

最新幼儿园厨师学期总结 年终幼儿园厨师个人工作总结(汇总6篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。那么，我们该怎么写总结呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

幼儿园厨师学期总结 年终幼儿园厨师个人工作总结 篇一

一年来，在xx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。

去年是我刚进幼儿园工作的第一年，这一年，我积极学习幼儿园的各项规章制度，了解幼儿园的运行机制，熟悉认识幼儿园的人事结构，熟练后勤厨房的工作任务。很好的适应了幼儿园的工作环境，也顺利的掌握了后勤厨房工作所需具备的各项技能。学到了很多技能。收获很大。

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。

1、思想工作

我们不仅需要干好工作，更需要加强政治理论学习，读书看报，了解国家大事，勤奋学习，团结同志，与此同时，在待人接物，上呈下达等方面也应该加强学习。

2、业务工作

讲究卫生，蔬菜合理搭配，提高菜品质量，洗涮消毒，口感调和，热菜保温，凉菜灭蝇等等。

3、文娱活动

虽然我们上班的地方只是厨房，但是我们应该也多组织一些文娱活动，丰富大家的生活，提高全体职工的文化修养，全面发展。

这一年的工作，我感觉非常的开心。不仅学习到了很多烹饪知识，做包子、馒头，以及各种家常菜的制作等等。另一方面，很愉快的跟同事相处与共事。这一年收获很大，我希望在今后的工作中，能改正不足，发扬优点，吃苦耐劳，把自己的本分工作做的更好，也为幼儿园的建设贡献自己的一份力量！

幼儿园厨师学期总结 年终幼儿园厨师个人工作总结 篇二

化协调关系，提高综合接待能力。1. 健全管理机构，由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。2. 完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。3. 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

（三）开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。今年在饮

食业不景气，生意难做的情况下，饮食部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、饮食连锁店（筹备中）。第二，开展联营活动，饮食部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营；如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。第三，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款15元。优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共200多款，扩大营业收入100多万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

（四）全员公关，争取更多的回头客。饮食部领导把公关作为一项重要工作来抓，大小会议上，经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜，以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日，向关系户电话问候，赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力，今年饮食部整体公关水平提高了，回头客比往年有所增加。

（五）增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。饮食部领导经常强调成本控制、节约费用的重要性，增强了员工的效益意识，并要求员工付之行动。同时完善有关制度，明确责任，依*制度去加强控制。全年完善了《费用开支规定》、《原材料收、付、存制度》、《堵塞漏洞制度》、《原材料合理使用制度》、《办公用品领用制度》、《物品申购制度》、《财务审核稽查制度》、《收款员管理制度》等。今年全体员工已养成良好的节约习惯，合理开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发现浪费现象，及时制止。另外，饮食部领导、供应部经理定期进行市场调查，掌握市场价格动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千年老龟汤，原来

是整套半成品进货，为降低成本，后来改为自己进龟，自己烹制，近二个月来，节省成本三万多元。

（六）做好政治思想工作，促进经济效益的提高。饮食部充分发挥党组织和工会组织的作用，关心员工，激发情感，增强凝聚力。1. 组织员工参加97年羊城优秀厨师、优秀服务员技术大赛，参加酒店田径运动会、书法比赛、技能比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加酒店扶贫济困捐助活动，学习三字经活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都取得较好的成绩，其中在酒店的田径运动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。2. 全年本部门举行文明礼貌月技能知识抢答比赛、舞会、卡拉ok等文娱活动9次，春游1次，外出参观学习13次，各类型座谈会5次，妇女会2次，家访6次，探望病员20次。通过各种活动，使员工形成了一个热爱酒店，团结奋发的强大集体，员工思想品德好，全年拾金不昧事迹有8次，员工队伍稳定，流动量小，今年月均人员流动量约5人。

（七）完善劳动用工制度和培训制度，提高员工素质。1. 严格劳动用工制度，饮食部招聘新员工，符合条件的，择优录取，不符合条件的，一律拒收，不讲情面，保证招工的质量。同时，上级领导深入员工之间，挖掘人才，不断充实队伍，通过反复考察，全年提拔部长6人，领班8人。对违反酒店规定的员工，以教育为主，对屡教不改者，则进行处罚解聘，全年共处罚员工11人。由于劳动用工的严格性，员工素质较高，办事效率大大提高。2. 完善培训制度。为了使培训收到预期的效果，饮食部领导首先明确了培训要具有目的性、实用性、时间性的指导思想。其次，成立了培训小组，再三是制定了培训方案，采取理论与实际相结合，以老带新的方式，分期分批进行培训。例如，每月一次管理培训、安全卫生培训；每周二次促销培训、服务知识、服务技能培训等。再四，定期进行考核，全年开展推销手册、服务知识、技能、咨客服务规范、酒店管理知识、出品质量、促销业务知识、英语50句、礼貌用语、安全卫生知识等培训达200多次。

（八）重视食品卫生，抓好安全防火。1。重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制定了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。2。抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行防火器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了饮食部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。

（九）按照星级标准，完善硬件配套设施，美化了环境，稳定了客源，提高了经营气氛。全年增加设施总投资300多万元，主要是：二楼东厅的改造，二楼南、北厅的装修，五楼走廊、洗手间的装修，友谊夜总会的开办、千年老龟火锅城的设备购置等，由于服务设施的完美配套，吸引了不少的回头客。

三、存在的问题：

1。提高出品的质量，创出十款招牌菜式。2。抓好友谊夜总会、千年老龟火锅城的经营。3。加强规范管理，提高企业整体管理水平和服务质量。4。开设餐饮连锁分店。

幼儿园厨师学期总结 年终幼儿园厨师个人工作总结 篇三

1、热爱本职工作，树立一切为幼儿服务的思想，努力提高服务质量，根据幼儿生理和年龄特点制作营养丰富、易于消化适合幼儿的饭菜，促进幼儿身体健康。

- 2、严格遵守作息时间，按时开餐，不擅离职守、串岗、脱岗。
- 3、努力钻研业务，提高烹调技术，做到色香味俱全，米饭软硬适当，花色品种多样，促进幼儿的食欲，保证营养的质量。
- 4、严格执行营养卫生要求，把好食物验收关，青菜先洗后切，做到无沙、无尘、无杂质，食具餐餐消毒，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。
- 5、搞好厨房的清洁卫生，保持厨房干净、整洁，每天小扫，每周大扫，厨房用具要定期擦洗干净。
- 6、注意个人卫生，上班要戴好工作衣帽，上厕所或干脏活后要用肥皂把手洗干净，定期进行体格检查。
- 7、落实食谱计划，坚持按时开餐，做好食物保温工作，做到公私分明，团结协作，不断改进服务态度。
- 8、遵守安全操作规程，合理使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤，爱护保管好所有厨房设备，做到不丢失不损坏，存放整齐有序。
- 9、严格遵守《食品卫生法》及各项制度，搞好厨房、餐厅卫生，注意安全，讲究卫生，防止食物中毒。搞好厨房灭蝇等工作，严格消毒，严查、严堵污染源，确保安全卫生。
- 10、严禁非本校教职工作人员在厨房就餐，严禁非厨房人员进入厨房，严禁学生进入厨房。
- 11、提高安全意识，加强水、电、气的管理，做好安全防范检查，消除一切安全隐患。
- 12、做好安全工作，防火、防毒、防盗，不出事故。
- 13、对食物留样48小时，并对观察结果作好记录

单位（章）：

负责人（签字）： 责任人（签字）：

2013年8月19日

幼儿园厨师学期总结 年终幼儿园厨师个人工作总结 篇四

一、工作态度

今年以来我们把切实做好各项生活综合服务工作当作全年奋斗目标，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂真正成为干部职工满意的场所。特别是我们能够根据本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，幼儿园食堂的所有工作人员，都能尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

二、服务质量

职工食堂的工作经常与老师打交道，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，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负领导和广大干部职工的期望，领导以身作则，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。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

三、饭菜种类

就餐方面，我们没有停留在使小朋友仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照上级领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂以一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有二个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，食堂的管理、服务心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

四、卫生状况

我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法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，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

通过我们的努力，真正使生活服务工作成为大家相互信赖的桥梁和纽带。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，把干部职工满意不满意作为检验我们各项管理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满意率，就是通过我们的努力，使食堂的服务满意率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

今后不断得到改进。总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同服务祖国的花朵。

幼儿园厨师学期总结 年终幼儿园厨师个人工作总结 篇五

重视精神环境对幼儿品德及行为模式的重要作用。2018幼儿园德育工作总结如下，快随本站小编一起来了解下。

2018幼儿园德育工作总结

陈剑兰本学年我们依据学园德育工作的指导方向，结合本班实际情况，认真制定了德育工作计划并通过实施加强幼儿的品德教育，为幼儿形成健全人格奠定良好基础。

经过一学年的学习实践，我班幼儿的道德品质和行为习惯有了一定的提高，形成一个具有良好常规、团结向上的班集体。回顾本学年我班德育工作开展的情况作如下总结：一、创设良好的物质和精神环境，熏陶幼儿的德育情感。幼儿园中环境创设都注意做到童真、美观、舒适。因此，为了创设与幼儿德育相适应的环境，力求为幼儿营造有浓郁的德育氛围的环境，我们根据每月制定的德育目标，在教室内张贴了有关的图片内容。如：“做个懂礼貌的孩子”、“我来帮助你”等，树立榜样教育；同时为幼儿提供活动与表现能力的机会，让幼儿成为环境的小主人，主动参与设计“奇妙的海底世界”，从中既了解多种海底生长动植物，也通过自制青蛙、螃蟹等动物，增强了动手能力。

其次，重视精神环境对幼儿品德及行为模式的重要作用。例如：平时，我们提出要求让幼儿时时记住用普通话交谈，有一次，孩子不经意一句“我也听你们讲过本地话嘛。”这时，我们马上意识到自己的言行不一致给孩子带来的影响，立即承认了老师的错误，并请孩子们也随时监督我们，互相督促提醒。此外，我们还结合环保主题，张贴“环保小主人”图片及“爱惜水宝宝”图片，教育幼儿从小树立环保意识；结合主题活动“会说话的符号”，引导幼儿认识常见的符号，从

中懂得遵守交通规则和公共秩序;同时还注意随机榜样教育,及里对幼儿给予表扬和奖励,并鼓励幼儿说说“谁做了什么好事?”激发幼儿向好榜样学习的愿望,以点带面,创设良好的精神环境。

2.幼儿园德育的工作总结

3.幼儿园的德育工作总结

4.德育工作总结幼儿园

6.幼儿园德育工作总结

8.最新幼儿园德育工作总结-学校工作总结

幼儿园厨师学期总结 年终幼儿园厨师个人工作总结 篇六

1、热爱本职工作,树立一切为幼儿服务的思想,努力提高服务质量,根据幼儿生理和年龄特点制作营养丰富、易于消化适合幼儿的饭菜,促进幼儿身体健康。 2、严格遵守作息时间,按时开餐,不擅离职守、串岗、脱岗。

3、努力钻研业务,提高烹调技术,做到色香味俱全,米饭软硬适当,花色品种多样,促进幼儿的食欲,保证营养的质量。

4、严格执行营养卫生要求,把好食物验收关,青菜先洗后切,做到无沙、无尘、无杂质,食具餐餐消毒,熟食加盖,生熟分开,凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃,严防食物中毒。5、搞好厨房的清洁卫生,保持厨房干净、整洁,每天小扫,每周大扫,厨房用具要定期擦洗干净。

6、注意个人卫生,上班要戴好工作衣帽,上厕所或干脏活后要用肥皂把手洗干净,定期进行体格检查。

7、落实食谱计划，坚持按时开餐，做好食物保温工作，做到公私分明，团结协作，不断改进服务态度。

8、遵守安全操作规程，合理使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤，爱护保管好所有厨房设备，做到不丢失不损坏，存放整齐有序。

9、严格遵守《食品卫生法》及各项制度，搞好厨房、餐厅卫生，注意安全，讲究卫生，防止食物中毒。搞好厨房灭蝇等工作，严格消毒，严查、严堵污染源，确保安全卫生。10、严禁非本校教职工作人员在厨房就餐，严禁非厨房人员进入厨房，严禁学生进入厨房。

单位（章）：

负责人（签字）：

责任人（签字）： 2013年8月19日

一、掌握当天的供餐菜单，明了工作任务，按手续领取原料。做好每餐的开餐准备工作。

二、开餐前对工作检查一次，并承担责任，对不能解决的问题及时汇报。

三、操作中严格按操作程序和产品规格、标准执行，注意卫生、安全检查和节约。

四、操作中发现有问题应及时汇报： 1、食品质量不符合要求；

五、为幼儿的餐饮做好准备，必须按时供应开餐。

六、提前一周与保健医生一起拟定幼儿营养食谱。

七、负责操作设备保养和工具清洁及收藏。

八、负责工作结束后的原料收藏，工具清洁、环境卫生的清洁、能源的关闭。

岗位职责

一、掌握当天的供餐菜单，明了工作任务，按手续领取原料。做好每餐的开餐准备工作。

二、开餐前对工作检查一次，并承担责任，对不能解决的问题及时汇报。

三、操作中严格按操作程序和产品规格、标准执行，注意卫生、安全检查和节约。

四、操作中发现有问题应及时汇报： 1、食品质量不符合要求；

五、为幼儿的餐饮做好准备，必须按时供应开餐。

六、提前一周与保健医生一起拟定幼儿营养食谱。

七、负责操作设备保养和工具清洁及收藏。

八、负责工作结束后的原料收藏，工具清洁、环境卫生的清洁、能源的关闭。

一、掌握当天的供餐菜单，明了工作任务，按手续领取原料。做好每餐的开餐准备工作。

二、开餐前对工作检查一次，并承担责任，对不能解决的问题及时汇报。

三、操作中严格按操作程序和产品规格、标准执行，注意卫生、安全检查和节约。

四、操作中发现有问题应及时汇报： 1、食品质量不符合要求；

五、为幼儿的餐饮做好准备，必须按时供应开餐。

六、提前一周与保健医生一起拟定幼儿营养食谱。

七、负责操作设备保养和工具清洁及收藏。

八、负责工作结束后的原料收藏，工具清洁、环境卫生的清洁、能源的关闭。

一. 炊事人员要研究和改进烹调技术, 根据婴幼儿的年龄特点, 作到细致切, 细致做. 每周菜谱不重复, 注意花色品种及色, 香, 味和各种营养素的调配, 增进幼儿食欲, 保证幼儿有足够的营养. 此外还要注意荤素搭配, 米面搭配, 干稀搭配, 二. 建立食物验收制度, 采购新鲜的食物, 要注意饭菜的质量和数量, 保持蔬菜的维生素, 先洗后切, 烧得不能太熟变黄. 饭菜的数量不能过多过少, 隔顿饭菜一定不要再供应. 三. 开饭要准时, 保证幼儿吃饱吃好. 四. 搞好厨房卫生, 严防食物中毒, 做到: 1. 炊事员、保育员上班一律穿工作服, 工作服必须保持清洁, 必须注意个人卫生, 做到上灶前洗手, 入厕前脱工作服。便后用肥皂洗手, 勤洗澡, 勤理发, 勤换衣, 勤剪指甲, 操作时不吸烟。

2. 认真做好厨房的卫生工作, 时刻保持厨房间的清洁, 整齐, 干爽, 如有杂物要及时清洗整理, 每周清洁三次厨房地板、洗碗布, 每周一小扫, 每月一大扫. 3. 厨房用具、刀、切肉板、盆、筐要做到生熟分开, 厨房水槽、工作台面、冰箱把手、抹布等做好卫生消毒工作, 每日清洗。日常用具, 餐具等, 严格消毒, 消毒前一定要晾干水才进消毒柜, 定期用去污粉洗食具, 餐具及锅子, 每样器具都要放在固定的地方, 不得随意拖拉, 略有损坏及时修理, 下班后厨房要整理干净, 倒掉垃圾。

4. 认真细致地清洗荤菜、蔬菜、瓜果, 菜尽量切得短细, 便于幼儿消化吸收。5. 分饭菜, 点心前要用肥皂洗手, 桌子消毒, 每天桌子要用肥皂水或温水, 保持桌面无油腻。6. 炒菜、分

菜时不能对着饭菜咳嗽，说话必须带口罩，在烹饪过程中注意营养卫生，各班菜，汤分好后盖上盖子。开餐前送到各班教室。7. 生食熟食分开摆放，厨具内保持整洁卫生。8. 生活垃圾不积压，日产日清。

9. 冰箱里的物品及时清理，防止变质。

10. 定期刷洗水池，确保水池畅通无堵塞物，无污垢无杂物。

11. 炊事人员，每年定期进行全面体检一次。