

2023年停车场小班数学教案反思(优质5篇)

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇一

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。

一、认真做好思想工作。一年来，本人在食堂负责人的带领下，认真学习厨师业务知识，注重理论与实践相结合，努力当好厨师的助手，积极向厨师学习食堂相关知识，熟练掌握操作技能，以创一流菜、做一流服务为目标，认真做好本职工作。

二、一年来，本人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，团结同事，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1周边

环境卫生。

三、严格遵照食堂作息时间，为了保证菜肴品种不重复，精心安排，做好帮厨师工作。

四、努力学习文化、政治、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。

五、严格要求自己，很好的完成了一个帮厨的职责，经常向同事们学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理。检查伙食卫生，督促本班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2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，在生活上经常同事沟通。

六、遵守食堂帮厨人员岗位职责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。

新的季度又来临了，作为一名面点师，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完成了上一季度的工作。

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。

春季是食品工作者挑战的季节，各种流行病毒在这个季节异常猖獗，我们严格执行《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；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。

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。

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。

展望今后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。

各位领导、同仁：全心全意服务好大家好！首先我感谢食品药品监督管理局和教育局的领导给我们提供这样一个经验交流的机会。我们将充分利用这次机会，虚心向兄弟学校学习，不断加强和改进我校的食堂工作，努力把我校食堂工作提高到一个新水平。

我校目前共有教学班名左右，学校设有一个食堂。

下面，我就我校的食堂工作向大家作一汇报，汇报的题目是，不妥之处，请领导和同志们批评指正。

第一、建立建牢规章制度关。

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。为了使我校食堂改革取得成功，使食堂工作从一开始就步入正规化、规范化和科学化。学校在新食堂运行前就制定了一系列配套制度确保了食堂改革后能平稳顺利运行。这些制度主要有、等。这些制度的制定及实施，确保了新食堂工作从一开始就按照规定的动作，健康有序的运行。

（成立各种组织□20xx年9月1日，食堂正式运营管理后，我们严格执行《中华人民共和国食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，食堂管理、室参照国家相关文件规定，依据本校实际，又制定、细化并出台了一系列相关制度，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，有效地规范了我们的管理行为。共制定各项规章制度25项，并已装订成册。

我们每月坚持对食堂工作人员召开一次专项会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。

上半年共组织食堂工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》两次，整体提高了每位工作人员的思想认识。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，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)。截至目前为止，食堂人员管理工作基本做到了制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

第二、一心把好食堂卫生关。

因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，要进行上岗前的体检，每学期一次。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。再其次，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。

总之，全体工作人员能明确职责、各司其职、服从分配、随

叫随到，能全心全意做好本职工作，保证了食堂工作的正常、安全、健康运转。

第三、切实把好人员管理关。

学校食堂现聘用服务人员计40人，其中长期工人20名，勤工俭学学生20名。食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。操作间3内部实行厨师长负责制，下设三个小组组长，食堂管理室定期对他们进行考核。

食堂管理室对所有员工上岗前都进行了培训，学习相关的法律、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，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂对从业人员培训三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。运行以来，食堂先后对各位员工进行了5次关于食品安全及操作流程的培训，要求各位员工要养成良好的卫生习惯，端正服务态度，提高服务质量。半年来，全体师生对食堂工作人员服务质量基本满意，卫生基本合格。

第四、全心控好食品进货关。

食材采购工作中严把进货渠道关，在采购中对不合格的食品进行坚决的抵制，不采购质量不合格的物品。学校成立了由主管教育的副校长为组长，教师代表和学生代表为成员的“食材采购监督小组”，全程定期参与食堂采购工作，确保了食材进货质量，把一切不安全因素都堵在了校园外。

食堂根据市场食材价格和学生的口味安排每日食谱，食谱力求突出荤素搭配、营养均衡的原则。食堂在采买食材过程中，实行了招标定点采购，定期对所采购的食材价格进行市场调研，货比三家，杜绝人情交易，力争所购食材质优价廉，对于质量不合格的产品坚决不采购，确保师生吃上安全卫生的饭菜。食堂采购员将食材买回后，要与食堂保管员一起对所购食材的质量和数量进行核对，确定无误后计入材料采购台账，并附上相关采购票据。坚持索证索票制度，我们对所有的食材采购点都严格进行索证索票，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式。

第五、诚心把好饭菜质量关。

众所周知，众口难调，尤其是现在的学生，家庭条件较好，对于饮食非常挑剔。我们为了规避食品单一这一供需矛盾，想方设法增加花色品种，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。

不断变换花样，改善学生就餐质量。一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加饺子、馅饼、千层饼、馄饨、锅贴等品种或产量，满足学生之需求。二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，尽量保证学生吃上热气腾腾的饭菜。

食堂自统管正式运营以来，先后购置了醒面机、蒸饭车、电饼铛、饺子机、切肉机、馄饨机、洗碗机等设备，12万多元。

计我校食堂现使用面积1320余平方米，配备了餐厅餐桌130张（每张7人）；改造后食堂室内通风、采光性能良好。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇二

一、初步建立了食堂骨干队伍，明确了职责和分工，在

日常工作中充分发挥 他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面。责任到人。工作有序开展。

二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查，保证进入食堂的食品到 销售出的饭菜达到食品卫生要求。食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏 乱差现象。三、饭菜质量有比较大的提高， 增加花色品种， 特别是在 8 月期间推出豆浆、 豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善。经常推出职工比 较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

四、加强成本管理，从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上 降低直接生产成本。使食堂从每月亏损三万多元到略有盈余。

五、加强了食堂设备管理、保养、维修，达到了基本正常使用。对食堂设备 定人管理、定时保养、委外及时维修，改变了过去无人管理、无人保养、故障设 备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

六、建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度，开展一系列行之有效工 作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决 遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量。营造一种力 争上游的管理氛围。

七、建立食堂五常法管理制度和办法，用人性化方式实施五常法，要求人人 参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞 一次工作环境清洁卫生， 自己动手贴物品等的标签， 先有一个感性认识。

“五 推行 常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加 食品卫生安全度，造就

安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

八、加强基础建设，建立食堂冰库冷藏库，对稳定公司食堂价格，调节供货品种、减少浪费、保障应急使用有了一个非常好的基础。调整各个仓库的实际功能，扩建了洗涤和收残间，使食堂使用功能更趋合理和完善。

九、建立了食堂员工的绩效考核办法，对多元化工人也进行了绩效考核，走在了公司前面，是一种管理上的加强和突破。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇三

理各位领导、同仁：全心全意服务好大家好！首先我感谢食品药品监督管理局和教育局的领导给我们提供这样一个经验交流的机会。我们将充分利用这次机会，虚心向兄弟学校学习，不断加强和改进我校的食堂工作，努力把我校食堂工作提高到一个新水平。

我校目前共有教学班 名左右，学校设有一个食堂。

下面，我就我校的食堂工作向大家作一汇报，汇报的题目是□xxx□□不妥之处，请领导和同志们批评指正。

第一、建立建牢规章制度关。

这些制度的制定及实施，确保了新食堂工作从一开始就按照规定的动作，健康有序的运行。

（成立各种组织□xx年9月1日，食堂正式运营管理后，我们严格执行《中华人民共和国食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，食堂管理、室参

照国家相关文件规定，依据本校实际，又制定、细化并出台了一系列相关制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境、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，有效地规范了我们的管理行为。共制定各项规章制度 25 项，并已装订成册。

我们每月坚持对食堂工作人员召开一次专项会议，集中学习和讨论各项规章制度落实和安全教育工作等。

上半年共组织食堂工作人员一起学习《中华人民共和国食品卫生法》两次，整体提高了每位工作人员的思想认识。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，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)。截至目前为止，食堂人员管理工作基本做到了制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

第二、一心把好食堂卫生关。

因为这是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，要求每位食堂工作人员，要进行上岗前的体检，每学期一次。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。再其次，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。

总之，全体工作人员能明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，能全心全意做好本职工作，保证了食堂工作的正常、安全、健康运转。

第三、切实把好人员管理关。

学校食堂现聘用服务人员计 40 人，其中长期工人 20 名，勤工俭学学生 20 名。食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利和义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。操作间3 内部实行厨师长负责制，下设三个小组组长，食堂管理室定期对他们进行考核。

食堂管理室对所有员工上岗前都进行了培训，学习相关的法律、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，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂对从业人员培训三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。运行以来，食堂先后对各位员工进行了 5 次关于食品安全及操作流程的培训，要求各位员工要养成良好的卫生习惯，端正服务态度，提高服务质量。半年来，全体师生对食堂工作人员服务质量基本满意，卫生基本合格。

第四、全心控好食品进货关。

食材采购工作中严把进货渠道关，在采购中对不合格的食品进行坚决的抵制，不采购质量不合格的物品。学校成立了由主管教育的副校长为组长，教师代表和学生代表为成员的“食材采购监督小组”，全程定期参与食堂采购工作，确保了食材进货质量，把一切不安全因素都堵在了校园外。

食堂根据市场食材价格和学生的口味安排每日食谱，食谱力求突出荤素搭配、营养均衡的原则。食堂在采买食材过程中，实行了招标定点采购，定期对所采购的食材价格进行市场调研，货比三家，杜绝人情交易，力争所购食材质优价廉，对于质量不合格的产品坚决不采购，确保师生吃上安全卫生的饭菜。食堂采购员将食材买回后，要与食堂保管员一起对所购食材的质量和数量进行核对，确定无误后计入材料采购台账，并附上相关采购票据。坚持索证索票制度，我们对所有的食材采购点都严格进行索证索票，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式。

第五、诚心把好饭菜质量关。

众所周知，众口难调，尤其是现在的学生，家庭条件较好，对于饮食非常挑剔。我们为了规避食品单一这一供需矛盾，想方设法增加花色品种，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。

不断变换花样，改善学生就餐质量。一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加饺子、馅饼、千层饼、馄饨、锅贴等品种或产量，满足学生之需求。二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，尽量保证学生吃上热气腾腾的饭菜。

食堂自统管正式运营以来，先后购置了醒面机、蒸饭车、电饼铛、饺子机、切肉机、馄饨机、洗碗机等设备， 12

万多元。

计 我校食堂现使用面积 1320 余平方米，配备了餐厅餐桌 130 张（每张 7 人）；改造后食堂室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区和精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施。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，经常听取师生的意见，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，让师生吃得营养，吃得安心。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇四

时间过的真快，忙忙碌碌中已近年末，转眼间我在食堂工作已经一年半了。

回顾过去的每一天，我作为食堂的一名厨师，深感责任重大，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，今后的工作能做到更好，我对一年的工作情况总结如下。

首先我要感谢各位领导对我工作的认可和支持，其中包括在工作中给我指出问题并提出了宝贵的意见，如：菜咸了，太油。颜色偏重等等。同时我也很快深刻的认识到了工作中的不足给予及时纠正。

其次在工作上我严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。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。同时成品存放实行“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、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《钵灰》，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在这一年中，我努力学习文化、业务、技术知识。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。

总结这一年，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。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇五

忙碌而充实的09年已经过去，回顾09年在莫总监林厨等领导关心指导下，在每各兄弟部门的帮助和支持下，面点房圆满完成了09年的工作任务，受到宾客及酒店领导的好评，在此我非常谢谢总监和在坐的每一个同事。

在七月份的集团的技术比武，面点项目取得了前三的名次。

九月是我开始负责面点房，同时在九月我也给面点房培训

了vip各吃点缀和装盘，同时也在三天之后来了一个比赛，这样能让大家在相互比较中，有一种压力促进自己的上进心，比赛为了公平也邀请了我们的林大厨参与，比赛结果还真的不错，第一名是陈杰奖分鼓励，第二名是杨红丽，总体来说大家做得都非常好，通过这中游戏规则大家无形中已经很好的提升。

每月在我们大家的努力下，创新点心都能受到宾客的好评，还有在月份为了合理利用松花粉，面点房同时也做了一道松花草莓果，也是客人非常喜欢吃得。

我们面点房为了能整体提升技术，在王师傅的建议下，利用酒店发放的活动经费，给大家购买了相关专业的面点书籍。

每次节日面点房都在一楼餐厅出名档，比如正月端午节冬至现场包制代表节日的点心，也让客人感受到节日的气氛。

在月份杨敏和陈杰参加了本市的君利杯，杨敏获得了面点的第二名和技术能手的称号，陈杰也获得了雕塑金奖。

09年不足的方面有点

早餐出品，包子的形状小口感不好，玉米硬，还有油条口感不好，还有保温不够及时，已经在日常工作中不断的改进和调整。

在工作中用了速动的小笼包子，还有海参包不够大，吊炉烧饼不够厚也没有打开一个口有利于客人使用，不过在总监不断的督导和指导下，我们也在不断的改进和调整，最后也受到了宾客的好评。

出品的时候台面卫生做的不够好不够及时，还有冰箱卫生在以后还待加强。

0年的计划

做好主管的助手，带领本班组人员按质按量完成上级交办的各项任务。

加强冰箱和工作台面卫生管理

对特殊客人及vip客人多关注出品和留样。

做好每月的培训计划和创新点心。

多关注客人对点心的反馈意见，不断跟进和改进。

提前计划集团技术比武的点和参赛人员

面点房的全体员工在新的一年里和新的目标，一定不辜负领导对本班组的期望，尽我们最大的努力，创造出更好的成绩。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇六

伴随着时钟的步伐2020年已经结束了，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，为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对2019年的工作进行了总结。

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。

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。

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、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，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。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。

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、以及周边环境卫生。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。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。

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。尽管如此，回顾过去的一年，我还存在许多不足：服务意识不强，有时也还有考虑不周，服务不到的地方；有时因急躁与个别员工发生意见冲突；节约意识还不够强等等。展望新的一年我会加倍的努力和更大的热情严格在领导的指导下尽力改正缺点，克服困难，弥补不足，做好自己的本职工作。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇七

[目的] 明确食堂厨师岗位职责，规范食堂厨师管理。

[范围] 适用于食堂厨师岗位。

[职责] 食堂厨师对本岗位职责实施负责。

[程序] 1. 每天按质按量做好主副食品，保证职工们正常就餐。

2. 每天负责做饭菜，要求做到热情周到，树立为职工服务的思想。

3. 严格执行食堂和厂内各项规章制度，不断改进服务态度。

4. 负责每天餐后环境卫生的打扫，做到桌面、地面清洁、工作间无异味。

5. 积极听取群众意见，及时改正，更好地为员工服务。

6. 严格要求自己，不搞特殊化。
7. 搞好个人卫生，做到勤换衣服、勤理发、勤剪指甲。
8. 节约水、电，气爱护各种炊具及食堂内所有设施。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇八

一、加强教师队伍建设，打造团队精神

1、加强学习，提高素质。为了加强师德，师风建设，提高教师的政治思想素质和工作责任感，我园组织教师认真学习了园的各项规章制度。为了更新教师的教育理念，提高教师的教育水平，我园组织了多种多样的培训活动，开阔了教师视野，提高教师修养。

2、透过多种形式的业务培训。一是组织教师用心开展园内公开课评比、美术、手工、游戏设计、区域角环境创设、区角游戏活动创设起到了借鉴作用。二是我园拍摄了部分班级照片，粘贴到园的文化墙上让大家观看学习。三是加强教师礼仪的培训，让教师知识面拓宽的同时，更加清楚“为人师表”应具备的品格。

4、注重骨干教师的示范作用，立足全园教师新课改的培养。鼓励骨干教师以自己的教学模式带动全园的业务水平的提高，同时提高她们自己的工作潜力。教师的成长密切关系到后代的成长和幼儿园的发展，因此对教师的新课改严格要求。

二、加强教研力度，提高教学质量

1、加强教研活动、优化课堂教学。

(一)开展互学互评活动，透过园本课程，优质课评比活动促进教师之间的竞争、交流，提高整体教学教育的水平。要求

每位教师每学期听课不少于_节，全园老师要虚心主动向有经验的老师学习，提高教学潜力。

(二)保教结合。保中有教、教中有保，让每位老师保育员都是得力能手。

(五)实行资源共享。充分发挥每位教师的特长，让教师教自己最擅长的科目，不但教自己的班，也要教其他的班级，跨班教学。

2、规范班级管理，重视班级建设。

(一)树立幼儿一日生活即课程的观念，寓教育于各项活动中，遵循幼儿身心特点，对幼儿进行教育，将品德教育渗透在幼儿一日活动中，促进了幼儿礼貌行为习惯的养成。

(二)重视幼儿的创新精神和实践潜力的培养，努力创设与幼儿教育相适应的良好环境，整合一日活动，引导幼儿努力到达年龄段发展目标，让幼儿在快乐中生活，学习中获得发展。

(三)严格执行一日活动作息制度，开展丰富多彩、形式多样的户外活动，促进幼儿体能发展，激发幼儿对体育活动的兴趣，提高幼儿的身体素质。

(四)根据教材资料，师生互动地创设与季节特点相应的主题墙饰，动态地反映出幼儿学习，成长的过程。

(五)重视种植区、建筑区等区的创设，让幼儿的学习生活更加贴近自然，增加幼儿的知识面，丰富了幼儿的情感。

(六)重视幼儿心理的教育，为幼儿创设良好的生活环境，增强幼儿的自信心，营造宽松的教育环境，促进班级幼儿健康和谐发展。

3、做好家园共育，保证幼儿健康成长

随着社会的发展，家长工作已经成为幼儿园工作的重要部分，我园在办好幼儿园的同时也要把家长工作放在重要的位置上。

(一)定期召开家长会，让家长了解幼儿园教育的方法，指导家长按正确的方法与幼儿园同步对幼儿进行教育。

(二)组织丰富多彩的亲子活动，透过亲子游戏、运动会等活动加深幼儿园与家长、幼儿的情感沟通。

(三)我们每月还要电话家访，让家长了解幼儿在园学习、生活状况，同时让教师了解幼儿在家的表现，加强家园联系。

三、加强规范管理，做好后勤保障

1、做好卫生保健工作，做好新生的体检和日常流行病的防御工作，加强卫生消毒工作，幼儿的活动室持续空气的流通和清洁，做到天天整理消毒，为幼儿带给一个卫生舒适的学习环境。玩具要定期检查安全和消毒。

2、做好宣传工作，利用橱窗、电话家访、校训通、家长会等平台宣传科学育儿的知识，学前教育的重要性，把农村学前教育入园率提高到98%教育教学质的改变。

四、防微杜渐，强化安全管理工作

1、加强安全教育

(1)开展消防知识教育、安全常识教育，使幼儿初步有了应变潜力，报警潜力，逃生等自我保护意识。

(3)严格接送卡制度“见卡放人”，切实做好幼儿来园离园的接送工作，使每个幼儿高高兴兴来园，平平安安离园。

2、强化安全管理

(1)健全规章制度，明确工作职责，严格执行有关规章制度。并经常学习有关安全管理、安全上岗方面的知识。

(2)定期和不定期检查各类安全设施，加强对重点场所及建筑设备的管理，对户外大型教玩具要认真保养，避免事故发生。

(3)实行班级安全检查上报制度，做到月月检，及时整改。

(4)严格落实门卫职责，加强门卫管理，强化门卫的安全意识，做好对来访人员的询问和登记工作，严防幼儿独自走出园门和陌生人进园现象的发生，确保幼儿及教职工的安全以及校园财产安全。

虽然本学年我园工作取得了必须的成绩，但这并不是我们最终的目标。今后幼儿园还要面临更多的新挑战，要不断提高办园水平，适应新形式的发展需要，能在激烈竞争的环境中站稳脚跟，还需要我们努力再努力。我园全体教职工将在新学期里更加努力工作，在县、镇领导的领导下，向高管理水平，高师资队伍，育优秀孩童的方向前进，为幼儿园的全面发展和提升而努力工作。

面点工作总结 食堂面点师工作总结篇九

编导：

主持人□ abc

拍摄时间：

联系方式：

开场□□c走过来)

a□小c□你怎么刚来啊，干什么去了？

b□是啊，都等你半天了。咦，你怎么了，好象不高兴呢？

c□唉，别提了，今天出门前和妈妈吵架了。

a□啊，为什么啊？是不是你不听话，惹妈妈生气了啊？

c□没有啊，我又没做错什么事情，就是因为.....算了，不说了。

b□那到底是因为什么事情啊？你和我们说说我们帮你想想办法。

a□是啊是啊，俗话说三个臭皮匠顶个诸葛亮嘛。

c□我帮她拿了，可是妈妈一会让我干这个，一会又让我干这个，还让我擦地，我就和妈妈顶了几句嘴。

a□原来是这样啊，小c这可就是你的不对了。

b□就是啊，你知道父母为了我们能够健康的成长，付出了多少的辛苦么。

□c不说话)

b□是呀，父母对咱们孩子的爱，是最无私的，也是最伟大的爱。

c□我知道我这样做不对，可是现在我该怎么办啊？

a□知道做错了就好。没事，你现在回家承认错误，我相信你妈妈一定会原谅你的□b□对呀对呀，其实你妈妈不会真生你气

的，小c快回去吧。

c□嗯，我现在就回去跟妈妈道歉。

结尾：

□ab坐着□c跑过来)

c□哈哈，小a小b你们都在啊。

a□小c快来，你妈妈还生你的气吗？

b□看他这么高兴的样子，一定是跟妈妈和好了，快和我们讲讲。

c□哈哈，那是当然了，我回家后就跟妈妈承认了错误，而且还主动擦了地板。妈妈不但不生气了，还给我做了我最爱吃的可乐鸡翅呢！

a□这就对啦，其实平时帮父母做些家务，擦擦桌子，擦擦地板，他们一定会很欣慰的□b□就是啊，小朋友们，父母为我们付出了太多的爱，让我为他们做些力所能及的事情吧。