

最新厨房洗碗工的年度总结(通用6篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

厨房洗碗工的年度总结篇一

以创一级一类幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓丽窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

- 1、强化安全管理，做到人到心到，杜绝各类安全隐患发生。
 - 2、原材料购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相配合监督，总务处实行全面监督，园长统一审批。
 - 3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。
 - 4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，不定时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时整改。
- 1、组织食堂职工学习《食品卫生法》等材料，提高职工卫生安全意识。
 - 2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与年度考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识。
 - 3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职

工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度。

1、通过正常渠道采购食品，索取肉品合格证，洗菜要干净，炒菜要把正火候，菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到一次一消毒，分餐间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责开关。

5、食堂灶具用电用气，要求职工规范操作，时刻注意用电和用气的安全。

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

1、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

- 7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。
- 8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。
- 9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购。
- 10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

厨房洗碗工的年度总结篇二

现今，我们的酒店正处于一个竞争十分激烈的市场，这些竞争来自于其它餐饮企业和本地酒店。故创造性和特色性在201x年的餐饮经营中仍然极其重要，酒店餐饮部要形成自己的经营主题和特色，树立自己良好的企业形象和行业品牌。201x是面向市场、不断进取、建立和打造品牌的时候。在这新的年度开始之际，我们的经营务必要立足于开拓进取、勇于创新，不断总结经验，向着创造优质产品、满足顾客需求、创造餐饮名品精品企业方向去努力。

目标计划分解：

- 1、出品创新：针对中央的八项规定，对餐饮业的直接影响，尤其是像我们这样的中高端酒店损失惨重，同时，这次规定也预示着餐饮业可能要重新定位自己，谋求变革以求发展。首先要有一个虚心好学的良好心态，多走出去学习，多问多学，及时了解本地市场动态，融会贯通，吸收各家之长。这样有利于吸引更多顾客或特定顾客，有利于进行新的市场扩张，有利于降低产品成本、提高利润率，有利于超越竞争对手，有利于增加产品的文化内涵，提升产品竞争力。

- 3、前厅和后厨沟通协调：每天上午10:30前厅后厨负责人及

骨干定时进行沽清单、预订及重要接待进行细节完善，对每天的急推、特别介绍环节沟通到位，对每天餐标安排、套餐的沟通加强。及时地加强对客人反馈信息的正确对待、重视，并以高效的工作效率，良好的心态，虚心的态度不断提升菜品质量，针对上菜快慢、顺序严格把关。

4、能源节约：对每天的水、电、气使用严格合理使用，温缸满水后及时关闭水龙头，菜品走完后立即关闭天然气阀门，人走后及时断电，定时定人准时检查并开关各种开关设备。

5、成本控制：对原材料合理使用，做到物尽其用，量化出品，标准走单，把好验货关，严格杜绝变质变味的食品流入餐厅，协调各菜系对原材料相互配合使用。做好原材料的粗加工，提高出货率，降低成本。专人负责，做好原材料的储存保管工作，这是控制成本的重中之重。

6、设施、设备的安全使用：加强和工程部沟通，定期对设施设备的保养、保修，正确安全使用操作使用设施、设备，下班前全面检查一遍，做到万无一失。

7、厨房五常化管理：运用“五常法”管理对厨房的安全、卫生、品质、效率、形象等进行科学有效地提升，生产高品质产品、提供高品质服务、杜绝或减少浪费、提高企业效率、树立企业形象。

厨房洗碗工的年度总结篇三

1、热爱祖国，热爱人民，热爱中国_。

2、遵守法律法规，增强法律意识。遵守校规校纪，遵守社会公德。

3、热爱科学，努力学习，勤思好问，乐于探究，积极参加社会实践和有益的活动。

- 4、珍爱生命，注意安全，锻炼身体，讲究卫生。
- 5、自尊自爱，自信自强，生活习惯文明健康。
- 6、积极参加劳动，勤俭朴素，自己能做的事自己做。
- 7、孝敬父母，尊敬师长，礼貌待人。
- 8、热爱集体，团结同学，互相帮助，关心他人。
- 9、诚实守信，言行一致，知错就改，有责任心。
- 10、热爱大自然，爱护生活环境。

中学生日常行为规范

一、自尊自爱，注重仪表

- 1、维护国家荣誉，尊敬国旗、国徽，会唱国歌，升降国旗、奏唱国歌时要肃立、脱帽、行注目礼，少先队员行队礼。
- 2、穿戴整洁、朴素大方，不烫发，不染发，不化妆，不佩戴首饰，男生不留长发，女生不穿高跟鞋。
- 3、讲究卫生，养成良好的卫生习惯。不随地吐痰，不乱扔废弃物。
- 4、举止文明，不说脏话，不骂人，不打架，不赌博。不涉足未成年人不宜的活动和场所。
- 5、情趣健康，不看色情、凶杀、暴力、封建迷信的书刊、音像制品，不听不唱不健康歌曲，不参加迷信活动。
- 6、爱惜名誉，拾金不昧，抵制不良诱惑，不做有损人格的事。

7、注意安全，防火灾、防溺水、防触电、防盗、防中毒等。

二、诚实守信，礼貌待人

8、平等待人，与人为善。尊重他人的人格、宗教信仰、民族风俗习惯。谦恭礼让，尊老爱幼，帮助残疾人。

9、尊重教职工，见面行礼或主动问好，回答师长问话要起立，给老师提意见态度要诚恳。

10、同学之间互相尊重、团结互助、理解宽容、真诚相待、正常交往，不以大欺小，不欺侮同学，不戏弄他人，发生矛盾多做自我批评。

11、使用礼貌用语，讲话注意场合，态度友善，要讲普通话。接受或递送物品时要起立并用双手。

12、未经允许不进入他人房间、不动用他人物品、不看他人信件和日记。

13、不随意打断他人的讲话，不打扰他人学习工作和休息，妨碍他人要道歉。

14、诚实守信，言行一致，答应他人的事要做到，做不到时表示歉意，借他人钱物要及时归还。不说谎，不骗人，不弄虚作假，知错就改。

15、上、下课时起立向老师致敬，下课时，请老师先行。

三、遵规守纪，勤奋学习

16、按时到校，不迟到，不早退，不旷课。

17、上课专心听讲，勤于思考，积极参加讨论，勇于发表见解。

18、认真预习、复习，主动学习，按时完成作业，考试不作弊。

19、积极参加生产劳动和社会实践，积极参加学校组织的其他活动，遵守活动的要求和规定。

20、认真值日，保持教室、校园整洁优美。不在教室和校园内追逐打闹喧哗，维护学校良好秩序。

21、爱护校舍和公物，不在黑板、墙壁、课桌、布告栏等处乱涂改刻画。借用公物要按时归还，损坏东西要赔偿。

22、遵守宿舍和食堂的制度，爱惜粮食，节约水电，服从管理。

23、正确对待困难和挫折，不自卑，不嫉妒，不偏激，保持心理健康。

四、勤劳俭朴，孝敬父母

24、生活节俭，不互相攀比，不乱花钱。

25、学会料理个人生活，自己的衣物用品收放整齐。

26、生活有规律，按时作息，珍惜时间，合理安排课余时间，坚持锻炼身体。

27、经常与父母交流生活、学习、思想等情况，尊重父母意见和教导。

28、外出和到家时，向父母打招呼，未经家长同意，不得在外住宿或留宿他人。

29、体贴帮助父母长辈，主动承担力所能及的家务劳动，关心照顾兄弟姐妹。

30、对家长有意见要有礼貌地提出，讲道理，不任性，不要脾气，不顶撞。

31、待客热情，起立迎送。不影响邻里正常生活，邻里有困难时主动关心帮助。

五、严于律己，遵守公德

32、遵守国家法律，不做法律禁止的事。

33、遵守交通法规，不闯红灯，不违章骑车，过马路走人行横道，不跨越隔离栏。

34、遵守公共秩序，乘公共交通工具主动购票，给老、幼、病、残、孕及师长让座，不争抢座位。

35、爱护公用设施、文物古迹，爱护庄稼、花草、树木，爱护有益动物和生态环境。

厨房洗碗工的年度总结篇四

优势：

我们的劣势：

就目前了解和掌握的人保寿险公司相关精神，结合寿险市场的现状，立足当下、放眼未来，制定本工作计划。

（一）队伍

（二）业务

（一）领导支持上级领导的关心和鼓励是支持中的重中之重；

（三）硬件支持必要的公司基础布置及办公设备；

厨房洗碗工的年度总结篇五

- 3、应按照菜肴要求及规格进行加工；
- 4、负责本岗用具及场地的卫生清洁；
- 5、完成领导交办的. 其它事宜；
- 6、在本岗位领导下，主工负责家禽、水产品、野味等原料的初加工；
- 8、根据菜肴要求对原料进行规范化加工；
- 9、负责本岗设备工具的保养；
- 10、随时保护本岗位的及卫生包干区的清洁卫生。
- 11、服从本岗位的工作指令，向其负责并报告工作。
- 12、认真做好餐具、炊具的清洁、消毒工作，保质保量完成厨房日常清洁及通道卫生工 作。
- 13、严格执行管事部清洁工作程序，做到“一刮、二洗、三过、四消毒、五保洁”的规 范作业。
- 14、清洁和搬放各类餐具、炊具做到轻拿轻放，防止损坏，发现破损的餐具及时拣出，防止流入餐厅，并及时报告领班。
- 15、爱惜使用各种清洁机械和用具，及时做好保养和报修工作，确保安全有效。保持洗 碗间的清洁卫生。
- 16、 根据清洁卫生工作要求， 对不锈钢用具和银质用具做到特别清洗。 做好交接班工作。
- 17、完成领导安排的其他工作。

厨房洗碗工的年度总结篇六

根据目前店面和经营情况，厨房菜品出现的问题主要体现在：菜品单一，没有真正的招牌菜(加强口味控制)，食材的控制，厨房流程。针对这几个方面，将是在今后的45天里要马上改善的。

第一， 菜品单一

推出时间 9月26号

b 德国烤肠—德国本土特色，众多上海人公认的德国特色，争取在国庆节中推出 口味特点以酸=甜》咸》辣，制作方法为烧烤，烘烤两种。最好配以德国啤酒。!推出时间：下次供货后的3-5天。

d 饮品应该增加适应南方人的饮品，例如：浓缩类的金桔酱，柠檬酱，瘦身芦荟等，，这类的饮品可以通过品名去引导销售。

推出时间： 国庆前

推出时间取决与采购时间和资金

第二 招牌菜

招牌菜是每个饭店的生命线-招牌菜为2种。一是德国的招牌菜，二是慕格瑞的招牌菜。根据目前的客人反映和菜品的成熟度，大体锁定目标为土豆菜，披萨，汉堡，意面意粉，烤猪肋排，烤牛仔骨，鸡翅类以及相应的烧烤(含猪肋排，牛仔骨)。

个人意见，

慕格瑞招牌菜为-----披萨，肉酱/鲜虾意面，汉堡(这是慕格瑞特色口味) 口味上，满意度上以上是公认的。

德国特色招牌菜-----土豆菜，猪肋排。在推出新品后，增加烤肠和鱼排。

主打菜-----通过肉排的等级 选最稳定的好品质肉材-主推!

附：招牌菜的目的是吸引人，增加客人对店面的直观认识。以及方便搞活动的。而招牌菜的本质是为了提高营业额和利润空间相对较大的菜品。除土豆菜以外，其他的利润都可以控制降低。

推出时间在9月26号前。

加强和保持德国厨师培训留下的口味，主要口味在于酱料，而目前完全按照德国配方制作的酱料，前期存在的差异在于保存时间和用料的多少(主要是沙拉)。

所有的香料类，都是最后放，温火，密封保存。

第三 食材的控制

1. 牛排肉的选择方案：

b. 12元左右的国产上等肉 出单品或顶替将来的团购和活动

c. 10元左右的肉 出烧烤类的单品

2 海鲜类：

选择方案 a.增加蛤蜊，青口(海虹)。为新品

选用25头以下的虾

c. 蟹腿，出单品，可选接近帝王蟹腿的一馒头蟹腿，或当地的淡水蟹腿

3 增加佐餐的小吃

为了丰富以后的小吃类，和下午茶，设计增加如下

a.爆米花 b.糕点类 c. 新的饮品(浓缩类)

需选择即食型爆米花，糕点可以选择半成品或自制(芝士蛋糕，巧克力蛋糕，蛋挞，曲奇饼等)，饮品创新需选择浓缩类金桔，芦荟，柳橙，青柠。

4 汉堡增加1-2种

学习j&b的汉堡，增加口蘑汉堡和鱼肉汉堡。

5 酒水类：啤酒建议采用瓶装，散装啤酒等人气带起来后再考虑，而且以后的酒水都用青岛和德国啤酒。

6食材的控制：从食材的保存上入手，合理的计算每天用量，和预估下次进货采购量及时间。通过一菜一表来规范控制使用食材的多少。让每个厨师养成一个成本意识，不浪费是最大的控制和节约成本。

另外，新品的推出，把握住不轻易随便的充数上，在食材有着落了前提下，再推。

第四 厨房流程完善

在国庆前建立起来完善的厨房流程，形成公司厨房资料体系(目前菜品单一，体系较为简单)严格按照此流程，增加的新品和招牌菜将会编入这个制度。在这个制度中，主要是体现制作的规范流程，包括每道菜的用料，装盘，制作时间和

卫生。(目前只是成本和用料表)

流程还包括出餐流程，要根据客人下的订单，合理控制出餐的时间，目前出现的高峰时间点同样的一道菜，厨房容易习惯性的机械操作，往往忽略了散客的其他单点(例如非活动类的-单点披萨或其他单点), 尽量做到不忽略个体，同时制作。

应对这类问题，需要前后场一起配合，前场在服务的过程中留足后厨操作时间的余地。同时收银准确的下单，排单，制作时间略长的餐品，应在下单后立即准备和上锅。在能力范围内做到兼顾。这个确实需要个时间磨合。

在以后客人变多的情况下，需要增加厨师。