

# 中学食堂年度个人总结 食堂厨师年度个人总结(优秀7篇)

总结是写给人看的，条理不清，人们就看不下去，即使看了也不知其所以然，这样就达不到总结的目的。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。

## 中学食堂年度个人总结篇一

时间就如同流水一般，瞬间溜走，在不知不觉当中20xx年又要即将结束了，早这一年里，我在xx酒店的工作还算圆满的结束了，我虽然身为一名五酒店的厨师，但是我在工作中从来都不会是固步自封的那种，在这一年里我努力的学习国外的西餐文化，在工作上一一直在追究更优秀的自己，在这一年里有了重大突破，也还是要感谢酒店领导对我工作的大力支持，从不吝啬资源让我学习进步，现在我就对我这一年的工作进行一次工作总结。

我们酒店位于市中心的繁华位置，每天来我们酒店入住就餐的人，数之不尽，国际友人自然也是少不了的，由于很多外国人都有点吃不惯中餐，经常想在异国吃上自己国家最正宗的西餐，为了满足这类客人的要求。

我在年初的时候去到一次国际性的西餐文化交流会，我在那努力的学习各种各样的西餐文化，每个国家在西餐的口感制作上都略有不同，但是我们是五酒店，宗旨就是满足客人的一切要求，随意我尽可能的吸收他们的经验以及制作心得，回到酒店后我自费买了一批食材，那一个月我废寝忘食的在酒店的后厨忙活着西餐的制作，力求口感达到一致，最后在我的不屑努力下，终于有了不亚于米其林大厨的西餐水平。我们也能更好的为来消费的外国人提供服务了。

在工作上，我一向都是一个极为严格的厨师，想要来我们酒店后厨工作的厨师都必须经过我的考验：

1、他的刀工要好，我会拿最简单的食材豆腐去考验新晋的厨师，就用我们厨房的刀，去切豆腐，然后豆腐放到一个盛满水的碗中之后，豆腐要呈金银花状散开，并且豆腐丝要细的能穿针。

2、做菜的效率要高，一个小时内完成五道拿手菜，其中包括两道主食，一道西餐，一道甜点。完成之后，不仅要摆盘精致，还得经过我的品尝打分，合格了才算通过。

3、个人卫生要好，不留长指甲、长头发，工作服勤洗勤换。这是为了保证每一道菜都不会出现问题。

临近年末，厨房就必须来一次彻头彻尾的大扫除，把那些蒸箱烤箱消柜后面的卫生死角都要好好的清洗一遍，保证不会滋生蟑螂老鼠之类的东西，对后厨的每个员工进行年终评价，该涨工资的涨工资，该批评的批评，这些我都会记录下来并向您申报，以激励来年后厨员工们上进心，每到年底我还会组织后厨的全体员工们进行一次厨艺切磋，然后对其进行指点，让他们认识到自己在完成菜品时的优和过。我相信在我的带领下，我们后厨在来年会会有更好的成绩。

## 中学食堂年度个人总结篇二

时光荏苒，三个月的试用期很快就要过去了，回首过去的三个月，内心不禁感慨万千……时间如梭，转眼间将跨过三个月实习期之坎，回首望，虽没有轰轰烈烈的战果，但也算经历了一段不平凡的考验和磨砺。

财务工作十余年，也写了近很多份的总结，按说，定期对自己进行一番盘点，也是对自己的一种鞭策吧。

作为大华集团子公司的公司的财务，财务部应算是关键部门之一，对内不仅要求迅速熟悉集团财务制度，熟悉财务软件的操作，而且还应适应不断提升财务管理水平的要求，对外要应对税务、审计及财政等机关的各项检查、掌握税收政策及合理应用。在这三个月里在领导的支持，在同仁的配合下我终于将各项工作都扛下来了。本人感觉自身综合工作能力相比以前又迈进了一步。回顾即将过去的三个月，在部门经理的正确领导下，本人的工作着重于公司的经营方针、宗旨和效益目标上，紧紧围绕重点展开工作，紧跟公司各项工作部署，在核算、管理方面做了应尽的责任。为了总结经验，发扬成绩，克服不足，以及集团行政部的要求，现将三个月的工作做如下简要回顾和总结。

实习期的工作可以分以下三个方面：

1. 规范了低值易耗品的核算管理，全面建立低值易耗品台帐，从易耗品的购买、领用全面跟踪，方便企业更全面的了解这些价值较低物资的分布情况，加强管理。

2. 在集团财务制度的基础上规范了华品成本费用的管理，明确了成本费用的分类，重新整理了科目，为加强了项目管理，分门别类的计算实际消耗的费用项目，真实反映当期的成本。为绩效管理提供参考依据。

3. 规范商业公司财务帐套布局设置，根据商业公司特点，设置相应帐套，通过辅助帐中客户、仓库模块的核算使博科软件充分发挥出作用，能够及时有效的反映财务数据，满足未来经营管理的需要。

(1) 认真执行《会计法》，进一步加强财务基础工作的指导，规范记账凭证的编制，严格对原始凭证的合理性进行审核，强化会计档案的管理等。

(2) 根据集团的指示，对华品公司会计电算化情况进行了备案，

使财务工作符合财政部的需要，更加规范化，为不断提高财务工作质量而努力。

(3) 按规定时间编制本公司及集团公司需要的各种类型的财务报表，及时申报各项税金。

(1) 按公司要求对商业公司包租的商业地产进行登记、分析，对各项收入监督、审核，制定相应的财务制度。统一核算口径，日常工作中，及时沟通、密切联系并注意对他们的工作提出些指导性的意见，与各分公司、集团财务管理部建立了良好的合作关系。

(2) 正确计算各项税款及个人所得税，及时、足额地缴纳税款，积极配合税务部门新的税收申报要求，及时发现违背税务法规的问题并予以改正，保持与税务部门的沟通与联系，取得他们的支持与指导。

(3) 在紧张的工作之余，加强财务部团队建设，打造一个业务全面，工作热情高涨的团队。作为一个基层财务工作管理者，注意充分发挥财无部其他员工的主观能动性及工作积极性。提高团队的整体素质，树立起开拓创新、务实高效的部门新形象。

(4) 作为基层管理者，我充分认识到自己既是一个管理者，更是一个执行者，是集团财务管理部对外的一个窗口。要想做好财务工作，除了熟悉业务外，还需要负责具体的工作及业务，首先要以身作则，这样才能保证在目前的情况下，大家都能够主动承担工作。

新的工作岗位意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，本人决心再接再厉，更上一层楼。在今后的日子里我们将向财务精细化管理进军，精细化财务管理需要“确保营运资金流转顺畅”、“确保投资效益”、“优化财务管理手段”等，这样，就足以对公司的财务管理做精做细。要以“细”为起点，

做到细致入微，对每一岗位、部门的每一项具体的业务，都建立起一套相应的成本归集。并将财务管理的触角延伸到公司的各个经营领域，通过行使财务监督职能，拓展财务管理与服务职能，实现财务管理“零”死角，挖掘财务活动的潜在价值。虽然，精细化财务管理是件极为复杂的事情，其实正所谓“天下难事始于易，天下大事始于细”。

20xx年在学校领导的领导下和各位同仁的帮助下，我顺利的完成了学校食堂的会计工作，取得了一定的成绩，现将主要工作总结如下：

- 1、正确履行会计职责和行使权限，认真学习国家财经政策、法令，熟悉财经制度，积极钻研会计业务，精通专业知识，掌握会计技术方法，热爱本职工作，忠于职守，廉洁奉公，严守职业道德，严守法纪，坚持原则，执行有关的会计法规。
- 2、按照上级规定的财务制度和开支标准，经常了解学校食堂的经费需要情况和使用情况，主动协助食堂管理员合理使用好资金。保证了食堂的服务质量与效益在正常轨道上的运行。
- 3、工作中审核一切开支凭证，及时结算记账，做到各项开支都符合规定，一切账目都清楚准确。对经费的使用情况和存在问题，经常向有关领导请示汇报。
- 4、按照规定编造资料和月度结算，做到准确无误，并及时报告分管领导。
- 5、所有财务凭证，及时整理、装订和保存。
- 6、指导和帮助出纳工作。
- 7、定期报帐，确保食堂工作正常开展。

在过去的一年里，兢兢业业，圆满的完成了学校的工作任务，

并得到领导肯定和许多同事的赞扬，这对我是一种鞭策，在新的一年里，将以更加饱满的工作热情投入到工作中去。

## 中学食堂年度个人总结篇三

在学校领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

我校本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为学生制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证学生吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证学生各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在校的用餐情况，增加学生伙食的透明度。在饮食卫生方面，我校严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。

积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加校内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保学生、教工的饮食安全。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类

设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证学生摄盐量、摄油量等不超标。

高中食堂的安全卫生管理工作直接关系到学生们的健康与高校的稳定发展。在今后的工作中，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！

## 中学食堂年度个人总结篇四

就餐方面，我们没有停留在使师生员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照学校领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，食堂每天一次炖汤供应，饭菜注重荤素、营养的搭配。为了做好这项日常工作，食堂的管理人员和炊事员同志心往一处想，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。食堂制定了每周的食谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于食堂职工的努力，食堂的饭菜质量和服务日常工作有了新的起色。

以上所取得的成绩，

一是得益于学校领导的重视和指导，

三得益于全体职工的团结协作。在这里特别对汪师傅、马师傅提出表扬，他们年龄最大，日常工作任劳任怨，日常工作不分内外，不讲条件，希望大家要向这二位老同志学习。

不足之处：

1. 食堂里有些同志存在消极应付的思想，日常工作不求做得好，只求做完了。

2. 食堂里有少数同志闹不团结，甚至拉帮结派，严重影响日常工作。

针对这些存在的问题，在下学期我们将采取必要措施，将对食堂日常工作人员进行小调整。

## 中学食堂年度个人总结篇五

为着力构建科学、健康、和谐的学校后勤服务体系，真正把食堂办成服务师生、服务教学的重要场所，我们坚持以关爱师生、重视细节、服务育人为理念，以绿色、安全、精品为目标，让师生吃饱吃好。目前食堂总体运行秩序良好，各项工作进展顺利，各项操作规范、安全，为全校师生的工作、学习、生活解决了后顾之忧。

工作开展情况：

## 健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。食堂管理严格执行《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，依据本校实际，制定出台了一系列相关制度，建立健全各岗位职责，进一步明确了食品卫生操作规程，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。

## 建立各种档案

依照相关管理规定，食堂管理室建立、健全了各种档案，包括常规管理档案、管理制度档案、食材出入库档案、检查记录档案等，为学校食堂的管理轨迹留存了印记资料。

## 食材采购情况

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，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。

## 伙食成本控制

伙食成本的标准由学校核定，按不同季节的菜价及粮油价格核实三餐的标准，以不超出采购食材的费用为原则，以兼顾营养搭配为原则，以节约为原则。

## 操作流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。首先，食堂注意把好了“三关”：第一关是把好验货，每天由保管负责对新进食材验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、是否发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。第三关，食品分餐关。食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂、变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚相关人员。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节进行有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用蒸汽消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。

另外，食堂要求所有的员工必须树立高度的节约意识，每餐加工饭菜适量，不可浪费。

其次，各操作间实行专人负责制，冰柜定期清理、除霜、消除异味，生熟物品分开存放。严格执行饭菜留样制度，留样时间不得少于48小时。

## 提高服务质量

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。

## 剩饭剩菜处理

食堂工作人员对剩饭剩菜进行处理，做到宁愿浪费，也不让师生吃剩菜。

## 中学食堂年度个人总结篇六

光阴似箭，日月如梭转眼间20xx即将接近尾声，马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息□20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在膳食处领导的关怀指导下，在广大同事的支持下，作为一名食堂经理，我始终坚持微利经营，高标准、严要求、团结和带领食堂员工，坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行，以自己的实际行动抓好食堂管理，保证工作正常动转，为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务，饭菜的花色品种，做到主副食合理搭配，降低损耗，节约成本。做的优质低价，温暖服务的理念，全心全意为光大师生服务。现将一年来的具体工作总结如下：

卫生工作对食堂来说是重中之重，我深知其重要性，民以食为天，病从口入所以食堂卫生是非常重要的，我们按照饮食卫生操作规程，把就餐者的饮食安全放在首位，强化责任心坚决杜绝一切可能有安全隐患的食物一律不得采购。一直坚持每周一次的全面的卫生清理工作，11月在膳食处的领导下举行了一次消防演练使每位员工都会用消防器材来保障安全，今年还组织12次灭鼠工作。来保障所有的安全。严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，坚持持证上岗。前期也有个别员工未办理健康证上岗的，在此向领导检讨，保证下不为例。

首先，在膳食处的指导下我们实行例会制度，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员

进行有针对性的思想，服务。厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守食堂规章制度、现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的'团队。由于今年物价一直处于高位特别是肉，蛋，米，面，油及蔬菜一直都在涨，这使成本大大提高给食堂的成本控制造成很大的困难。我们一直坚持例行原价，没有提价。

由于食堂员工每个人的认识和个人素质差异，有的员工在服务上，沟通上还不尽人意，有的作业组的专业技能也有待提高，有的时候人与人之间有着矛盾，组与组间配合不够协调，我的管理还有很多不到位的地方，有的工作不整洁操作还不到位，有的穿工装上厕所，有的不带帽子，我铭记在心在今后的工作中一定要引以为戒随时警惕坚决杜绝类似的事件再次发生，我在此也恳请所有的就餐的师生多提宝贵的意见，发现不足我们也好及时改进不足与缺点。来更好的为所有的师生服好务。

## 中学食堂年度个人总结篇七

在公司以及部门领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行总结：

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。

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。

增加了花色品种，特别是推出豆浆、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。

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。

食堂设备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。

食堂开展了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。

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。推行“五常法”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。

4. 每天四餐，解决食堂吃饭排队时间较长问题，把食堂售菜窗拆除，在每扇窗口增加一名服务人员和一台消费机，减少售饭菜等待时间。