

2023年炊事班工作总结个人 炊事班后勤 半年总结(实用9篇)

当工作或学习进行到一定阶段或告一段落时，需要回过头来对所做的工作认真地分析研究一下，肯定成绩，找出问题，归纳出经验教训，提高认识，明确方向，以便进一步做好工作，并把这些用文字表述出来，就叫做总结。那么，我们该怎么写总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇一

凡在岗的炊事员，都必须经过培训合格、身体健康再持证上岗，并定期进行业务轮训，不合格的随时下岗。今天本站小编给大家为您整理了20xx炊事班后勤半年总结，希望对大家有所帮助。

今年以来，连队后勤工作在机关业务部门和党支部的指导帮助下，充分发挥了服务保障作用，取得了较大成绩。连队“五项经费”结余列建制连队第二名，食堂被旅后勤部评为“先进食堂”。炊事班在旅组织的专业比武中，取得热食制作第一名，炊事员在上级组织的比武竞赛中夺得第一名。

一、主要工作

(一)加强政治教育，树牢了吃苦奉献思想。炊事工作是一项苦累的差事。根据年度工作计划，其他专业都有集中休整的时间，但官兵每天都要吃饭，炊事工作不能停下来。通过参加爱岗敬业、无私奉献教育，炊事班人员把三尺锅台当作自己的事业舞台，把炒好每个菜、做好每顿饭作为应尽职责，甘愿在后勤岗位上立功业。炊事员曾积极要求调离炊事班，认为烧火做饭没出息，经过学习，尤其是通过学习上级表彰的

“红管家”的先进事迹，很快转变了思想。今年8月份，在上级组织的专业比武中取得了第一名，并荣立了三等功。

(二)刻苦训练专业技能，提高了服务保障水平。炊事班把上级配发的后勤书籍和《司务长》杂志作为基本教材，始终坚持星期四晚的学习制度，累计记写笔记20万余字。此外，还充分利用业余时间，加强实践锻炼，开展刀功、火功、炒功小竞赛活动，形成了“比学赶帮超”的良好氛围。结合部队野营训练、实弹演习等时机，积极开展实战化背景下的后勤保障训练，战时保障能力有了新的提升。在今年10月份的实弹战术考核中，仅用27分钟就将一个建制连队的饮食制作完毕，为连队“决反”作战取得佳绩发挥了重要作用。

(三)抓好农副业生产，为连队家底创收。因地制宜地搞好养猪种菜等农副业生产，根据业余生产人均创收xx元的要求，开展了以养猪种菜为主的农副业生产，挑选了思想基础好、责任心强、能吃苦耐劳的担任饲养员和种植员，全年养猪头，出栏头，自产肉公斤，折款x元，到10月底，已超额完成农副业生产任务。秋冬季打猪草x余斤，又为明年养猪打下了良好的基础。

(四)严格制度落实，争当“红管家”。狠抓了伙食管理五项制度的落实，减少了开支，堵塞了漏洞，年内累计节余经费xx万元，还开展了“节约一度电，一滴水，一粒米，一两油”的活动，收到了较好的效果，在上级后勤工作检查评比中多次被评为先进单位。

二、存在的不足

(一)经费保障效益需进一步提高。在一段时间内，怎样让有限的经费发挥更大的保障效益，让官兵既要吃饱，又要吃得上做得不够。受素质能力的影响，科学营养配餐方面还很薄弱。

(二)制度落实上还有漏洞。部分制度还存在只是满足于“传达过”、“上过墙”的现象，在日常工作落实中却走了样，甚至是形同虚设。例如，在7月份时，因管理不善，两袋面粉发了霉。

一、取得成绩

(一)转变工作作风，努力提高自身和后勤人员素质。把加强后勤人员的作风和自身素质作为后勤工作的重点来抓。

(二)牢固树立后勤就是服务的思想，保持好良好的心态，服务官兵。一年来后勤班人员在中队党支部的领导下，互相帮助、团结协作。在平时的工作中后勤班人员任劳任怨，工作积极。年初中队由于地理条件艰苦环境恶劣，中队将近两个月停水，时任炊事员的同志，在中队战友都睡在暖和的被窝里时还冒着大雪光着脚为下午做饭用水而忙碌。而他却毫无怨言，一个人干，从不提要求。现任炊事员同志作为一名老兵、二级士官、老班长，能够端正自己的态度，迅速转换角色搞好中队的后勤保障。在接任炊事员以来多次受到支队领导的表扬，并能够了落实好各项规章制度。在工作中责任心强、工作标准高，能以慈母爱、兄长情关心帮助中队战友。作为老班长、老党员同志经常给我们传授管理经验，主动找我们谈心聊天。

(三)中队正规化建设上取得长促发展。中队在支队统一安排部署下落实基层正规化管理规定，中队官兵从自身开始加强理论学习，从细小养成开始、从点滴入手深抓细扣，从软件上先落实《正规化》。

(四)后勤生产成效明显。一年来在中队领导的指导、全体战友的辛勤劳动下中队农副业生产取得了明显成效：中队全年共养猪6头、鸡100余只、狗6条；蔬菜有生姜、大蒜、白菜、莲花白、香菜、茄子、生菜、萝卜、辣椒等20余个品种。丰富了官兵的菜盘子，节约了中队伙食费。

(五)伙食保障有显著提高。一年来中队后勤人员积极主动学习专业知识，努力提高自身业务素质。为保障好官兵打下坚实的基础。中队炊事员不断加强炊事技能学习，中队执勤点炊事员同志在没有经过系统培训的情况，能够积极主动加强炊事技能的学习。不懂的积极地向老的同志学习，虚心接受战友们提出的意见，任劳任怨。

二、存在的不足

一是司务长对自己工作的重要性认识不够，工作主动性不强，工作职责不清，这直接影响到中队全面建设的质量。

二是司务长业务水平、管理能力还跟不上基层后勤建设的要求。爱岗敬业、乐于奉献的精神不强。

三是吃苦精神不强，工作标准不高。

四是军事训练标准不高，新同志体能不行。

五是对执勤理论掌握不够好，单独执勤能力不强执勤正规化意识还不够强，标准质量不够高，队列意识不够强，交接不够正规。

六是不能主动学习科学文化，理论水平普遍偏低。

七是不能正确对待批评与自我批评，受到批评不能及时调整心态，投入工作中，有情绪工作的现象。

三、下步打算

一是要坚持依法理财。坚持以规章制度办事。

二要认识岗位的重要性。司务长工作，涉及到基层后勤建设的方方面面，关系到连队的全面建设。

三要注重理论与实际的结合。要学以致用，把所学到的理论知识转化到今后的实际工作中去。

四要加强后勤业务知识学习，努力提高后勤保障水平。

一、转变工作作风，努力提高自身和后勤人员整体素质。

把加强后勤人员的作风和后勤人员自身素质作为后勤工作的重点来抓，着眼于部队的长远建设，从提高整体的素质入手，向素质建设要效益，努力造就一支思想过硬、业务精通的后勤队伍。

(一)围绕保障有力的目标，着眼灭火、抢险救援任务需要，把后勤人员选配关，加大业务培训力度，先后选调人员参加司务长、炊事员、卫生员培训集训，保持了一支结构合理、业务精通、敢抓善管的后勤队伍，后勤综合保障能力明显增强。

(二)加强后勤人员的工作作风建设，牢固树立后勤人员为部队服务，为官兵服务的意识，教育后勤人员深刻领会“三个代表”重要思想的精神实质，并将“三个代表”重要思想落实到实践中去。

(三)牢固树立后勤就是服务的思想，保持良好的职业道德，面向官兵、服务官兵。

二、加强经费管理，提高经费的使用效益。

经费管理始终坚持规范化、制度化，我中队力争经费管理达到了“三好五无”。

(一)首先，坚持抓住“预算管理”这个龙头，正确把握资金的流向和报量，提高经费的使用效益。其次要求在标准经费管理上多下功夫，强化预算管理的首位意识，强化预算的权

威性。并积极与地方财政联系保证每年业务经费10的递增，最大限度的争取地方财政的支持。

(二)把好经费的开支审批关，把一切开支控制在预算总量之内，大项经额坚持支部研究审批，发扬勤俭节约、艰苦奋斗的优良传统，坚持少花钱多办事、办好事、办实事的原则，有效地避免不合理开支。

(三)认真做好达标建设中硬件设施的进一步完善，积极的向总队、支队和地方财政部门争取经费，使中队的俱乐部、综合娱乐室、电子阅览室进一步的完善。

三、推进伙食标准化管理制度，使官兵吃饱吃好。

在伙食管理工作中中队始终认真贯彻我军“艰苦奋斗、勤俭节约”的原则和“双增双节”方针，严格落实伙食管理五项制度，全面实行分餐，科学调剂伙食，安排好执勤人员、伤病员的饮食，尊重少数民族官兵的生活习惯。使我中队的伙食管理形成规范化，不断提高中队官兵的生活质量。中队立足现有条件，大力发展“双增双节”活动，要求炊事人员做到“节约一度电、一滴水、一粒米”。严格财务监督管理，做到帐目清楚，按时公布，在财务开支方面，达到了“三好五无”的标准，切实把钱花在刀刃上。坚持经委会对采购物验收制度，积极改善官兵生活，坚持每天对餐具进行消毒，保证饮食符合卫生要求。同时，加强后勤人员的教育和管理，提高后勤人员素质，发挥经委会作用，积极改善官兵生活，很好的发挥了后勤保障的有力作用。

(一)根据后勤工作意见、坚持落实好每人每天一个鸡蛋、一杯牛奶的同时，还做到日有水果的标准。

(二)教育炊事人员树立为兵服务的奉献意识，严格要求炊事人员精打细算，做到粗粮细做，细粮精做，力求符合伙食标准。

四、加大器材装备的配备管理力度，保证器材的完整好用。

在加强器材装备的管理上，不断的建立健全各项管理制度，在管理环节上下功夫，坚持建管并举，以管为主的方针，向管理要效益。认真实行“目标管理”制度，把器材装备的管理同使用者的自身利益挂起钩，谁使用，谁管理，谁负责，实行计价挂帐的管理办法，在使用中因责任心不强造成丢失或人为原因造成损坏的使用者必须根据相应比例予以赔偿。从而增强了人员的责任心，保证了装备器材的完整好用。灭火执勤工作的顺利开展，加强后勤人员对设备的安全操作和精心维护保养，搞好卫生，保证了厨房设施的完整好用。

五、建立健全管理机制，提高服务质量，做好卫生防病工作。

坚持每月开展防病教育，严把食品采购关，坚决杜绝采购腐烂变质的食品或未经检验的食品，对买回的食品在操作之前进行认真的消毒和清洗，对厨房餐具坚持餐后消毒，有效地防止了病毒细菌的传染。保证了饮食符合卫生要求。落实卫生管理和疫情报告制度，上好卫生课，提供心理健康咨询服务。定期组织官兵体检，对伤病员及时送诊。培养良好的卫生习惯，经常检查卫生，保持环境整洁，有效的防止了传染病流行和食物中毒的发生。

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇二

我平时能积极参加政治学习，关心国家大事，认真学习，不断提高自身的政治理论水平，遵守法律、法规及部队的各项规章制度，服从领导安排，尽心尽职地做好自己的本职工作。在工作中能与同事团结协作，树立全心全意为师幼服务的思想，认真完成各类工作。虽然自己只是部队中的一名厨师，但我从不认为自己和别人有什么不同，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作，保证官兵每餐都有营养丰富的饭菜。

我担任部队中食品的采买和食堂主管兼食堂烹调工作。首先我严格规范操作，执行消毒制作，保证幼儿饮水饮食的安全。平时在操作中注意以身作则，节约水电，燃油，作料，不开无人灯，及时关闭水龙头，杜绝一切浪费现象，还能做到督促其他工作人员严格按规范操作，严格执行消毒制作，确保幼儿饮食和饮水安全。其次在实践中我不断探索，根据教师的口味和幼儿的营养搭配，调配不同的菜肴，让他们都能吃上香甜可口的饭菜。在食品的采买过程中，我严格把好食堂原料进货关，不怕辛苦，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，坚决不让不合格的食品进入食堂。最后，我还认真做好食堂及包干区的清洁卫生工作，做到每天一小扫，每周一大扫，各类物品归放整洁有序。我在搞好本职工作的同时，我还积极参加部队中的各类学习和值班工作，不辞劳苦，任劳任怨，认真做好领导交代的每一件事情。

不存私心，爱护物品，轻拿轻放，平时说话注意文明语言，轻声交流。我还遵守劳动纪律，不缺勤，不旷工，积极参加一些临时性突击工作，能圆满完成任务。

总之，近年来，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，为了让大家更安心的工作作出了自己的贡献。

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇三

今年以来，连队后勤工作在机关业务部门和党支部的指导帮助下，充分发挥了服务保障作用，取得了较大成绩。

连队“五项经费”结余列建制连队第二名，食堂被旅后勤部评为“先进食堂”。

炊事班在旅组织的专业比武中，取得热食制作第一名，炊事员xx 在上级组织的比武竞赛中夺得第一名。

一、主要工作

(一)加强政治教育，树牢了吃苦奉献思想。

炊事工作是一项苦累的差事。

根据年度工作计划，其他专业都有集中休整的时间，但官兵每天都要吃饭，炊事工作不能停下来。

通过参加爱岗敬业、无私奉献教育，炊事班人员把三尺锅台当作自己的事业舞台，把炒好每个菜、做好每顿饭作为应尽职责，甘愿在后勤岗位上立功业。

炊事员xx曾积极要求调离炊事班，认为烧火做饭没出息，经过学习，尤其是通过学习上级表彰的“红管家”的先进事迹，很快转变了思想。

今年8月份，在上级组织的专业比武中取得了第一名，并荣立了三等功。

(二)刻苦训练专业技能，提高了服务保障水平。

炊事班把上级配发的后勤书籍和《司务长》杂志作为基本教材，始终坚持星期四晚的学习制度，累计记写笔记20万余字。

此外，还充分利用业余时间，加强实践锻炼，开展刀功、火功、炒功小竞赛活动，形成了“比学赶帮超”的良好氛围。

结合部队野营训练、实弹演习等时机，积极开展实战化背景下的后勤保障训练，战时保障能力有了新的提升。

在今年10月份的实弹战术考核中，仅用27分钟就将一个建制连队的饮食制作完毕，为连队“决反”作战取得佳绩发挥了重要作用。

(三) 抓好农副业生产，为连队家底创收。

因地制宜地搞好养，猪种菜等农副业生产，根据业余生产人均创收xx元的要求，开展了以养猪种菜为主的农副业生产，挑选了思想基础好、责任心强、能吃苦的xxx担任饲养员和种植员，全年养猪xx头，出栏 xx头，自产肉xxx公斤，折款xxxxxx元，到10月底，已超额完成农副业生产任务。

秋冬季打猪草xxxx余斤，又为明年养猪打下了良好的基础。

(四) 严格制度落实，争当“红管家”。

狠抓了伙食管理五项制度的落实，减少了开支，堵塞了漏洞，年内累计节余经费xx万元，还开展了“节约一度电，一滴水，一粒米，一两油”的活动，收到了较好的效果，在上级后勤工作检查评比中多次被评为先进单位。

二、存在的不足

(一) 经费保障效益需进一步提高。

在一段时间内，怎样让有限的经费发挥更大的保障效益，让官兵既要吃饱，又要吃好上做得不够。

受素质能力的影响，科学营养配餐方面还很薄弱。

(二) 制度落实上还有漏洞。

部分制度还存在只是满足于“传达过”、“上过墙”的现象，在日常工作落实中却走了样，甚至是形同虚设。

例如，在7月份时，因管理不善，两袋面粉发了霉。

时光荏苒，转眼间，又是一年。

在军委的集体领导下，我团结战友，按照自己的工作职责和工作任务扎实实施具体工作，使自己分管的各项工作进展的井然有序，较好地完成了上级交办的各项工作任务。

我本人也并无过人之处，只是干了应该干的事，尽了一名军人应有的职责。

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！

通过这1年多的工作经历和领导战友们的关心鼓励，我认为，当好一名炊事员，应从以下几个方面要求自己，提高自己。

政治思想方面：

认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论，以及“xxxx”的重要思想，坚持常学不断，特别是党的各项方针政策的学习，加强自身的思想和世界观的改造，使自己的思想政治跟上时代的步伐，随时以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观为行动指南，加强自身

的政治思想素质建设，认真贯彻拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度和党的各项方针政策，坚决贯彻执行军队的各项条令条例和单位的各项规章制度。

总之，提高自己的思想认识是作为一名革命军人的基本要求，而炊事员也是革命军队的一分子，只有摆正自己的思想态度，才能树立建功军营的决心，而只有树立了建功军营的决心，才能正确对待每一份工作岗位。

炊事工作是组织交给我的任务，做好炊事工作是保障部队工作和训练的必要前提，所以我应该努力做好后勤工作，为单位做好后勤保障。

业务能力方面：

我从入伍之后特别是负责炊事工作以来，由于业务能力的浅簿，各方面总有达不到领导和战友们要求的情况。

“工欲善其事，必先利其器”，我认识到要胜任任何一个工作，就应该深钻细研，认真学习和提高相关的业务能力和素质，炊事工作也不例外，若没有高超的烹饪技能，谈何后勤，谈何保障。

所以我有干一行爱一行，而且把自己本职工作干好的决心，首先就是要认真从书本上学习烹调知识，要不知疲倦地翻看烹调书籍，更要不厌其烦地试炒菜肴调味，不能间断对烹调知识的学习；同时还应摆着一个谦虚好学的态度，注重从多方面提高自己。

我国饮食文化源远流长，各大菜系争奇斗艳，虽然个人的能力有限，但是尽自己的能力多学一点都是财富，只要能让战士们吃上美味的饭菜，就不能放弃任何一个学习的机会。

俗话说“三人行必有我师”，我应该善于发现能接触到的任

何学习机会，虚心请教，认真学习；还有，实践是提高技能必不可少的环节，“实践出真知”，多少烹饪大师都是从数十年如一日的锅碗瓢盆和柴米油盐中走出来的，这就要求我要多实践，多操作，从苦干实干的工作中提高自己。

日常工作方面：

首先应摆正自己的工作态度，认清炊事工作的重要性，这就要在自己的本职工作中，做到尽心尽力，不计报酬，不怕苦不怕累；为了在战友们的辛苦工作之余能吃上放心的饭菜，我还要注意抓食品的卫生问题，从保持工作环境的卫生整洁开始，再到严把食品采购关，同时凡有霉变的库存食品一律清除，总之，应时刻告诫自己，让战友们喝上干净的水，吃上有味的饭，是我工作的职责；还有，要在服务态度上下功夫。

部队就是官兵们的家，而最能体现家的温暖的地方就是食堂。

为了让官兵们在就餐的时候能深刻感受到这点，我应本着全心全意服务官兵的心态，笑脸待人，和善为人，务必使战友们能充分感受到称心如意，让家的温暖在无微不至的服务中体现出来，在无形中能更加增强官兵们的主人翁意识和认同感，提高大家爱家建家的意识，更好的投入到工作和训练中去；最后，还必须在各种细节上认真下功夫，最能体现工作好坏的地方就是各种微笑的细节，我应时时刻刻注意工作中的各种细节，比如餐具的调配，打饭的秩序，饭后的洗漱等方面，保证食堂正规化建设之余，提高后勤保障的整体水平。

部队训练的顺利进行，与后勤工作是紧密相关的，都说搞好部队伙食就相当于做好了半个政治指导员，英模飞行员李中华曾给一个炊事班送了这样一副对联：上联是“鸡鸭鱼肉不可少，油盐酱醋也需要；下联是：息息相关你和我，共度分分与秒秒，从中能看到好的后勤保障服务对于官兵们来说是多么重要。

所以我更应该在今后的工作中坚守岗位，兢兢业业，协助领导搞好后勤工作。

为单位建设尽到自己最大的力量。

1.炊事班班长的年终工作总结

2.炊事班个人年终总结

3.it年终工作总结范文

4.年终工作总结范文

6.部门年终工作总结范文

7.年终工作总结开头范文

8.年终工作总结范文ppt

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇四

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！

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇五

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关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，保持下去是关键。

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505.86元，第二个月又亏损了76.25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。

请大家继续来欣赏更多更精彩的工作总结：

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇六

- 1、在总务处及后勤领导的领导下，配合学院完成各项任务。
- 2、严格按照《食品卫生法》操作，严把质量关，做到饭菜干净、可口。
- 3、对各组组长定期召开会议，传达学院指示教育炊事员遵守学院制度，团结炊事员，圆满完成工作任务。
- 4、对炊事员操作中的浪费要严管，对学生的浪费现象，配合学生会齐抓共管。
- 5、合理安排每天的食谱，做到及时开饭，教育炊事员打饭公平、不打人情饭。对学生提出的饭菜质量问题及时落实并改正。
- 6、定期对操作间卫生进行打扫，每天对盆、勺、桶、钳彻底消毒，对四周的环境卫生组织炊事员及时打扫。
- 7、以身作责，事事做模范。
- 8、对炊事员之间的矛盾，及时调解，阻止一些不良行为，并及时向上级汇报。
- 9、定期对炊事员的工作服进行检查，宿舍卫生要安排及时打扫。
- 10、严把考勤制度，对迟到、旷工、早退的及时向后勤领导报告。

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇七

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关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，保持下去是关键。

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。

金秋十月是收获得季节，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505.86元，第二个月又亏损了76.25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。

2.炊事班个人年终总结

3.班长年终工作总结

4.品质班长年终工作总结

5.修班长年终工作总结

6.保安班长个人年终工作总结

8.生产线班长年终工作总结

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇八

【篇一】

政治方面：认清形势，与时俱进，在思想上、行动上努力与党中央保持高度一致。不断加强政治理论学习，提高政治敏感性。坚持从自身做起，从严要求炊事人员，从端正思想认识入手，正确处理学习和工作的关系。积极参加组织各种学习，做到不缺课、不早退，认真学、认真记，写体会、谈感受、说想法，从思想深处认识到学习的重要性，理想信念得到了进一步加强。

学习方面：坚持学以致用，不断提高工作水平。由于自己刚刚从今年初当班长，在管理上不是很熟悉，但我能向老班长加强学习，不断充实完善自己，努力使自己成为工作的明白人。必须不断加强学习，不断充实完善自己。自己深深感到，学习问题是一个干到老学到老的问题，学习永无止境，只有不断学习，适应形势变化，勇于面对问题，勇于探索，才能使自己适应工作需要不落伍。

工作方面：加强责任心，完成好各项工作任务。能够扑下身子不耻下问的向大家学习请教。作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位战友身体健康的大事。首先，每位炊事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，不定期对炊事人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高炊事员在工作

中的服务质量和意识。切实做好食品卫生、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。全体炊事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，保证了连队日常工作正常开展。第二、能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也整齐，使领导对食堂不会产生了脏、乱、差的印象。八月是忙碌的一个月，也是关键的一个月，为了保证奥运会期间不出现事故，进行食物检查、注意用电、用水等安全隐患。对炊事班卫生，我和全班人员一起将天花板、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，保持下去是关键。把住食品进货也非常重要。外面送进来的食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。我亲自严把存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位战士的身体健康。在奥运期间在我营食堂用餐的人员无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

纪律方面：全班人员能够认真落实《条例》、《条令》和部里规章制度，严格请销假制度，公私分明，不假公济私，以公为私。在集体利益与个人利益发生矛盾时，做到以集体利益为重。在与地方人员交往中严格遵守军队纪律，维护军人形象。在团结同志中，讲民主，重团结。与别人发生矛盾、误会时，不背后私下议论他人，认真开展批评与自我批评，敞开思想，畅所欲言地与对方谈心交心，从中达到更好地团结他人。

一是学习积极性不够，不能够及时的参加连队组织各项学习

二是卫生标准不高，纯在死角。

三是人员思想不够稳定，存在侥幸心理。

下一步工作打算：

加强学习，努力提高全班人员思想和学习的积极性；注重团结协作，始终坚持高标准，严要求；坚持和发扬良好的工作作风，努力培养时间观念和工作作风；实事求是，扎扎实实做好本职工作，搞好食堂卫生。保证用电用水安全，无中毒事故。确保我营日常工作的正常运行。

【篇二】

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，尤其在自已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*人，努力做到自己的军人生涯无怨无悔！

炊事班工作总结个人 炊事班后勤半年总结篇九

通过这2年多的工作经历和领导战友们的关心鼓励，我认为，当好一名炊事员，应从以下几个方面要求自己，提高自己。

政治思想方面：认真贯彻拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度和党的各项方针政策，坚决贯彻执行军队的各项条令条例和单位的各项规章制度。

总之，提高自己的思想认识是作为一名革命军人的基本要求，而炊事员也是革命军队的一分子，只有摆正自己的思想态度，才能树立建功军营的决心，而只有树立了建功军营的决心，才能正确对待每一份工作岗位。炊事工作是组织交给我的任务，做好炊事工作是保障部队工作和训练的必要前提，所以我应该努力做好后勤工作，为单位做好后勤保障。

业务能力方面：我从入伍之后特别是负责炊事工作以来，由于业务能力的浅簿，各方面总有达不到领导和战友们要求的

情况。“工欲善其事，必先利其器”，我认识到要胜任任何一个工作，就应该深钻细研，认真学习和提高相关的业务能力和素质，炊事工作也不例外，若没有高超的烹饪技能，谈何后勤，谈何保障。所以我应该有干一行爱一行，而且把自己本职工作干好的决心，首先就是要认真从书本上学习烹调知识，要不知疲倦地翻看烹调书籍，更要不厌其烦地试炒菜肴调味，不能间断对烹调知识的学习；同时还应摆着一个谦虚好学的态度，注重从多方面提高自己。

我国饮食文化源远流长，各大菜系争奇斗艳，虽然个人的能力有限，但是尽自己的能力多学一点都是财富，只要能让战士们吃上美味的饭菜，就不能放弃任何一个学习的机会。俗话说“三人行必有我师”，我应该善于发现能接触到的任何学习机会，虚心请教，认真学习；还有，实践是提高技能必不可少的环节，“实践出真知”，多少烹饪大师都是从数十年如一日的锅碗瓢盆和柴米油盐中走出来的，这就要求我要多实践，多操作，从苦干实干的工作中提高自己。

日常工作方面：首先应摆正自己的工作态度，认清炊事工作的重要性，这就要在自己的本职工作中，做到尽心尽力，不计报酬，不怕苦不怕累；为了在战友们的辛苦工作之余能吃上放心的饭菜，我还要注意抓食品的卫生问题，从保持工作环境的卫生整洁开始，再到严把食品采购关，同时凡有霉变的库存食品一律清除，总之，应时刻告诫自己，让战友们喝上干净的水，吃上有味的饭，是我工作的职责；还有，要在服务态度上下功夫。部队就是官兵们的家，而最能体现家的温暖的地方就是食堂。

为了让官兵们在就餐的时候能深刻感受到这点，我应本着全心全意服务官兵的心态，笑脸待人，和善为人，务必使战友们能充分感受到称心如意，让家的温暖在无微不至的服务中体现出来，在无形中能更加增强官兵们的主人翁意识和认同感，提高大家爱家建家的意识，更好的投入到工作和训练中去；最后，还必须在各种细节上认真下功夫，最能体现工作好

坏的地方就是各种微笑的细节，我应时时刻刻注意工作中的各种细节，比如餐具的调配，打饭的秩序，饭后的洗漱等等方面，保证食堂正规化建设之余，提高后勤保障的整体水平。

部队训练的顺利进行，与后勤工作是紧密相关的，都说搞好部队伙食就相当于做好了半个政治指导员，英模飞行员李中华曾给一个炊事班送了这样一副对联：上联是“鸡鸭鱼肉不可少，油盐酱醋也需要；下联是：息息相关你和我，共度分分与秒秒，从中能看到好的后勤保障服务对于官兵们来说是多么重要。所以我更应该在今后的工作中坚守岗位，兢兢业业，协助领导搞好后勤工作。为单位建设尽到自己最大的力量。