长效性；第三，食堂管理员根据当地实际情况，每周合理安排菜谱，合理搭配营养膳食；第四，学校行政值周人员每天对食堂清洁、饭菜卫生等进行检查，记录在案；第五，学校制作调查问卷，定期调查学生对学校食堂的满意度，并及时整改。

>三、发挥设备作用，改善学生营养质量

春苗营养厨房的配备，改善了我校的厨房条件，提高了厨房工作人员的工作效率，确保了师生的正常就餐，为师生提供了安全、卫生、可口的饭菜，师生的饭菜花样变多了，营养丰富了，师生的体质增强了，学校的师生告别了营养贫乏的伙食，吃上了荤素搭配、物美价廉的营养餐。我校地处山区，好多家长外出务工，留守儿童比较多，春苗营养厨房的配备，给留守儿童带来了温暖，使他们能够在学校里安心学习和成长。

小学生正处于生长发育时期，加上学习任务繁重，如果不重视膳食结构和营养均衡，不但会影响身体的发育，还有可能对健康带来危害，现在有了春苗营养厨房的配备，越来越多的学生营养不良现象得到了改善，学生的体能素质得到明显提高，这项惠民政策的落实，不仅是政府的关心和支持，更社会各界的共同努力，为我们贫困山区的孩子创造了一个良好的成长环境，为他们的智力发展、学习能力和心理健康提供了有力的保障。

>四、今后工作设想

1、进一步改善学生营养计划，一是安全，二是营养。

2、以改善学生营养、增强学生身体素质，促进学生健康成长为宗旨，坚持“公益性”、“非盈利性”的原则。

3、学校项目领导小组成员轮流陪餐，做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。

**20\_凉菜厨师工作总结29**

20xx年已经过去，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新的一年工作做好。过去的一年中在领导的关心和同事的热情帮助下，通过自身的不懈努力在工作中取得了一些成功，但也存在诸多不足。回顾过去的一年，也许有失落的、伤心的、成功的、开心的，不过都不重要了因为都已成为了过去。我将努力把20xx年的工作做好，现将一年中的工作做如下总结：

>1、培训方面：

每个月中的星期三，是我培训和总结一周得与失的时间，在廖师傅的教诲下使我懂得了怎样去培训自己的下属，管理好每位员工，对工作认真负责。

>2、管理方面：

上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。我对任何人都一样，公平、公正、公开的做事，以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。220xx年厨房全年离职人员较多，20xx年厨房全年离职人员较去年来说比较少，所以20xx年是比较稳定的一年。

>3、作为我本人负责厨房管理工作：

负责厨房里面的酱料运转、菜品质量的把关、原材料的控制、厨房的协调以及水电气卫生的监督工作。

>4、设备的更换：

在6月份前厨房用的老式炉灶火力不猛，出菜速度不快，影响了出品质量。经过多次以总公司领导协商，换成了节能炉灶。火力上来后出菜速度、质量有所提高，煤气也比以前少了很多。

>5、本班组在本年度做的不到位，部分员工仪容仪表不到位：

有时没按本组相关标准操作，由于后勤部分人员思想过于开放没法沟通，导致监督力度不到位。

总之20xx年已过去，20xx年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战。在新的一年里要继续努力工作，勤学习、勤总结，争取在新的一年中更上一个台阶。

**20\_凉菜厨师工作总结30**

  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。

**20\_凉菜厨师工作总结31**

  在保证菜肴质量的情景下，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，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；还让每位员工都明白自我所用原料的单价，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，从而到达效益最大化。

  综上所述，在本年度，经过团队的共同努力，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，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，我必须会带领我的团队不断理解挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

  一年来，在\_\_\_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。

**20\_凉菜厨师工作总结32**

  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!

  光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上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，在各位领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长兼厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，我们还开垦出来好几亩地，种植蔬菜，饲养牛，羊，鸡，鸭等。加饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。温暖服务的理念，全心全意为地雅，紫金服务.在20xx年里，食堂共接待外部用餐121次，共计1077人次，并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下：

**20\_凉菜厨师工作总结33**

>一、学校概况

汇湾乡中心学校地处竹溪县南部山区，现有在校学生人，寄宿学生人，学生厨房工作人员4人，其中临时工2人。20xx年前，学生厨房面积小，学生就餐拥挤，无餐位，厨房无案板、无冰箱，厨房工作人员蒸馍用手和面，既费时又费力，锅灶太少，工作人员做饭时厨房内雾气弥漫，油烟味很重，对工作人员的操作造成很大影响，学生按时就餐的时间得不到保证，厨房工作人员即劳神又费力，严重影响了正常的教学秩序。自从20xx年4月，中心学校生活区整体搬迁，同时接受了春苗营养厨房的改造后，学校的厨房面貌焕然一新，学校厨房面积增加至150多平方米，操作间面积扩大了60多平方米，厨房配备了水池，洗菜方便了，干净又卫生，案板宽而大，蒸饭机缩短了做饭时间，给厨房工作人员减轻了压力，提高了做饭的效率。以往的饭菜连最基本的保温都达不到，配备了保温车以后，学生能吃上热腾腾的饭菜。消毒灯确保了学生的用餐安全、卫生，为学生的餐具及时消毒，使学生吃得安心。新建了学生餐厅，高桌子低板凳整齐化一，让600余学生有餐位就餐，从此告别了露天打饭吃饭的历史。

>二、意义和作用

春苗营养厨房的配备，改善了我校的厨房条件，提高了厨房工作人员的工作效率，确保了学生的正常就餐，为学生提供了安全、卫生、可口的饭菜，学生的饭菜花样变多了，营养丰富了，学生的体质增强了，学校的学生告别了营养贫乏的伙食，吃上了荤素搭配、物美价廉的营养餐。我校地处山区，好多家长外出务工，留守儿童比较多，春苗营养厨房的配备，给留守儿童带来了温暖，使他们能够在学校里安心学习和成长。

青少年儿童正处于生长发育高峰时期，加上学习任务繁重，如果不重视膳食结构和营养均衡，不但会影响身体的发育，还有可能对健康带来危害，现在有了春苗营养厨房的配备，越来越多的`学生营养不良现象得到了改善，学生的体能素质得到明显提高，这项惠民政策的落实，不仅是政府的关心和支持，更社会各界的共同努力，为我们贫困山区的孩子创造了一个良好的成长环境，为他们的智力发展、学习能力和心理健康提供了有力的保障。

>三、主要作法

首先，加大宣传力度。为了保证“营养厨房”的有效使用，学校“春苗营养厨房”的项目督导协调前期的项目实施、抽查食品卫生情况、开展营养健康方面的培训和宣传；其次，科学管理。按照当地的时令食材，设计符合青少年营养需求且物美价廉的营养食谱。对膳食营养、食品安全、儿童生理特点及营养平衡、科学烹饪方法等都做了具体要求，并每天检查落实。其三，强化对工作人员的安全操作技术及卫生知识的培训。对一些细节都做了明确规定，比如，在厨房操作间里，不许剪指甲、掏耳朵、伸懒腰、剔牙、揉眼睛、打哈欠等。工作开始前、大小便后、中途离开岗位、休息或饮食后，接触生肉、蛋、蔬菜及不干净的餐具、容器后，捡拾污物或直接处理废弃物后必须洗手等等。

>四、工作思路

总之，“春苗营养厨房”项目这项惠民政策的落实，不仅是各级党委政府的关心和支持，更是社会各界的共同努力，为贫困山区的孩子们创造了一个良好的成长环境，为他们的智力发展、学习能力和心理健康提供了有力的保障。因此，在今后的工作中，我们将继续按春苗营养厨房配套建设的关要求，进一步加强领导，落实责任；进一步完善各项管理制度；进一步提高服务意识，把好事办好，把实事办实；进一步强化对受益学生的感恩教育，教育他们刻苦学习以优异成绩回报社会。

**20\_凉菜厨师工作总结34**

  严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把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，对操作间进行每两天消毒一次

  希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。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，库房、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，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

**20\_凉菜厨师工作总结35**

20xx年就要过去了，这一年是不平凡

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！