

2023年炊事员年终工作总结个人 炊事员工作总结(优秀5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，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

炊事员年终工作总结个人 炊事员工作总结篇一

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全守系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。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的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。

切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的一洗、二冲、三消毒工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。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，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、

蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去守键。

九月是忙碌的一个月，接待了中心主任一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在领导的支持下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

第三、把住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有检疫证、食品卫生许可证的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了元，第二个月又亏损了元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人

员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

炊事员年终工作总结个人 炊事员工作总结篇二

为确保幼儿在园期间的人身安全，维护幼儿园正常教育教学秩序，根据市教体局的相关要求，结合我园实际，落实“一岗双责”，特签定本安全目标责任书。

一、认真学习、落实《食品安全法》等有关法规和文件的安全规定；严格履行炊事员职责和岗位责任制，严格遵守幼儿园规章制度。

二、不购买腐烂变质的原料，不用腐烂变质的食品，严防食物中毒。

三、食品原料必须做好分类存放。做到生熟隔离，成品半成品隔离、食品与杂物、洗涤物与消毒液隔离。幼儿饭菜每天留样保存48小时，并标明时间，菜名，留样人员等。

四、不准幼儿吃剩饭；饭、菜、汤做熟后要注意冬季保温与夏季降温，防止食物变质和幼儿烫伤事故的发生。

五、搞好环境卫生和个人卫生，并做好防尘、防蝇、防鼠、防潮。加工熟食品应当洗手消毒，佩戴口罩。随时保持灶台、案板等的干净、整洁；做到地面无积水、污物，垃圾随时清理，定时进行大扫除。

六、生熟案板要分开，摆放食品和厨具要规范、整洁、有序；各类厨具、一定用蒸汽或煮沸消毒。杜绝病毒、细菌的交叉感染和传播。

七、加工蔬菜要做到认真清洗、浸泡、凉控，避免蔬菜污染，预防食物中毒。

八、餐具要有专人负责，做到安全卫生，使用前必须严格按照规定进行蒸汽消毒。

九、食堂人员要提高警惕，杜绝无关人员进入食堂，加强对食品的管理和保护，严防不法分子在食物中投毒。

十、严格操作流程，认真检查液化气、水、电等安全工作，发现问题，及时解决或上报，如违反安全工作要求，造成重大事故者，将追究其责任。

十一、油烟机和烟道要定期清洗，厨房必须配全消防器材。

十二、园长是食堂安全管理和食品入园把关工作负责人，后勤主任是食堂管理执行安全责任人。

十三、伙房从业人员必须定期体检取得相关健康证明方可上岗。

四、此责任书一式两份，自双方签定之日起生效。

园长（签字）： 炊事员（签字）：

炊事员年终工作总结个人 炊事员工作总结篇三

自觉坚持与党组织保持高度一致，认真学习党的思想与方针，自觉站在中队的角度学习看待问题，并使自己融入到荣辱观中，做到知谦耻而懂礼仪，在上半年组织的各中学习中，以一名为党为国效力的战士考虑问题，在学习各种先进事迹时，以他们为榜样，努力修炼自身素养，以高标准严要求对待各项事情，并坚决以四个教育精神磨练人生。

在本职岗位上的工作期间，担任炊事员工作，对本职岗位做到粗中有细，抓好每一个环节，认真提高岗位技术和适应现

代化战争需要的后勤保障能力，提高他们每一项技能，努力使他们从一名社会青年转化为一名合格的基层后勤战士，成为独当一面全面发展能力强的战士，具体做法，首先从一日生活制度严格要求，培养他们在学习训练中遵守纪律，做到令行禁止，注重培养养成，生活中关心照顾战友，个人在生活中做到后勤工作自己不放松，工作中不断学习，如军事素质，工作能力，管理经验，对存在的问题及时纠正和总结，连队工作期间，主要立足现有保障尽可能出新菜，调剂伙食，做到淡季不淡。道德从学习中并进，俗话说没有经验就没有发言权，所以本人也努力跟老战友们学习各种经验，因此本人必须注重各个环节的情况，包括人员的思想，责任心问题等等，个人本职时，除了进度还特别注重安全问题，以做到预防为主，思想工作跟上，增强全体人员的责任心，自身做到不无故缺勤，尽职尽责干好每一项工作，并抓好五个重点问题。

1、自身文化素质低，专业技术水平不高，军事训练还有不足的问题。

2、自身偶尔有放松现象，不能一如既往的坚持。

1、努力学习各种科学文化知识，在平时工作中实践技术性的工作，以提高自身文化素质及专业技术水平。

2、克服自身训练时的畏难情绪。

3、要锻炼自身坚强的意志及毅力，做一个有始有终的人。

炊事员年终工作总结个人 炊事员工作总结篇四

一、工作方面

加强责任心，做好班长的模范带头作用。作为炊事班的班长，每天重复同样的工作，买菜、配菜、做菜，收拾厨房，打扫

卫生等等。任何事情，做的时间长了，总会厌烦。但是，作为班长，有义务更有责任去克服这种不良习气，并带动全班战友一起为全区服务好。民以食为天，我们炊事班不论严寒还是酷暑，都没有放松，饭菜卫生、质量我们严格把关，确保同志们吃得饱、吃得好。

二、生活方面

作为一名军人党员，时刻保持着军人的优良传统作风。保持宿舍卫生，物品整理摆放整齐，勤俭节约，不铺张浪费。团结战友，遇到矛盾从他人角度出发，考虑他人感受，不断反思自己不足，努力保持宽容大度。注重加强体育锻炼，与战友在篮球联赛中成功夺冠。

三、学习方面

加强学习，工作之余看一些自己喜欢的书，加强自己的文化修养。学习区委下达的文件，不断学习，保持党员先进性。

一、工作标准不够高，习惯于已有经验、熟悉套路办事工作。工作任务重的时候，也存在懒惰现象，尤其在自己因玩篮球受伤的那段时间，虽然坚持上班，但是工作做得很少，加大了其他战友的工作量，炊事班的工作效率也因此下降。

二、生活上仍存在缺陷，自己性格比较要强，做人处事方面，有时候耐心不够。

三、学习积极性不够高。虽然平常看书，但是读书量还是很少，涉猎面也很狭窄；学习军、党的理论知识积极性不强。

离自己离开部队的日子越来越近了，但我会站好最后一班岗，发扬自己的优点，虚心学习老班长、领导的长处，弥补不足，培养炊事班下一代的接班人，努力做到自己的军人生涯无怨无悔！

炊事员年终工作总结个人 炊事员工作总结篇五

1、增强对食堂人员的考核。制订了《食堂人员工作要求及奖惩细则》，对厨房人员工作实行基础工资加奖金制，对照《细则》，由老师每月定期评价食堂人员的工作出勤等情况，发放工资及奖金，有效增进了后勤工作的更优化。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促、互相监督，园长统一审批。

3、建立食品卫生管理网络，实行食品卫生安全园长负责制，进一步健全《食堂工作管理制度》以及各岗位卫生责任制度，并与所聘人员签订聘用合同及安全责任状，做到有岗就有人，有人就有责。

4、进行成本核算，积极施展伙委会的作用，及时调查了解食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

1、增强培训。我园每月组织职工学习《食品卫生培训教材》或对她们进行安全教育，增强食堂工作人员规范操作的意识，提高规范操作的能力。

2、明确岗位职责。我园力求将食堂工作分工细化，组织学习各岗位职责，使之进一步明确。岗位任务的完成情况与考核挂钩，进一步提高了职工岗位意识和服务意识。

3、及时反馈情况。每月由老师对食堂工作进行评价，在评价中提出的意见或建议，我们及时与食堂人员交换，督促整改，在整改中不断提高和完善。

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件。在与供货商合作前，我们认真审核证件，明确责任，签定协议。把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、操作、消毒关。

2、一丝不苟地做好消毒工作。餐具做到“一用一消毒”，小餐具用消毒柜消毒，大餐具用消毒液消毒。

3、食堂工作人员均持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间能按要求穿戴好工作衣帽，保持个人卫生，环境卫生分人分块包干，保证食堂环境卫生。

4、食堂灶具等处使用煤气，职工能规范操作，时刻注意用气安全。

5、增强了食堂财产管理。每学期开学时，各人领用炊具、餐具认真履行领用手续，学期结束时上交清点，增强了大家爱护集体资产的责任感。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！