# 承包厨房工作总结报告(通用21篇)

来源：网络 作者：寂静之音 更新时间：2024-01-11

*承包厨房工作总结报告1根据市食品药品监督管理局和市教育局的文件要求，县食药监局和县教体局联合组织了三个核查组，于9月10日至15日对辖区内45所中职、中小学食堂及4所幼儿园食堂在开展“护校行动”中下达的.整改通知的整改情况进行了全面核查，现...*

**承包厨房工作总结报告1**

根据市食品药品监督管理局和市教育局的文件要求，县食药监局和县教体局联合组织了三个核查组，于9月10日至15日对辖区内45所中职、中小学食堂及4所幼儿园食堂在开展“护校行动”中下达的.整改通知的整改情况进行了全面核查，现将开展现场核查情况予以通报。望全县所有学校认真落实食品安全主体责任，食堂整改到位的发扬成绩，再接再厉，未落实到位的，要按本通报的要求限期整改到位，确保学校师生的饮食安全。

>一、核查情况通过上半年开展的春季“护校行动”，全县学校高度重视学校食堂食品安全工作，加大投入，添置了食堂的硬件设施，各项管理制度健全并予以落实。

主要表现在：

1.领导重视。大部分学校都明确了校长是学校食品安全第一责任人，配备了专(兼)职食堂管理人员，定期对学校食堂的食品安全进行排查和监督，有效地促进了食堂食品安全责任的落实。

2.硬件设施有了改观。部分学校利用实施的“春苗计划”，对学校食堂添置了消毒保洁柜，防尘、防蝇、防鼠“三防”设施，对食堂的硬件设施进行了改造，学校食堂环境卫生大为改观。

3.经营许可持证率大为提高。大部分学校食堂办理了《餐饮服务许可证》，从业人员持健康证上岗，积极配合县食药监局开展的餐饮服务食品安全监督量化分级动态管理的评定，并将《餐饮服务许可证》和量化分级等级公示牌张贴上墙，接受监督。

4.各项管理制度健全落实。大部分学校都建立了食品采购验收制度、餐具消毒保洁制度，从业人员健康管理制度和食品留样制度等一系列规章制度，并在食品安全管理员的监督下予以落实。

5.食品安全宣传教育有突破。大部分学校通过各种形式开展了食品安全知识的宣传教育活动，提高了学校师生食品安全意识和自我防范能力。通过全面核查，全县48所中小学和幼儿园食堂在食品安全方面做得好且成绩突出的有天佑中学、县幼儿园、赋春中学、江湾中学、许村中学、秋口小学。

>二、存在的问题

(一)食品安全意识仍有待加强。从此次核查情况来看，自开展“护校行动”以来，仍有个别学校行动缓慢，未采取任何措施。少数学校对食品安全问题重视不够，经费投入不足，疏于管理，卫生状况差，仍有部分从业人员未按规定体检，学校食堂无证经营现象仍然存在。截至日前，我县仍有小学、学校、中心幼儿园、学校等4所学校未申请办理《餐饮服务许可证》，中云小学的《餐饮服务许可证》已于20xx年8月31日到期。

(二)部分学校食堂硬件设施有待改善。部分学校食堂，特别是农村学校食堂的硬件设施亟待改善，一些学校食堂面积较小、功能间不全，场所设备陈旧老化，部分学校基本卫生设施不全或设施设备运转不正常。如秋口中学、太白中学食堂房子陈旧;清华中心幼儿园加工场所紧靠厕所卫生状况差;镇头中学缺乏必要的消毒设备，操作间过小，卫生条件差;梅林小学食堂内仍养鸡、猪等禽畜。

(三)部分学校的食品采购、加工和贮存过程不规范。大部分的学校食堂未按要求对购进的米面油等大宗食品开展索证索票和建立进货验收台帐，食品原材料台账登记不够完整;部分食品库房无通风设施、无货架，食品未按要求分类存放，乱堆放的情况普遍存在;学校食堂冷藏的食品未按要求生熟分开;加工饭菜也未按要求留样或留样不规范。

**承包厨房工作总结报告2**

在繁忙的工作中不知不觉又即将迎来新的一年，20xx年是有意义、有价值、有收获的一年。回顾这一年在公司三定、三力、三落实管理方针指导下，在总务部领导给予我极大的信任和支持下，我在力神餐厅这个平台上得以充分发挥业务专长、提升了管理能力。这是我的幸运和荣耀，同时这份信任和支持也使我深感压力之沉重；责任之重大。回顾和总结在过去一年的工作，是对明年工作的改进和提高，也是做好明年工作的起点，为了总结经验，发扬成绩，克服不足，现将20xx年的工作做如下简要回顾和总结。

>1.保障员工饮食安全、不断提升满意就是我工作的目标和任务。

20xx年我公司各餐厅每天开餐达5次之多，平均日用餐人数合计达到万人次，一年就是470多万人次，这还不包括各类接待活动用餐的就餐人员。如此之大的用餐人数、如此之集中的用餐场所，食品安全是头等大事是重中之重，保证每一位员工的饮食安全是我首要的目标和任务。作为企业“要抓住员工的心先要抓住员工的胃”，年初公司下达了20xx年度餐厅服务满意度要到达75%的部门管理指标，身为餐厅管理员这就是我工作的目标和责无旁贷的任务。

>2.从源头抓起、从细节入手，制定食品安全保障措施。

为提高餐厅承包商的食品安全意识，在领导的指导下我结合在\"食品安全员\"培训中所学的知识和平时所积累的经验，制作了食品安全相关培训课件，对五期餐厅承包商有关人员进行了多次培训。并建立了五期餐厅承包商资质档案、承包商所属员工健康证档案、承包商材料供应商资质档案和承包商索证索票档案备案。对所建立的档案、备案定期进行更新核查。发现违规现象立即进行纠正。同时将所建立的档案分门别类，制作成电子版，以方便对餐厅的日常管理和公司相关方审核提供依据。对承包商库房、储藏间、冰箱冰柜进行不定期抽检，发现存在违禁添加剂或过期、腐败、违规等商品及生熟混放等现象立即勒令销毁，并督促承包商定期对餐厅相关区域进行虫、鼠消杀工作，帮助指导供应商制定了采购、储藏环节的标准化作业流程和作业指导书制成看板上墙，并对相关人员进行培训、督促贯彻执行。对承包商库房、储藏间的环境卫生；冰箱、冰柜的储藏温度、卫生状况进行不定期的检查，发现问题立即纠正。为了提升餐厅各个环节的管理水平，建立了承包商服务人员晨会晨检制度、异常员工不允许上岗制度、建立、健全卫生管理制度、制定卫生区域责任图实行分块责管理制度、制定各加工工序作业指导书和作业流程，制定各工序重要节点点检表、通过制定一系列管理制度、制定了每日对洗碗间、热力消毒库、餐具消毒记录；空气消毒记录；餐品留样和留样记录检查制度。使餐厅各个环节能够按照制度监督检查，大大提升了食品安全、环境卫生等方面的管理力度。

>3.增活力、挖潜力、根据员工的需求调整餐品结构，不断提升员工满意度。

随着我国GDP的不断提高和人工费用的不断增长，食品原材料价格不断上涨，给餐厅供餐质量带来巨大的困难。我在工作中发挥自身“二级公共营养师”的优势，每周对承包商上报的菜谱认真推敲尽量做到营养均衡、荤素搭配合理、口味多样化，由于我司员工以北方人占绝大多数的特点，我就以面食和蒸制餐品为突破口，增加面食风味品种、改善原有面食配方。五期餐厅为现场制作方式，设备情况比较好我帮助承包商制定改良菜品标准化配方，根据季节更迭和就餐人员的变化不断推出新餐品，丰富员工餐桌的同时也作为其他餐厅餐品品种的实践基地，为其他餐厅不断输出新餐品的制作配方。四期餐厅为配送方式且现场制作设备老化严重，虽增添了两台新设备，但餐品制作仍受局限比较大，在领导的指导下我对四期餐厅和宿舍餐厅的加工设备进行了整合，目前基本达到了预期目的，推出了一系列的新品种深受广大员工欢迎。公寓餐厅就餐员工绝大多数是20岁左右的年轻人，他们的消费心态是求新、求快、求变愿意接受新鲜事物，而餐厅经营模式陈旧无法吸引员工在此消费。针对此情况对公寓餐厅早餐进行调整，围绕“勤、快、新、”三字做文章把餐品配成套餐配备包装；增加便携装粥品开辟独立窗口进行销售最大限度的提高销售速度，使上班的员工不在买早餐上浪费时间。宿舍餐厅晚餐方面围绕“全”字做文章引入美食广场经营理念大量增加休闲食品和地方小吃，从就餐员工的反馈来看效果良好。为了保证餐品能够达到规定的入口食材标准，首先采取了食材市场供应价格的调研，并根据市场价格随机抽取餐厅供餐餐品进行入口成本的核算，尽量使餐品做到物有所值达到规定的入口食材标准。其次在服务上努力做到标准规范化服务，专门制作了“餐厅服务人员服务意识基础培训”的课件，对餐厅相关人员进行了多次培训。员工餐厅就餐环境的优劣是餐厅管理水平的具体体现，会直接影响员工的就餐心情，是影响员工对五期餐厅服务满意度的重要因素之一。另按照总务部领导的指示，要求餐厅承包商必须做到餐间就餐区地面、餐桌椅、售餐台台面有专人清理保持清洁餐后进行刷洗消毒。对承包商所属服务人员进行了保洁流程和操作技能的培训。在20xx年度历次员工满意度调查均达到或超过年初指定的餐厅服务满意度75%的管理目标。过去的一年里餐厅曾出现过服务员卫生护具佩戴不规范、餐具不洁、餐品中存在异物等情况，也曾经发生过我司员工在五期餐厅滑倒摔伤的情况，虽未造成严重伤害但也说明五期餐厅餐间保洁仍存在着问题。餐厅所属的化油池、污水井也多次发生跑冒这也是我日常管理工作中的不足，在来年的工作中也是我监管的重点。

>4.根据不同客人需求，不断变化供餐品种，提升服务水平

五期餐厅客饭接待是公司对外服务的一个窗口，是餐厅整体水平的具体体现。五期餐厅客饭管理上我先从服务流程上入手，帮助指导承包商按酒店化服务模式制定客饭宴会服务程序和规范，对承包商所属服务人员进行规范化服务流程的培训包括站姿、服务用语、摆台、上菜、席间服务等，使五期餐厅服务水平上一个档次。从菜品上按客饭的不同规格在客饭申请单上细化即规范了五期餐厅菜品质量又使用餐部门订餐有的.放矢，使客饭服务模式化。争取给用餐人员留下良好的印象，通过客饭的服务给公司争光添彩。

感谢一年来总务部领导和我的主管领导的信任、指教，感谢同事们在工作中的积极配合和帮助。由于本人管理水平有限，有许多工作做的不足，我要认真总结、虚心学习尽快改正存在的不足，在今后的工作中我一定要提高自身素质，进一步加大管理力度。不辜负领导的期望竭尽所能争取使五期餐厅的各项工作上一个新台阶。

**承包厨房工作总结报告3**

>一、彻底落实目标责任书，努力完成各项工作任务。

20xx年上半年，员工食堂将厂部下达的目标责任书层层分解，下达到人，并以此作为考核员工业绩的依据。有了目标，就有了前进的方向，20xx年上半年，员工食堂取得如下成绩：

1、根据员工食堂初步统计，20xx年上半年累计共接待一线员工、外协人员就餐五万多人次，平均每天三餐共接待近四百人次就餐。

2、成功筹办年饭及春节值班人员的就餐。根据厂领导的要求，一年一度的年饭由员工食堂筹办，接到任务后，员工食堂在服务生产一线员工的同时，立即组织人员，安排菜谱，组织货源，准备场地及所需用具，细致的值班人员安排、辛勤的努力没有白费，20\_年大年二十九年饭及春节期间的伙食赢得了厂领导及就餐员工的一致好评。

3、紧跟生产一线，为生产一线的顺利生产提供坚实的后勤保障。20xx年上半年，根据生产进度安排，员工食堂和生产科取得紧密联系，合理安排班次，克服各种困难，保证了生产一线员工、外协技改人员、消防人员等人员的饮食服务。

>二、强化服务意识，提高服务质量。

近几年来，全免费工作餐已逐渐深入人心，就餐人数日益增长。为了提高员工食堂的服务质量，员工食堂从以下几个方面入手：

1、搞好环境卫生，给就餐员工提供一个优良的就餐环境。20xx年上半年，员工食堂将卫生区域责任到人，分片包干，坚持做到餐前餐中有保洁，日日大清洗，周周大扫除。

2、规范文明服务。员工食堂多次组织员工开会学习，并制定《员工食堂员工行为规范》，对所有员工的衣着、个人卫生、工作行为、文明用语等方面作了统一的规范，对于违反规范者，发现一例，处理一例，绝不手软。

3、合理安排菜肴，变换饭菜花色品种。根据不同的季节、不同的班次，员工食堂及时组织厨师，献计献策，做到了日日菜更新，餐餐味不同。对于大夜班，员工食堂开发了馒头、炒面、炒饭、瘦肉汤等等不同的花色品种；对于来自全国各地的外协技改人员，我们详细咨询其口味，并适当在菜谱、口味上作出了相应的调整，满足了不同就餐者的需求。

>三、强化管理，健全和落实了员工食堂各项管理制度，真正做到有章必循，违规必究。具体表现在以下几个方面：

1、加强全免费工作餐管理。针对全免费工作餐，员工食堂制定和完善了工作餐管理制度以及工作餐现场管理办法。在日常的工作中，针对工作餐中出现的问题，及时采取措施，以制度、通知或温馨提示的形式，积极与生产科及广大干部员工取得沟通，有效地维护了全免费工作餐的正常就餐秩序，保障了工作餐的正常运行。

2、物品物料进货管理。在上半年市场物资价格飞涨的情况下，员工食堂管理人员深入市场调研调查，货比三家，定点采购，有效地降低了物资采购成本。在年初，员工食堂组织管理人员分别对县内几家大型超市进行了走访，并经过数轮和经销商的谈判，最终确定大宗物资中，粮油从红安县王源昌购物广场购进，肉类从红安县红冠食品有限责任公司购进，这样有效地转移了员工食堂的购物风险，提高了员工食堂的采购安全系数。对于霉烂变质物品，坚决拒之门外，对于所购物品物料，坚决按照厂部有关规定办理出入库手续。

3、安全管理。结合厂领导的安全会议精神，在每次的工作例会上，员工食堂始终将安全放在首位，以《烟草企业安全生产标准化规范》为标准，强化员工安全意识，做到警钟长鸣，尽可能将隐患控制在萌芽状态。20xx年上半年初，员工食堂将安全责任层层分解，将每一个岗位上的安全责任分解到人，并在日常的工作中加强监督检查。过去的半年里，员工食堂安全工作进行得有声有色，半年安全事故为零。

>四、工作中的不足。

20xx年上半年，虽然我们取得了一定的成绩，但是我们的工作中也存在不足，具体表现为：

1、思想政治工作有待提高。由于员工食堂绝大部份人员为劳务用工人员，人员更换频繁，导致思想政治教育跟不上，有时因为员工工作情绪波动而给工作带来影响。

2、在聘请厨师的更换过程中，由于厨师缺乏大锅菜的培训及时间上的适应过程，工作餐菜肴在色香味形上存在不足。

3、新进劳务用工人员安全教育有待提高。

>五、下步工作计划。

20xx年下半年，员工食堂除了一如既往地搞好饮食服务工作，还有如下打算：

1、继续加强制度的执行力。员工食堂下半年将组织所有员工学习红安烟厂及员工食堂的规章制度、操作规程等。在今后的工作中，对照规章制度，该奖的奖，该惩的惩，真正做到按制度办事，以制度约束人。

2、重点加强员工的思想素质教育，特别是新进劳务用工的思想教育和安全教育，为工作餐的顺利进行打下坚实的基础。

3、努力提高员工的技术素质和服务意识。下半年，我们将采取“走出去，请进来”的方式，以提高员工的业务技术水平和服务质量。

4、继续狠抓安全工作。我们在下半年将在强化员工安全意识的同时，完善员工食堂的安全管理制度，并加强安全隐患的排查及整改，力争全年实现804003的安全目标。

**承包厨房工作总结报告4**

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。

职校食堂，作为一个集体食堂它承担着等所在单位公司员工的就餐任务，以及公司员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来在单位领导的关心支持下在全体食堂公司员工的努力下，我一直追求优质就餐服务；优质就餐环境，追求让每位公司员工吃着舒心；吃的放心；吃着满意的目标有了明显成效。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了xx年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了xx年工作上的成果与不足。

20xx年工作成果：

（1）与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调公司员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

（2）对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布 进行责任到人的细化。

（3）按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

（4）紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

（5）职工所用餐具做到餐后消毒，加工间；菜案；炒菜间；面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

（6）围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

（7）圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会；建安分公司职工代表会；唱红歌颂党恩歌咏比赛；和谐杯厨艺大赛。

（8）调动所有食堂公司员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

（9）为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织公司员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜 大白菜 土豆 胡萝卜等。

（10）在食堂开展主人翁精神建设，使公司员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

公司员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节公司员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位公司员工都能运用个人擅长技能，让食堂公司员工认识到在岗爱岗更快更好提高服务水准提高菜品认可度的 重要性。

**承包厨房工作总结报告5**

x2年是江苏药房连锁有限公司具有里程碑意义的一年，国药控股国大药房有限公司收购全部自然人股权，以的股权控股江苏药房连锁有限公司，使成为国大药房的一个控股子公司，为稳定，快速、健康发展提供了良好的契机。一年来，尽管内部矛盾突显，千头万绪，纷繁复杂，外部医药零售市场竞争激烈，形势严峻，我们能够正确面对困难和挑战，今年重新设置了内部组织架构，出台了多项管理制度，更新了微机程序、统一了国大编码，快速开发了多家连锁直营店，成立了自己的配送中心，取得了经营管理的良好业绩。

1.加盟国药控股国大药房有限公司，完成股权转让

今年，公司顺利完成了自然人股权转让，并于6月28日成功召开了第二届第一次股东会、董事会、监事会，企业更名为江苏药房连锁有限公司，成为国药控股国大药房有限公司的一个控股子公司。这一具有里程碑意义的重大事件为长远、稳定、快速、健康发展提供了良好契机。

2.实现批零分离、整合组织架构

按照国药控股批零分离的要求，上半年与江苏公司整体分离，并重新整合了内部组织架构，组建了营运管理部、综合管理部、财务部、采购部、物流部、门店管理部、门店开发部等。

3.强化内部管理，健全规章制度

综合管理部是今年刚组建的部门，是管理服务并重的职能部门，他们在强化内部管理，健全有关规章制度的同时，做好经营的后勤服务工作。

1)狠抓制度建设：今年来制定x2年发展目标规划、三年(x2-x2年)发展目标规划、x2年分配制度及绩效考核办法，逐步完善内部激励机制，体现按绩取酬、多劳多得的分配原则。为规范促销费管理，制定了关于加强厂方终端促销费管理的有关规定。

2)细抓行政管理：建立健全了各项基础台账，收发文登记、档案保管、工章使用登记等。对固定资产进行彻底的清查核对、登记造册，并建立了电子文档。及时完成新老门店的装修、改造任务。积极配合门店开发部对新增门店的考察、选址、设计、装修及货柜货架等设备的购置工作，保证新开门店的顺利开业。建立了内容全面的房屋租赁合同电子文档，统一管理房屋租赁合同，配合门店开发部、门店管理部做好门店续租协议等工作。及时完成各类证照变更登记工作，为申报了中华老字号积极收集、整理、申报相关材料，为确保任务按质、按时完成，节假日加班是非常正常的事情。

3)实抓安全工作：连锁门店众多，分布面广，安全工作丝毫不能松懈。一是健全了安全制度，出台了安全生产管理制度及安全工作责任制;二是配齐配全安全器材，如报警器、灭火机等;三是开展经常性的安全检查工作;四是排查安全隐患，发现问题及时解决，从而确保了全年无重大安全事故。

4)狠抓质量管理，巩固gsp成果。我们严格按照gsp规程操作，质检人员严格把关，经常督促检查各环节有无质量管理回潮现象，发现问题及时纠正，确保了台账完整规范，手续完备无缺，巩固了gsp成果。

5)强化人力资源管理。今年综合管理部在优化人力资源，提高人员素质，绩效考核，员工培训等方面做了许多工作：一是及时考核，发放岗薪工资;二是根据企业发展需要适时招聘各类技术人员;三是进行了执业药师、从业药师继续教育，员工上岗培训;四配合收购高邮、宝应、邗江连锁店做好人力资源统筹安排。五是正常申报各项社会劳动保险。

4.完善信息系统，保证经营工作的顺利开展

今年信息系统进行了三次较大的调整，一是批零兼营程序调整，二是部分品种独立采购时程序调整，三是彻底独立后程序调整，三次调整我们信息人员均花费了大量的时间和精力，加班加点，及时完成程序调整，保证了三次调整的顺利进行。

今年新开门店的不断增加，信息人员在不增加的情况下，完成了所有门店的计算机新增、系统安装及维护工作，为门店销售任务的完成提供了保障。同时还为领导及各职能部门及时，准确的提供各类分析数据。

5.保障货源供应，追求成本最低化

批零分离后，采购部逐步担负起保障各门店货源供应的艰巨任务，并为追求成本最低化作出了艰苦努力。一是新增自行采购品种1500条(个);二是不断更新t类品种，由年初的11种现已增加到40x个品种;三是进行比对采购，虽然今年国家进行了四次较大范围的降价的情况下，商品毛利率不但没有降低，而由去年的上升到今年的，上升了0.百分点。四是积极与供应厂商沟通，多方寻求供商厂商的支持，全年争取到返利10x元，其他收入(如进场费、端架费等)11x元，

为提高企业经济效益作出了努力。

6.强化财务管理，准确财务核算

财务部在财务管理方面做了大量的基础工作。特别是按照国大药房的新要求，在合理调拨使用资金，严格财务把关等方面起到了一定作用。特别是今年新开门店的会计核算，不仅增加手工帐，还要去所属地税务机关申报纳税，工作量大大增加，财务部基本完成任务。大量、复杂的x2年经营、财务预算报表也按时完成上报。

7.门店开发紧锣密鼓、连锁规模迅速扩大

按照国大药房长远发展战略，开发新门店的任务很重，门店开发部克服困难，放弃许多休息日频繁奔波在扬泰地区、南通、苏州、镇江地区，进行考察、选址，招聘人员、办理证照，举办开业活动。

一是新选址、考察、开业连锁直营店。二是整体收购加盟店为直营店2。特别是高邮、宝应等加盟店由于矛盾突出、遗留问题较多，开发部的人员想方设法，认真细致的逐个做有关人员的思想工作，切实解决实际问题，取得明显效果。三是吸取社会药店为加盟店，对于志愿在百分之百进货，并付给一定加盟管理费的证照齐全的合法社会药店，经变更名称、签订协议后发展为加盟店，对于名不符实的原邗江各乡、镇加盟店1药店按加盟要求，重新签订了加盟协议，对加盟店加强了监督、管理。

8.开展多项促销活动，狠抓t类产品销售

门店管理部针对社会药店越来越多，规模越来越大，市场竞争更加激烈的严峻形势，认真研究对策、积极拓展市场、提高应变能力、注重细节管理、强化优质报务、提升品牌形象上做出了应有努力，较好的完成了销售和利润任务。

一是层层动员较早地落实销售、利润任务，并分解到各地区门店;二是正确面对挑战，坚持每周召开一次地区经理会议，分析形势、检查进度、研究对策，及时解决门店遇到的新问题;三是加强品类管理、加大t类商品的销售力度，及时实现奖励政策，促进了t类产品的销售，其销售比例由上年的上升到今年的10;四是积极开展多种形式的促销活动，利用黄金周、节假日，及绿色销费活动、下社区宣传活动，促进了销售任务的完成;五是弘扬企业文化，培养知识型员工，对新进员工及厂商联合举办的以营销技巧为主题培训达110x人，支持和鼓励参加考试，有效地提升了员工素质;六是与扬州晚报社联合举办了健康与保健、安全月、我心中的放心药店，为主题的第二届杯有奖征文活动，进一步提升了知名品牌形象;七是强化优质服务，增强企业竞争力，积极开展十多项便民服务项目，全年送药上门，电话预约购药316，代客切片852，代客煎药1246，夜间售药1242(14.)，增强了企业竞争力，取得了市民良好的口碑。

**承包厨房工作总结报告6**

伴随着“突出重点，克难攻坚，为全面提高全市xxx行业综合经济效益水平和整体竞争实力而努力奋斗”的主旋律，我走过了极其不平凡的一年。一年来，在办公室的领导下，在食堂全体同志的相互配合下，紧紧围绕让每位职工满意就餐的目标，强化服务意识，提高服务质量，为免除职工的后顾之忧，千方百计保障全体职工全身心的投入到经营销售工作中去而努力。现就一年来的工作情况总结如下：

食堂是我们xxx公司全体职工用餐的地方，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，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。一年来我始终坚持对餐具及时清洗消毒，始终保持食堂地面的干洁，由于人多每天都要分两拨就餐，为了使第二拨就餐人员吃好饭，我总是以最快的速度收拾干净餐桌，换上新的桌布，使第二拨就餐人员也能在干净整洁的环境中就餐。

我在食堂负责打饭打菜，经过这一年来的工作，我已经能够对每位职工谁喜欢吃什么、不喜欢吃什么、能吃多少都做到心中有数了，在打饭菜的时候在饭菜量的掌握上自然也就心中有数了，这样既达到了就餐人员的满意，又避免造成不必要的浪费。

同时我还是食堂的保管员，负责保管食堂的油、盐、酱、醋、米等物品，这一年来我始终保持保管帐的帐目清晰，做到每一收每一支都在保管帐上体现，不占公家一丝便宜。

当然工作的同时也不能忘了学习，从我进xxx公司第一天起，我就已经感觉到这里学习氛围的浓厚，20xx年是全省企业文化建的开局之年，做为公司的一员，我有责任有义务去学习企业文化建设的精神实质，通过学习使我懂得了，我们食堂的成立本身就是我们xx企业文化的一种形式体现。我原来认为，我只是食堂的一个小小的服务员，什么企业文化、什么公司盛衰似乎都与我没有什么关系，通过学习我发现我的想法的错的，生活在我们这个xxx大家庭中，我们每个成员只有分工的不同，没有高低贵贱之分。全公司几十号人都吃的是我打的饭，只有他们都吃好了，才有精力去搞经营，搞销售。所以我做为食堂的一员应是感到骄傲和自豪。如果我过去的工作能得到大家的认可，那么在今后的工作中，我会更加积极努力的工作，让大家吃上更舒适的环境中吃上更可口的饭菜。为张经理在年初工作会上所讲的“让各项福利事业搞的更好一些，让职工的精神面貌更加愉快一些”的目标而努力奋斗！

**承包厨房工作总结报告7**

1、会议接待

今年上半年接待大型会议共x个，其中整个宾馆尤为重要的会议共x个，分别是xxx会议、xxx工作会议和xxx会议接待，会议接待中在领导的正确指导下，餐饮部组织严密，制定了周密的接待方案，各项工作专人负责，责任到人，确保万无一失，厨房由厨师长，xxx负责提前备菜，列菜单，做到菜品精细，卫生。

前台由xxx负责，会议接待中规定每桌定员，服务规范，在我们共同的努力下，顺利完成接待工作。得到领导们的一致好评，当然在接待中我们也从中发现我们的不足之处。

2、团队接待

相对往年同期相比今年接待团队餐比较少，下半年餐饮部力争把团队餐菜单做一下调整，争取能够提高团队餐的接待率。

3、婚宴接待

上半年婚宴接待中，顾客普遍反映的问题，一个是就餐环境的压抑感，另一个是因人员不足造成的服务不连贯问题，要解决这问题还需要上级领导的指导。

4、协议单位接待

协议单位的接待是尤为重要的，只有他们的认可了，我们的菜品，服务、才能长时间的给我们创造效益，上半年来说，电站、疾控中心、泰山学院等等几家协议单位相对来说接待率比较高，当然这与我们和各部门的相互协调、配合、沟通是分不开的。

周密的接待工作与上下级的沟通、部门与部门的配合，员工与员工的协调是不分离的只有做好这几点我们才能做好接待，才能赢得顾客的满意与赞同。

**承包厨房工作总结报告8**

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。

**承包厨房工作总结报告9**

做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“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，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生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，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校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，确保了学校的稳定和发展。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，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

**承包厨房工作总结报告10**

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，心得体会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xx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。

**承包厨房工作总结报告11**

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，xx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，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，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，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，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!

**承包厨房工作总结报告12**

>一、营业状况

1、x月x日~~x月x日营业额约为x万元

2、主要婚宴为

(1)x月x日18桌标准x元

(2)x月x日36桌标准元，婚宴营业额为x万元左右

3、其它消费为x万元,平均日消费为x万元

4、餐饮本月主要是单位消费为主,零点消费很少,

5、本月未能完成酒店下达的指标,主要原因：

一方面是酒店下达的指标不符合实际,另一方面是部门在营销方面和服务方面都有存在着不足之处.

>二、员工工作情况

1、员工积极性始终欠佳

2、员工工作意识不够

3、员工缺乏对用餐顾客的热情度

4、卫生工作有所改进,但不能持之以恒

>三、管理调整情况

1、对管理层进行了调整,增加了一名主管人员

2、加强餐饮区域通道及公共卫生的跟进,并持速对该区域卫生定期进行清理,卫生得到了明显的改进.

3、服务目前存在的问题主要是员工的服务意识欠缺,员工情绪化较普遍,本人也采取了一些争对性的措施,比如

(1)员工本性难改的问题采取了换人措施

(2)实行跟包服务.

(3)做员工思想工作.

4、培训方面主要是针对于礼节和礼貌在餐前进行培训,员工在此方面有所提高,其它的培训较少,主要以管理人员现场指导为主,下月开始要加强此方面的培训.

5、活动方面部门一直没有开展,主要是餐饮零点生意不是很好,推出以后不一定有效果,目前部门正在制作一份活动方案,计划在x月份出台上报审批,x月份开始操作,其中需要赞助的将上报采购员.

>四、对餐厅的管理也出台了一些相关制度,但是各小组落实的很慢不到位.关键问题检查监督与指导力量不够,部门今后应加强此方面的管理.

1、加强服务培训(见培训计划).

2、制作一份活动方案,争取在月底之前报总经办

3、提高员工节能意识,并做好酒店财产的保管工作

4、天气开始转热,做好灭虫灭蝇工作

5、加强员工的劳动纪律及员工的考勤制度

6、配合酒店做好淡季营销工作

**承包厨房工作总结报告13**

日月如梭，看时光飞逝，转眼间20\_\_年即将过去了。回想在这一年里，在总经理和各基层领导的正确领导下，全面落实酒店经营承包方案，以经济建设为中心，强化管理，上下一致，稳步前进，取得了较好的经济效益和社会效益，现将主要工作总结如下：

厨房的多项管理制度和纪律制度都使每个员工严格要求自己，在制度的要求下，每个员工的工作水平和个人素质都有了提高，厨房的卫生在员工\_勤劳动下，都做得干干净净，在各个方面都有了规范化的管理，业务技能较去年有了一定的提高，但是还尚缺稳定性。能够积极地执行各位领导下达的各项任务，配合各部门之间的日常工作

能够加强出品的稳定性，注重细节。不断完善自己，使自己能够跟随企业的发展而发展，让自己的人生有一个飞跃：

一、在思想上，我一直就抱着“合作、奉献”的态度，积极向组织靠拢，认真学习、领会上级传达的思想，团结、互助、亲密、友爱同志，盈造\_团对;尽心做好自己的本职工作。

二、在工作中，对照相关标准，严以律己，较好的完成各项工作任务。本年度主要完成了如下工作：

1、在酒店加入戴斯集团的工作中做出了自己应有贡献。

2、在评定优秀厨房的工作中做出了自己贡应有贡献。

3、在本年度中不段推出了新的菜品，如：健将五\_丝、寒\_雪鱼片、山椒老胡豆、米椒浸白碗等等。

4、还常常利用自己的休息时间给厨房的学工们讲菜品理论知识和食品雕刻技法等等。

5、还为高档宴会的摆台制作泡沫雕塑，如：人人重庆、\_\_。

6、还不段创作食品雕刻作品：如：凤飞九天、鲤鱼戏水、寿星老人。

三、在生活中，发扬艰苦朴素、勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，始终做到老老实实做人，勤勤恳恳做事;勤劳简朴的生活，时刻牢记自己的责任和义务，严格要求自己，在任何时候都要起到模范带头作用。

在新的一年中，我将更加勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各种工作技能，不辜负领导对我的希望，为宾馆现出微薄之力。

**承包厨房工作总结报告14**

转眼来xx店已有x个多月了，在这里，我成长了许多，也收获了很多。这里有我的良师益友，有一支能干、上进的团队，更有着无限广阔的发展平台。它能让我感受到大家庭的温暖，更能让我的理想和目标得以实现！在20xx是我激动人生的一年，有很多的挫折和成功。总结如下：

>1、工作感慨

在投入到新的环境后，组织一支有理想上进的队伍，从均瑶店来到新桥店我也开始了新的旅程。我在实际工作中，时刻严格要求自己，做到谨小慎微。踏入新的工作岗位后，经过九个多月的努力，使自己对这份工作有了更大的挑战。

一、自筹备以来，整体气氛良好，服从意识强，大家对工作更认真、用心、积极，更有信心。

二、在这里，刘总为我们精心的塑造了良好的工作环境，让我们工作轻松许多，在与刘总共同工作的这段时间里让我学到了很多为人处事的道理。如何分化用具餐具的归位，仓库的进出方案，采购验收的处理过程以及菜品的监督方案流程。

>2、工作中的问题

一、开业的前段厨房部和前厅部之间的沟通、配合、交接欠缺导致上菜速度跟不上，后马上采取行动，了解他们之间的需求，有问题就并解决，有困难给予支持和帮助。同事之间有摩擦、有矛盾，要敞开心扉，及时化解。时常告诫：团结、和谐才是做好工作的前提，营造积极、向上、团结的工作氛围。

二、管理上以身作则是最基本的品质要求。开业没多久有三个学生为了一件小事打群架，后果比较严重，都给开除了，从这次事件中我对人员的素质要求得到了很大的启发。如何选人、如何培养及管理。

**承包厨房工作总结报告15**

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，xx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，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

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，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，知道主要电源、煤气、自来水开关的位。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，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!

>厨房工作总结

一、搞好职工的自身素质，遵守职业道德，严明劳动纪律，明确管理章程，制定各项管理制度和生产标准，抓好每个环节的组织、指挥监督和调节，厨房人员必须组织技术要求高后上岗，奖勤罚懒，促进职工上进，每日例会，总结缺点发扬优点。

二、落刀成才，物尽其用，不论经营什么菜式都要把浪费率压低到最低层，把成本降低到最优化，成本原料色菜式基础成本决定利润高低，选料上压低成本，让利消费者，以便让顾客更好的接受，菜式品种建立标准本，规定其所原料品种、规格和数量，精确核算成本，一切出品按规格标准操作，既要控制成本，又要保证出品质量，做到标准化。

三、以特色菜肴带动经营主权，不断推出本店特色菜，刺激顾客消费，活跃酒店气氛，而要以消费档次为要求。

五、安全操作，各部门把握好自己责任区，菜肴、节约、卫生等、采购、仓库、厨房必须建立帐面流水帐，服务、操作、收银也要建立良好财务制度，实行包干制，定期各部门卫生、操作情况，形成良好的工作环境。

六、我们的队伍是以人性化管理，以德义为核心都明确自己的目标，自己的职责，工作的意义、相互关系，从而主动、积极创造性地去完成岗位的职责，才能在激烈的竞争上站稳脚，领导餐饮的潮流。

**承包厨房工作总结报告16**

课堂和厨房是幼儿园管理的两大阵地，厨房办得好不好，直接关系到师生的健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象，因此，进一步加强厨房人员素质，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力把厨房办成家长放心，幼儿开心的食堂。

回顾厨房管理工作，下面就各项工作做一总结：

1、做好开学前的卫生工作，清洗好餐具并消毒。

2、制定厨房安全操作规程。

3、充分调动厨房人员工作的积极性。正确处理好各位同事的分工协作。

4、每天根据幼儿食谱制作菜肴，注意营养搭配以及色香味

5、厨房灶具使用煤气，能规范操作，时刻注意用气安全。

6、定点采购，力求新鲜，便宜，不采购腐烂变质的食品原料。

7、保证每日对进的食品进行过秤。

8、保证肉类安全，指定肉类进货单位，每天都要有检验合格证和检疫合格证。

9、做好每日幼儿早，中，午三餐的发放工作。

10、做好物品的入库登记工作。

11、做好保管，食品分类分架摆放工作

12、做好台账工作。

13、严格食堂安全出入制度，制止无关人员进入厨房工作。

14、每天根据幼儿实到人数分发饭菜。

15、按时为教职工提供工作餐。

16、每天做好留样记录，留样样本，留样时间，食品名称，留样保留48小时。

17、掌握简单的自救，自保及使用灭火器的常识，

18、加强卫生工作，定时为餐具消毒。

19、做好安全保卫工作，防止人为投毒。

20、注意储存好食物，不让食物过期变质，生熟分开放。

21、蔬菜做到一浸、二洗、三切、四烫

22、每个月底详细盘点库存。

23、仓库保持整洁干燥、防霉、防尘、防鼠。

24、做好防疫站，每学期来二次的抽检工作。

25、做好防暑工作，定期为小朋友提供凉菜。

26、为幼儿园节省水，电，油的工作

27、下班前抽查水，电，门，窗是否关好。

总之，我们本着思想到位，管理有法，服务超前的意识，使幼儿园厨房工作正沿着更完善更规范的轨道发展。

**承包厨房工作总结报告17**

1、餐饮部是宾馆人员比较多的一个部门，管理起来也比较复杂，上半年在领导的指导下，员工宿舍问题的适当改制，制止了以往的员工夜不归宿，外来人员随便进入员工宿舍的问题，这充分体现了我们是一个有组织，有纪律的集体。

2、节能减排

餐饮部一致保持”人走灯灭，灯灭水止”的工作作风，另外部门要求在加工期间寻求增值空间，加强边角料的利用，要求厨师在盛盘后的菜品与客人用餐人数成比例，要合理。坚持每月回收香巾合纸。重复利用，降低成本，提高利润。员工的手套规定俩月一领，由领班统一领取，以旧换新。

3、员工培训

餐饮部意识到了“只有不断培训，才能不断进步”，上半年餐饮部不断组织员工培训，大到组织所有人员培训走姿、站姿、端托、摆台现场演练活动，小到一例会一培训，从中部门选拔了优秀员工参加了旅游局组织的摆台比赛，让我们深刻的认识到了人外有人，天外有天。总结了不少经验，也学到了不少东西。通过不断的培训，服务员的服务水平有了一致的提高，如烟缸内放置温馨话语、服务中适当介绍菜品，都体现了我们的服务细微化。组织厨师外出学习，菜品有很大的转变，在虹桥特色中，添加了东平特色，得到领导的好评。

4、思想作风整顿

x月份宾馆组织了整顿思想作风活动，在活动中餐饮部认真的做好整顿记录，发现问题及时整顿，活动后员工的素质有很大的提高，工作积极性有了很大的进步。

5、餐具的管理

20xx年餐饮部总结以往的经验，规定各包间、大厅及东餐的餐具一月一盘点，如与上月不符，查明原因，责任到人，必要时员工自赔短缺的餐具，避免了餐具不必要的丢失现象。

6、吧台管理

吧台是餐饮部与来往宾客的交流窗口，因此吧台员必须有较高的素质，结合实际情况部门不断的组织对吧台人员的培训、考核，做到餐厅内每天发生的账目准确无误的做好记录，发现问题及时解决，严禁跑帐或漏帐现象发生。

7、值班经理制度

当天值班经理对人、物、账目、接待、安全等全方位负责，同时要求值班经理全天手机开机在岗，并规定每天的值班经理把当天发现的问题及时在例会上宣布，引起员工的注意，包括奖罚员工的现象，做到奖罚不过夜，由于今年上半年的员工宿舍改制，规定值班经理准时与宾馆值班经理及其余部门值班经理检查宿舍，做到发现部门人员外出不归现象，在例会上点名批评，严重者罚款，及时的制止类似现象发生。

**承包厨房工作总结报告18**

我担任幼儿园食堂厨师烹调工作。首先保证幼儿园师生饮食安全、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，提高自己的烹调技术，让全园教职工和小朋友们都能吃上香甜可口的饭菜。让教职工吃得满意，生活安心。保证按时开餐，平时我起早天黑就到幼儿园给师生们准备早餐。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受单位领导及其师生们的好评，保证了幼儿园工作的正常运转。

**承包厨房工作总结报告19**

>一、严格把好食堂卫生关

因为这是关系到每一位老人身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，每年都要进行上岗前的体检。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》规定的各项要求。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各项工作、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，砧板荤、素、生、熟要分开，每天对厨房间都要进行大清扫。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、严格把好食品安全关

每学期都要和食堂工作人员一起学习《\_食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。还制定了各项规章制度并上墙，完善了食物中毒防治预案，从制度上保障养老院食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳。还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)。

>三、严格把好食品进货关

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。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。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。

>四、尽力把好烧菜技术关

在对食堂人员加强检查督促、培养她们良好卫生意识和习惯和烧菜质量的同时，经常听取大众的意见，每月召开一次食堂工作会议，修改并确定好每月(4周)的菜单，每周菜谱力求达到丰富多样，不断改善饭菜质量。经常督促食堂人员烧好菜，提高炊事人员的技术与技能。使每天的饭菜力求达到“色、香、味”俱全，让大家吃得营养，吃得安心。

本年度，我校食堂在市卫生监督所多次检查与多次随机抽测中，卫生合格率都达;在创建省级平安养老院中，我校食堂获得了专家的好评;在市级食堂评比中获A级食堂称号。在市卫生监督所对全市餐饮业食品安全与卫生评比中，获优秀荣誉称号。食堂管理工作任重而道远，但我坚信，在养老院领导的关心和监督下，在全体教师的配合下，在食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越好。

**承包厨房工作总结报告20**

一、搞好职工的自身素质，遵守职业道德，严明劳动纪律，明确管理章程，制定各项管理制度和生产标准，抓好每个环节的组织、指挥监督和调节，厨房人员必须组织技术要求高后上岗，奖勤罚懒，促进职工上进，每日例会，总结缺点发扬优点。

二、落刀成才，物尽其用，不论经营什么菜式都要把浪费率压低到最低层，把成本降低到最优化，成本原料色菜式基础成本决定利润高低，选料上压低成本，让利消费者，以便让顾客更好的接受，菜式品种建立标准本，规定其所原料品种、规格和数量，精确核算成本，一切出品按规格标准操作，既要控制成本，又要保证出品质量，做到标准化。

三、以特色菜肴带动经营主权，不断推出本店特色菜，刺激顾客消费，活跃酒店气氛，而要以消费档次为要求。

四、安全操作，各部门把握好自己责任区，菜肴、节约、卫生等、采购、仓库、厨房必须建立帐面流水帐，服务、操作、收银也要建立良好财务制度，实行包干制，定期各部门卫生、操作情况，形成良好的工作环境。

五、我们的队伍是“以人性化管理，以德义为核心”都明确自己的目标，自己的职责，工作的意义、相互关系，从而主动、积极创造性地去完成岗位的职责，才能在激烈的竞争上站稳脚，领导餐饮的潮流。

**承包厨房工作总结报告21**

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，工作体会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，心得体会更灿烂！

祝各位领导身体健康！万事如意！兔年吉祥！

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！