

2023年中央厨房年终工作总结 厨房试用期工作总结(大全5篇)

工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动。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。

中央厨房年终工作总结 厨房试用期工作总结篇一

(1)安全方面：通过4月25日，就小吃店收银钱箱被盗事件发生以后，以“安全第一，预防为主原则。认真贯彻公司的安全生产责任制，积极组织员工学习安全方面的知识，立即安排人员住店，确保内似事件再次发生，加强安全检查力度，对每日的水、电、气、进行登记，责任到人。通过早会多次宣讲安全隐患的重要性，并通过实际防火演习，来达到预期的效果。食品卫生方面的安全，对于食品的采购流程进行严格的监督，坚决杜绝变质的食品流入本店。在食品的加工上，坚决做到生熟分开，（但是在实际工作当中还是有很多地方没有到位。后厨的一切流程进行简化，确保每道产品质量，让顾客买的放心，吃的放心。同时，后厨的环境卫生，也是食品卫生的一个重要保障。只有干净卫生的加工环境，才能保证食品的真正卫生。在卫生管理方面，进行严格要求并且定期的进行大扫除，对于卫生死角进行彻底清扫。对后厨员工进行卫生培训方面工作，使他们懂得环境卫生的重要性。

2)成本方面：从总体上小吃的成本虽然能够达到预期的效果，但是从细节方面控制的不是很好，对整体宏观控制成本也不是很到外，如：人力成本占收入比重较大，能源、低值方面也是月月超标，在日常管理中对于在生产加工过程中的，禁止浪费，发现浪费行为进行严格的制止，提倡“人人节约，

”并且我们从原材料验收，加工到储存也实行层层把关。

通过公司多次组织学习，使我从中感悟很深，作为厨房一名管理者，不能够合理控制成本，不能够把产品提升就是犯罪，公司三次对小吃店重大的改革，并且对小吃店产品定位，终于使人气有所增加，回首过去，虽然在管理上没有太多的亮点，但是在后期的厨房管理中，用我的真诚来对待每一名员工，增加与员工之间的感情，增加团队之间的凝聚力，大大减少了离职率。在迎新春的动员会上，听了易董的动员报告，以“夯实基础、务实做事、诚实做人”的管理理念，来做好基础工作，踏踏实实做人和做事，通过春节回家休息一段时间调休，使我感悟很深，为什么我在工作快6年了，没有一次被评选优秀管理人员，我终于明白了，夯实基础、务实做事、诚实做人的真正道理，春节过后，我向郭店长汇报了我对三个档进行经营产品的改造想法，并得到同意后，利用二周时间对档口调整到位，合理利用人力资源在3月12日推出早餐工程，这一系列的想想法，是我夯实基础、务实做事、诚实做人”开始，我相信我会从头在来，时光荏苒，冬去春来，随着时间的推移正在走过每一天，，虽然随着经济危机到来，但是餐饮业正在迅速发展。通过几次改革，小吃店让我们切身感受到在人气已经发生的转变。胜利目标不会离我太远。

在过去的三个月的时间里对于小吃店来说，从经营创新到产品的创新都很少，更谈不上‘稳质’，二字，由于厨房整体力量薄弱，技术力量也较差，所以菜肴的稳质方面就出现不稳定，总之也没有太好的办法，创新产品使我的工作走进了瓶颈，没有方向，对小吃店的产品我们还是停留在原始状态，主要是围绕季节来开发产品，从初，推出麻辣香锅和小涮锅，麻辣香锅目前销售还比较好。

由于当时经营效果不是很好，我们在夏季推出凉菜外卖系列，并提高当时的流水。但是部分产品由于是季节性，所以生命力较短，只能草草收场。

通过厨政中心对小吃产口味创新和定位，并且不断的调式，最终达到预期效果。

台湾卤肉饭，肉丝炒乌冬面，各种特色炒饭在小吃店走势很好.在人员技术稳定下，我们的产品也将会稳质，在创新。

我在从事快餐工作5年多，我的建议;群策群力来发挥厨师队伍研发的潜能，成立各店以创新菜肴研发小组，根据反季节创新思维和方法来制定菜肴，，厨政应该说明菜肴研发创新研法基本原理，这样也培养店方厨师在菜肴研发创新的能力、也培养了创新菜肴的兴趣，层层选拔，有厨政中心严把质量控制。被公司和店方选拔上的创新菜肴，应该给予创新人在精神上或经济上加以鼓励。

中央厨房年终工作总结 厨房试用期工作总结篇二

厨房人员在试用期快要结束的时候都会需要写工作总结，那么厨房人员试用期总结怎么写呢?下面小编就和大家分享厨房人员试用期工作总结，来欣赏一下吧。

一、经营方面：

- 1、在总公司的指导下，于10月成立“产品研发小组”。
- 2、根据顾客的消费心理，推出一些绿色食品和野生食品，响应“绿色餐饮理念”，并且也获得了一些良好的市场反应。
- 3、响应市场需求，在采购部的配合下，增添了适合宾客需求的原材料和产品。

二、管理方面：

- 1、以人为本为管理基础，及时了解员工思想动态和员工需求，

在xx年部门人员较去年同期相比，比较稳定；也为新桥店的开业人员筹备起到了一定的支撑作用。

2、结合员工实际情况加强素质教育，对员工进行有针对性的厨艺培训，部门员工整体素质有所提高，并且培养出了一批中高层管理人员。

3、根据公司经营需求，逐步按照“六常法”健全部门相关管理制度和流程，并且加强了安全操作的培训和宣传。

4、员工食堂加强对厨师的要求，从开设夜霄、菜肴品种、口味等方面都得到了较大的改善，也提高了公司给予员工的福利。

5、员工宿舍在卫生、安全、邻里关系在下半年里更加强了管理，通过各部门的[fs:page]监督检查，特别是宿舍卫生管理都有很大提升。

6、对公司的会议精神和批示及时向各班组传达，紧跟公司的计划。

三、质量方面：

1、菜肴出品质量是厨房部工作中的重点，认真听取营业部门的意见及宾客反馈，总结出品问题，如菜肴保温采取申购菜盖、菜梯改进卷帘，出品速度通过同营业部及时沟通和调整相关流程，有杂物等通过硬件的改进和日常的管理要求，在去年的基础上加强了稳定和改善。

2、督促管理人员参加原材料的验收管理，在质量和数量上都得到了一定程度的完善，也为出品原材料的要求上奠定了质量基础。

四、卫生方面：

1、抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节，并建立责任制。

2、规定食品原料必须分类存放，分别处理。

3、各班组进行对保鲜柜、冷冻箱等原料存放地和工作区域也进行定期或不定期卫生清理。

4、餐具进行定期或不定期的消毒和漂白。

五、成本方面：

1、在保证菜肴质量的情况下，对原料、质量、价格等进行监督，并及时与采购部沟通，以尽可能控制和降低成本。也总结出一些降低成本的方法。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；按营业需求采购原料等。

2、对内部用水、电、气、油的监管，在减少原料和能源的损耗上也取得了良好的成绩。

六、存在的不足：如厨房部卫生管理、新产品研发、“六常法”的执行和落实等都存在不足。

辞旧迎新之际，厨房部将在xx年的基础上，在公司的引导下，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时改进自己的工作思路，结合“研发小组”的资源，考察新的菜品，加快菜肴的创新，进而在xx年创造更好的效益。

时光飞逝，转眼三个月就这样过去了，回顾过去的三个多月的时间里，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地一年的工作。为了再新的一年能够更好的完成本职工作，我对上三多月的工作进行了总结。

工作上我作为一名厨师，在烹调上严格遵守厨房卫生制度，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顾客的危害，保障顾客的身体健。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，认真擦拭厨房地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

在过去的三个月中，我努力学习文化、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。遵守劳动纪律及厨房的一切规章制度，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，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，对客人态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好烹调工作。

在严格要求自己的同时我也很好的完成了自己的职责，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。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。

在政治思想上我热爱祖国，热爱党，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。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。

一、菜品的制作质量

在菜品的制作中，根据电力公司职工的口味，及时调整菜品的制作，以求达到大家满意的效果。比如，有些菜品的制作(如重庆辣子鸡、水煮肉片等)在制作的过程中做成两种口味，以满足不同口味的需求。有些菜品，大家不愿吃，就尽量不做。大家喜爱的菜品，基本上每两周就做一个，力求达到最佳效果。

二、餐厅卫生方面

餐厅卫生方面分为两大块。一块是厨房，在厨房卫生工作中，要求员工每周做一次大清扫，天天做一般卫生，定期清理厨房油烟道，避免火灾的发生。厨房卫生做到无卫生死角，冰箱、冰柜及时清理除霜，成品、半成品做好防护工作，避免交叉污染。另一大块为餐厅就餐区，在工作中，餐厅桌椅每天用玻璃水擦洗，随时保持餐厅地面干净整洁，窗明几净，给就餐员工造就一个舒心的环境。

三、在食品卫生方面严格把关

从进货的验收、半成品的加工，到菜品的制作，都严格按操作规程进行。餐具、分餐工具及容器具除每天必须清、洗、消以外，每月还进行一次彻底的清洗和消毒。

四、对员工的管理培训

在这两个月的工作中，对员工进行了安全、品质卫生方面的培训，做到人人对安全、品质卫生都有了足够的认识。在平常的工作中，由于项目人员少，工作杂，不能够你是厨师就干厨师活儿，你是内管员就干内管员活儿，必须大家密切配合，就像一块砖，哪里需要往哪搬。

五、经常和甲方沟通，根据就餐员工的意见及时调整工作中的不足，通过我们项目全体员工的努力，以求达到电力公司员工、领导的一致认可。

以上就是我在这两个月工作中的体会和成绩，如有不足之处，望大家指正。

中央厨房年终工作总结 厨房试用期工作总结篇三

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，邓小平理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。首先保证干部职工饮水、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，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。

一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，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。

二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费2xxxx万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自xxx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在1999年至20xx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。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。

中央厨房年终工作总结 厨房试用期工作总结篇四

忙忙碌碌地试用期即将结束了，在即将转正的你该如何写转正工作总结呢?下面小编就和大家分享厨房人员试用期工作总

结，来欣赏一下吧。

时光飞逝，转眼间已经过去3个多月了，现将我的具体工作情况汇报如下：

一. 岗位管理工作总结

1) 安全方面：通过4月25日，就小吃店收钱箱被盗事件发生以后，以“安全第一，预防为主原则。认真贯彻公司的安全生产责任制，积极组织员工学习安全方面的知识，立即安排人员住店，确保内似事件再次发生，加强安全检查力度，对每日的水、电、气、进行登记，责任到人。通过早会多次宣讲安全隐患的重要性，并通过实际防火演习，来达到预期的效果。食品卫生方面的安全，对于食品的采购流程进行严格的监督，坚决杜绝变质的食品流入本店。在食品的加工上，坚决做到生熟分开，（但是在实际工作当中还是有很多地方没有到位。后厨的一切流程进行简化，确保每道产品质量，让顾客买的放心，吃的放心。同时，后厨的环境卫生，也是食品卫生的一个重要保障。只有干净卫生的加工环境，才能保证食品的真正卫生。在卫生管理方面，进行严格要求并且定期的进行大扫除，对于卫生死角进行彻底清扫。对后厨员工进行卫生培训方面工作，使他们懂得环境卫生的重要性。

2) 成本方面：从总体上小吃的成本虽然能够达到预期的效果，但是从细节方面控制的不是很好，对整体宏观控制成本也不是很到外，如：人力成本占收入比重较大，能源、低值方面也是月月超标，在日常管理中对于在生产加工过程中的，禁止浪费，发现浪费行为进行严格的制止，提倡“人人节约，”并且我们从原材料验收，加工到储存也实行层层把关。

二、对不足的认识及改进措施；

通过公司多次组织学习，使我从中感悟很深，作为厨房一名管理者，不能够合理控制成本，不能够把产品提升就是犯罪，公司

三次对小吃店重大的改革, 并且对小吃店产品定位, 终于使人气有所增加, 回首过去, 虽然在管理上没有太多的亮点, 但是在后期的厨房管理中, 用我的真诚来对待每一名员工, 增加与员工之间的感情, 增加团队之间的凝聚力, 大大减少了离职率. , 在迎新春的动员会上, 听了易董的动员报告, 以“夯实基础、务实做事、诚实做人”的管理理念, 来做好基础工作, 踏踏实实做人和做事, 通过春节回家休息一段时间调休, 使我感悟很深, 为什么我在工作快6年了, 没有一次被评选优秀管理人员, 我终于明白了, 夯实基础、务实做事、诚实做人的真正道理, 春节过后, 我向郭店长汇报了我对三个档进行经营产品的改造想法, 并得到同意后, 利用二周时间对档口调整到位, 合理利用人力资源在3月12日推出早餐工程, 这一系列的想, 是我夯实基础、务实做事、诚实做人”开始, 我相信我会从头在来, 时光荏苒, 冬去春来, 随着时间的推移正在走过每一天, , 虽然随着经济危机到来, 但是餐饮业正在迅速发展。通过几次改革, 小吃店让我们切身感受到在人气已经发生的转变。胜利目标不会离我太远。

三、菜肴稳质创新总结;

在过去的三个月的时间里对于小吃店来说, 从经营创新到产品的创新都很少, 更谈不上‘稳质’, 二字, 由于厨房整体力量薄弱, 技术力量也较差, 所以菜肴的稳质方面就出现不稳定, 总之也没有太好的办法, 创新产品使我的工作走进了瓶颈, 没有方向, 对小吃店的产品我们还是停留在原始状态, 主要是围绕季节来开发产品, 从初, 推出麻辣香锅和小涮锅, 麻辣香锅目前销售还比较好。

由于当时经营效果不是很好, 我们在夏季推出凉菜外卖系列, 并提高当时的流水。但是部分产品由于是季节性, 所以生命力较短, 只能草草收场。

通过厨政中心对小吃产口味创新和定位, 并且不断的调式, 最终达到预期效果。

中国台湾卤肉饭，肉丝炒乌冬面，各种特色炒饭在小吃店走势很好.在人员技术稳定下，我们的产品也将会稳质，在创新。

四、对公司技术研发工作建议

我在从事快餐工作5年多，我的建议;群策群力来发挥厨师队伍研发的潜能，成立各店以创新菜肴研发小组，根据反季节创新思维和方法来制定菜肴，，厨政应该说明菜肴研发创新研法基本原理，这样也培养店方厨师在菜肴研发创新的能力、也培养了创新菜肴的兴趣，层层选拔，有厨政中心严把质量控制。被公司和店方选拔上的创新菜肴，应该给予创新人在精神上或经济上加以鼓励。

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。

一、xx年工作总结：

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。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

时光飞逝，转眼间一个月已经过去了，在上个月的工作中我们后厨的员工工作很积极，很配合我的工作，在卫生方面有很大的提高，在炎热的夏季，也能保证正常的出品和原料的保存。

但是也存在许多的问题和不足，菜品的定位不准确，没有按照客人的需求来改进；卫生虽然有很大的改观，但我们不能就此满足。所以我们带着种种问题和努力改变提升产品形象迎来了新的一月。

先将下个月的工作计划汇报如下：

1. 在菜品的定位上，根据客人的需求来逐渐改变菜品的质量。我会努力配合新厨师长的工作，把菜品的出品做到标准化，使之能逐渐形成一组有针对性的风格化产品，是产品在发展变化中树立自己的品牌。

2. 在厨政管理方面，一系统化整合核心竞争力，以规范化提升管理水平，以效益化为目标指导厨政管理工作，对厨房进行有效监控与指导，严格按照标准提高执行力。对厨房技术力量进行合理储备，合力推出新颖菜品。

3. 在人员方面，进行专业技能考核，采用定期培训的办法提高人员的业务技能和专业素养，再结合实际的前提下，进一步完善厨房内部的各种规章制度□

5. 在原材料的验收和使用方面，做到严把原材料质量关，提高原材料的使用率，争取把的利益让给顾客。

6. 在沟通方面，服从领导，管己，管人，官队伍。

7. 学习计划：后厨设备的保养与维护，学习新厨师长的工作方针。

在下个月里，意味着新的起点，新的机遇，新的挑战，我决心再接再厉，努力配合潘总和各位领导的工作，为后出的工作打开一个新的局面。

中央厨房年终工作总结 厨房试用期工作总结篇五

厨房人员在试用期之后都会想要写工作总结，那么厨房人员怎么做试用期总结呢?下面小编就和大家分享厨房人员试用期工作总结，来欣赏一下吧。

1、得尔乐新桥店的开业，是得尔乐发展的见证，新桥店厨房部的“五常”管理是我们学习的，我们管理层也应带好每位员工做好本职工作。

2、职工代表大会的成立对得尔乐来说是一个进步，这是一个让基层员工参与公司管理和提建设性意见的组织，同时我们也碰到难处，虽然我不是职工代表，但我还是从个别代表口中得知，目前大多提到的是福利对建设性意见提的很少，我觉得这个需要总公司的多方引导，真正让职工代表把基层员工意见带到高层管理，同时也能为公司发展出谋划策。

3、质检小组的成立可以说是让均瑶店各方面跨了一大步，让均瑶店改了很多毛病，这样积累在以后发展中的经验，但里面还有很多的不足之处，小组中有的成员思想观念要引导，我觉得质检不是为了应付公司的决定，而是为了纠正日常管理中出现的漏洞，我个人建议这部门应该是总公司直接领导，组成成员应该有公正心态，碰到问题应及时提出问题，纠正问题，不要让质检只是形式，应不定时对各部门进行监督、纠正，为创建更好的品牌打基础。

4、得尔乐在这一年中两次工资调整，说明公司领导对员工的重视，陈总提出的“绩效工资”我个人觉得是来年一个很大

的改革，这政策实行对员工来说是一个公平的体现，能让员工多劳多得，而对懒散的员工是一种制约，希望可以早日看到这政策的实行。

5、对我个人工作总结□

(1) 对各档口人员纪律、卫生实行正确引导、纠正，目前有所提高但还需努力。

(2) 对各档口上菜速度慢(针对前厅提出)进行跟踪和操作人员进行沟通，这段时间有明显的提高，尽量做到无催菜、无投诉。

(3) 对各档口原材料保管和申购进行跟踪监督，对于剩料尽量做到废物利用，节约成本。

(4) 对各档口节能节排这块进行意识宣传，目前有所好转，但需要继续坚持。

对上述最大问题是用人缺口，目前这种[fs:page]情况下无法改变的，这需要我们公司各部门的配合和合理安排，做好年底春节的接待任务。

一、政治思想上。我认真学习党的路线方针、政策，邓小平理论，党和国家的教育政策、方针、教育法律法规不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

二、工作上，我担任局机关食堂主管兼食堂烹调工作。首先保证干部职工饮水、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，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多

套特色的菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。

一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，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。

二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费2x万元。三是保证按时开餐，保证开水正常供应，平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自x年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在1999年至20xx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

三、注重学习，养成读书看报的良好习惯。关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

四、遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工。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。

政治思想方面：

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。一是自觉坚持以党的xx大为指导，为进一步加快完善社会主义市场经济体制，全面建设小康社会作出自己的努力。二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。三是认真学习法律知识，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，进一步增强法制意识和法制观念。

日常工作方面：

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。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。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。

综上所述，在本年度，通过努力，我在某些方面取得了一定的成绩。当然，我也有不足之处，今后，我一定继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，争取更大的进步。