

2023年司机本人的述职报告(大全5篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。报告帮助人们了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

司机本人的述职报告篇一

尊敬的领导：

光阴似箭！一转眼，从我加入本院成为一名救死扶伤的护士，工作已有15年了。今年9月，我被任命为骨科护士长。在过去半年里，在院领导、科主任的正确领导下，我坚持“以病人为中心”的服务理念，以认真严谨的态度和主动用心的热情投身于学习和工作中。在踏实地学习与医疗护理工作中，在获得病员广泛好评的同时，也得到各级领导、护士长的认可。顺利完成了20_年的工作任务。现简要总结如下：

一、思想道德、政治品质方面：

能够认真贯彻党的基本路线方针政策，透过报纸、杂志、书籍用心学习政治理论。尊重领导，团结同事。遵纪守法，爱岗敬业，具有强烈的职责感和事业心，用心主动地学习妇产科护理专业知识，工作态度端正，认真负责。在医疗护理实践过程中，服从命令，听从指挥，规范操作。严格遵守医院的各项规章制度，遵守医德规范，用心参加医院和科室组织的各项活动。

二、专业知识、工作潜力方面：

从上任的那一天起，我就深深意识到了所面临的压力和挑战。透过将近半年来的工作实践，使我更深层次地认识到了一个副护士长的职责。本着“把工作做的更好”这样一个目标，

用心圆满的完成了以下本职工作：协助护士长做好病房的管理工作及医疗文书的整理工作。认真接待每一位病人，把每一位病人都当成自己的朋友，亲人，能够做到换位思考别人的苦处。

在医疗文书的书写过程中做到认真负责，态度端正、头脑清楚。认真学习科室文件书写要求，规范书写一般护理记录，危重护理记录等。遵守规章制度，牢记三基(基础理论、基本知识和基本技能)三严(严肃的态度、严格的要求、严密的方法)。对于自己的工作要高要求严标准，每次走进病房，我都利用有限的时间不遗余力的鼓励产妇，耐心的帮他们了解状况、建立信心。为提高每位护士的理论和操作水平，经常组织、参加理论及操作考试。

三、学习、生活方面：

十分喜欢马云的一句话，他说：“一个人的胸怀，是被委屈撑大的。”工作越来越多年，经历的事情也越来越多，此刻发现，抵抗委屈的潜力也越来越强了。以前觉得委屈的事，此刻看来，都算不上了。凭着成为一名国优国标白衣天使的目标和对知识的强烈追求，我严格要求自己，刻苦钻研，勤奋好学，基本上掌握了妇产科一些专业知识和技能，做到了理论联系实际。除专业知识的学习外，还注意拓展自己的知识面，广泛的涉猎其他学科的知识，提高自身的思想文化素质。同时，在生活上坚持严谨的态度和良好的作风，养成了良好的生活习惯，生活充实而有条理。为人热情大方，诚实守信，乐于助人，能与同事和睦相处，用心参加各项活动，不断的丰富自己的阅历。

四、今后目标：

当副护士长的半年时间很短，也不敢说自己取得了什么成绩。这半年，我只是在努力的适应，认真的完成各项工作任务，同时，也意识到了自身存在的一些不足之处。比如说，对科

室里的护理工作计划不够全面，处理一些护患事件时的沟通潜力还有欠缺。我也明白，自己距离一名优秀的护士长还很遥远。护理工作是平凡的工作，又是一项崇高而神圣的事业。在今后工作中，我将加倍努力，努力在科室护理队伍中，以身作则，起表率作用。

- 1、扎实抓好理论学习，持续政治上的坚定性。
- 2、在院领导、科主任、护士长的关心和指导下，顺利完成医疗护理工作任务，认真履行职责，爱岗敬业。
- 3、以科室为家，工作用心主动，对待病员热情、耐心，满足病人的需求。

在过去的半年中，我感谢院领导给予我的指导和关心，感谢每一位和我共事的同事。感谢你们的善待，感谢和你们有这样相逢相知相处的缘分，感谢你们的善良和完美，感谢你们让我生活在这样一个温暖的大家庭！期望来年，我们仍然能够荣辱与共，共同感觉感受生命和生活的完美秀丽，共同去创造一个更加灿烂的未来！

骨科护士年度本人述职报告3

司机本人的述职报告篇二

尊敬的各位领导、亲爱的同事们你们好！

在过去的一年里，本人能够踏实工作，锐意进取，认真钻研工作方法，总结工作经验，立足本职岗位，带领全科室所有护理人员，用心参加单位建设，在取得成绩的同时，也充分认识到了自身的不足。说句实话，护士长这一职位带给我的压力还是比较大的，首先是因为我感觉作为一项工作的带头

人，务必拥有过硬的本领，才能服众；第二是因为我感到自己在如何带领所有护理人员建强建好科室的方法点子还不够多。有句话说的好“路是人走出来的”，我在院领导及护理部领导的帮忙下化压力为动力，一心投入到工作当中去，以高度的敬业精神回报组织对我的信任。下面，我就将本人今年以来的履职状况做如下表述，恳请大家对我的工作多多提出宝贵的意见和推荐。

一、主要工作

(四)不断深化安全管理，强化安全意识，做好安全护理工作，安全工作是一切工作的基础，更是所有成绩取得的前提。因此，做好安全护理不仅仅能保障护患双方的安全，而且也能提高医疗护理质量。为此要求每位在岗人员务必掌握病情，尊重病人，了解病人的心理变化，重视心理护理和精神关怀，密切巡视病房，严格执行各项护理常规制度，同时对病室的各种设施、物品及家属要加强安全管理。

(六)护士长是科室的理财人，应发扬勤俭节约的传统美德，杜绝浪费；我要求全体医护、工勤人员，从节约每一度电、每一滴水、每一张纸开始，从我做起，严格控制科室支出，对一切浪费的现象，及时提出批评，必要时辅以经济处罚，虽然这样或许会得罪一些人，但是我明白，加强经济核算，降低医疗护理成本，讲究经济效益与医疗护理效果，都是护士长务必做到的。

(七)我明白在目前竞争激烈的形势下，只有不断的学习、学习、再学习，才能使自己适应这竞争、改革的大潮，在工作之余，我注重提高自己的业务水平和政治素质，同时对党的先进理论也是认真学习，深入领悟，不断提高自己的思想政治素质。

二、好的特点

(一) 职责心强，一心扑在工作上。自担任护士长一职以来，我就没完整休过一个周末，没多请一次假。迟到、早退等现象更是没有发生过。大部分时间都是在科里，时刻持续与同事和病人的紧密联系，及时掌握科室发展的第一手资料。

(二) 思维灵活，为单位建设出谋划策。护士长这一岗位，既是管理者，又是基层建设者，怎样能发挥好它的作用是我们每个护士长都就应认真思考的问题。今年以来，本人在科室发展中，用心协调、勤于动脑，将好的想法汇报上级，将上级的思想落实到实际当中去，起到了较好的纽带作用。

(三) 工作标准高，树牢争第一的思想。我们的目标只有一个，那就是。即使此刻不是，我们也要前进在向第一进发的路上。所以在平时的工作中，我坚持要干就要干的的工作理念，严格把握工作标准，为科室的长远发展打下坚实的基础。

(四) 严格管理，关心部署。我坚持严在格内，管在理中的管理理念，把握管理的尺度。同时，在生活方面，对部署的关怀细致到位，使每位员工都能感受到科室的温暖。

三、存在问题

(一) 个别护士的专业素质还不高，主要原因还是在于我个人平时对她们的传帮带不够，业务标准要求低。

(二) 整体护理的水平还不高，护理书写方面有差距。

(三) 病房管理方面尚不能尽如人意，个别病房有时存在秩序不规范、卫生部到位等现象。

(四) 在凝心聚气方面做的工作还不够深入，怎样将全科室的护理人员的思想全都统一到单位的建设上来，是我下步主要就应思考的问题。

四、下步打算

(一)继续学习专业素质，明年争取在专业素质方面有个质的飞跃，以自身的素质带动部署，提高全科室的护理水平。

(二)在管理的知识和技能上要有更多的进步。这一点还是要透过不断的学习才能到达。我要抱着为单位负责，为自己负责的态度，用心向书本学，向同事学，向领导学，学习先进的方法和理论。

(三)用心参加科研活动，加深对护理事业的研究。争取在论文发表方面再有建树。

(四)用心支持和参与护理部的各项工作。

虽然工作是平凡而辛劳的，放弃了不少与家人、孩子团聚的时间，一旦病房里有了危重病人时即使在家心理也总觉的有点不踏实。但可喜的是在医院、护理部领导的帮忙与支持下工作逐渐的显露出了成效，得到了患者及其家属的称赞，得到了领导和同事的认可。我明白这只是一个起步，以后的路还很长，“路遥知马力”，我坚信只要透过不断的努力，把满腔的激情奉献给医院，把爱心播撒到每一位患者的心里，我就必须会把工作开展的更好。

骨科护士年度本人述职报告5

司机本人的述职报告篇三

尊敬的领导：

时光流逝，去年的三甲复审、临床护理重点专科建设还历历在目，转眼20_年也即将画上圆满的句号。在这一年的工作中，

感谢医院领导对我工作的支持与肯定，感谢科室各位医生和护理姐妹们的团结协作及信任。

回顾20_年年初的综合目标管理责任书，将近年底，却稍感遗憾，工作中因为大家的繁忙及我的疏忽致使在科研工作中没有完成工作，希望在明年的工作中能够继续努力，主要从创建青年文明号，改变培训方式，改革责任制整体护理及医护一体化工作模式等多方面基本完成了各项工作。现总结如下：

一、深化核心制度，提高护理安全质量

1、核心制度贯彻护士工作的每一项，只有把核心制度融会贯通，在临床中才会杜绝护理差错事故的发生，尤其科室年轻护士较多，且在今年的护理管理中，实行能级管理，我科零级、一级、二级护士较多，故对二级以下年轻护士重点培训核心制度，定期组织学习，晨会提问，防患于未然。

2、核心制度的落实

(1)主班与治疗班每天下午对病房医嘱进行大核对，小夜班与两头班或大夜班核对第二日静滴液体，每周护士长周一、周五核对医嘱并检查病历的书写问题。

(2)规范诊疗本、长期及临时输液卡格式，字迹清晰，颜色一致。

(3)每天严格交接班，尤其对绝对卧床患者，定时翻身拍背，做好皮肤管理，降低并发症的发生，在今年的护理工作中，全年无压疮、坠床、导管脱落，有2例输血反应，2例输液反应，1例过敏反应，均健康出院。

3、分管病历的责任护士不定期检查护理文件的书写情况，建立温馨留言本，对出现的问题，进行留言，督促年轻护士成长，护士长每周不定时检查，保障病历的准确性。

4、按照医院规定，科室病历在病人出院后3天送至病案室，由于骨科医生忙于手术，建立出院病人登记本，督促、监督、检查病历的时效性。

5、对科室实习的护生严格带教，严格落实核心制度，在每月一轮的实习中，凡进入我科实习的护生，均学习核心制度，不定期提问，出科进行理论及操作考试，最后做好放手不放眼

二、改革工作模式，提高护士积极性

1、在护理部领导的号召及带领下，我科在20_年初实行责任制整体护理排班模式，根据白天责任护士的人数进行病房分管，即1名责任护士分管8-12个病人，实行整体护理，做好8小时在岗，24小时照顾的连续护理。

2、我科医生每天早晨查完房后便需到手术室做手术，与病人接触时间较短，沟通较少，而责任护士每天与病人接触，对病人病情变化、药物反应、治疗以及病人的心理变化了解最清楚，为了更好的促进病人康复，增加病床周转，提高病床使用率，在责任制整体护理的基础上实行了医护一体化医护合作模式，即在查房、病历讨论、全院会诊、业务学习中时刻与医生一起查房、一起学习，使病人得到更加高质高效的治疗，提高了医护及患者满意度。

3、改革排班模式，实行责任制整体护理工作模式后，将责任护士分管病房纳入排班中，运用英文的day(d)和night(n)进行排班的整改，让大家知道每天分管病房的情况，从而更好的护理病人。

4、运用品管圈管理方法提升护理管理质量，目前科室开展品管圈两项，都在进行中，一项是提高术后伤口引流量准确率，一项是提高骨科膝关节置换术后康复效果的品管圈。通过开展品管圈，赋予圈长、圈员一定的权利，鼓励大家勇于创新，

勇于探索，起到了良好的带头作用。

三、转变培训方式，深化继续教育，提升整体素质

1、业务学习形式为了提高科室护士科研能力，在20_年12月的护理科务会上，让各位护理姐妹翻阅核心期刊论著，打印为电子版并做成幻灯，在学习之前会遇到很多科研问题，20_年每月的业务学习中一一解答，目前科室人员基本了解科研论文的格式并主动提问科研意向。

2、护理操作在以往的工作中忽略了操作的重要性，每次考核中总是存在很多问题，从20_年9月开始，科室在每周三下午14:00组织操作演示，尤其对2级以下护士及实习学生，规范大家操作流程，提高操作技能，学习中不断进步。

骨科护士年度本人述职报告4

司机本人的述职报告篇四

在我们平凡的日常里，接触并使用报告的人越来越多，我们在写报告的时候要避免篇幅过长。那么一般报告是怎么写的呢？下面是小编整理的厨师长本人的述职报告，欢迎阅读与收藏。

尊敬的各位领导：

大家好！首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首过去的一年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，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，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好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，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。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；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员

工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显着成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

我的工作述职报告完毕，谢谢大家！

司机本人的述职报告篇五

尊敬的领导、各位同事：

大家好！承蒙领导信任，我任职餐饮总厨已近两年。信任是一种压力，作为餐厅厨师长我身感责任重大，我严格管理我的厨房团队以保证各项工作落实到实处，保证在客人满意的前提下使成本控制达到预期目标。在餐饮业日益激烈的竞争中，我们的出品尽力做到有独到之处，在确保传统菜式优质保量基础上，不断更新，使餐饮做出了一定特色，同时不断集思广义，制定较好的出品经营计划，为饭店创造出了较高的效益。

在领导的正确指导下，各位同事给予了我最大支持，自己经过艰辛的努力，较好的完成了**年工作。下面将**年的工作就以下5个方面向领导及各位同事做一个汇报。

**年总计营业收入18, 329, 851。完成指标1660万的110%，

出品成本率37.8%达到了饭店制定的成本率的指标。**年营业收入是1650万。成本率是40%。成本率**比**下降2.2%，由成本控制多创利润403200。

1、根据季节原料供应特点，推出了3月野菜美食月，如刺嫩芽、山芹菜、鲜红蘑。4月份推出开河鱼如虫虫鱼、河刀、岛子鱼等。绿色食品是当今世界的消费趋势，而野生食品一向是餐饮界的精品。以上两个美食月迎和了食客追求绿色，返朴归真的消费心理。

2、5月份经典粤菜回顾，提高了粤菜出品水平。

3、8月份推出了以正宗川菜为主的20多道新菜，如川爽牛肉、馋嘴蛙、可可山药。增加了卖点。

4、9.6—9.8圆满接待新东北电器新闻发布会，公司领导对菜品比较认可。

9月下旬推出的特价大闸蟹、茴香豆，平价黄酒，“又到一年品蟹时，邀君共享脂膏香”。增加了餐饮文化气息。

中秋月饼销售，中厨员工群策群力，共计销售461盒，远远超过去年的288盒。

5、11月初考察了庄河，宽甸、桓仁、长春、西丰、锦州等地，挖掘了东北特色原料及特色菜式。11.15东北土菜节推出以来，受到客人好评。如炭烧鸽子、庄河大骨鸡、山胡萝卜、葱烧鲜鹿筋、新民血肠等成为客人喜欢的菜品，增加了人气。达到了淡季不淡的效果。

通过每月的这些经营措施，在经理的领导下，使中餐营业额超额完成饭店定的指标。达到指标的110%。

1、所有出品都制作了一个投料标准及制作程序单，把每道菜

式定口味、投料标准、盛器，以使菜品口味及质量稳定。

2、认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，每日例会及时改进出品的不足。如客人反应主菜牌菜式较少，针对宾客意见推出了如、馋嘴蛙、香辣茶树菇28、香辣风干牛58、渔家巧合盘。客人反应长白山双珍盘子有手印，小炒菜品应适当加上围边等意见，我们都认真改进。

3、有关菜品创新：

a□每个主位每一个月研究两道新菜(包括烧味、凉菜、炒锅、面点)，新菜品香辣茶树菇、葱烧鲜鹿筋、巴蜀牛肉、馋嘴蛙等菜品就是这样研制出来的。

b□每月考察市场原料供应情况推出新菜式。如活黄花鱼。

c□参加同行比赛、交流、学习新菜式如：风味牛筋，手撕牛肉脆鳞鲈鱼、酸辣乌鱼蛋羹等菜品。

d□去外地考察餐饮市场引进新菜品。如捞汁三宝。

e□请同行朋友来培训新菜如可可山药。

4、婚宴菜品控制了出品速度，改变了去年盲目求快的心理，杜绝了热菜出品上桌已凉的情况，婚宴出品质量有了明显提高。有的客人吃过参加过婚礼后又定婚宴。

1s□清洁检查(常清洁)。清理，是在清洁工作的同时进行检查。每个人都有自己负责的卫生区，如占板在做保鲜柜卫生时，就会检查里面的东西是否变质，保鲜柜温度是否正常。

3s□定量定置(常整顿)：在冷库内、保鲜柜内有那些原料？每种数量多少？这些原料都必须有固定位置。所有用具也是如此。所有的'物品都有自己的家。

如：有关占板、水台：胡萝卜、土豆等没清洗或表面有泥土的放在货架最下层，菜心、芥兰等放在上层。海鲜和其他动物性原料装入保鲜合、注明生产日期放入保鲜柜。每个保鲜柜和冷库都贴一张表，是里面的原料存放平面图，并注明负责人的姓名。

4s□立法守法(常规范)无规矩不成方圆，订守规则，告示全员，使大家有规可守。

5s□保持维护(常自律)训练与纪律，是要达到保持和维护的目的。培训既可以增加个人知识，也可以提高员工的能力。每天早10：30例会下午16：40例会晚8：30培训。

根据五常法结合本店情况制定如下措施以控制成本：

1、月1020月底考察市场，调整进货价格。

2、1020月底考核各部员工对自己所用原料价格及出成率掌握情况。促使每位员工都要树立成本概念。

3、研制脱式菜品(无成本菜品)，将主菜的剩余原料做成托式菜品。如萝卜牛腩，沙窝三文鱼头等，以降低成本。

4、研制造型菜式。如金丝大虾。

5、营业过程中，严格执行投料标准，参考每日沽清单，了解库存情况，坚决执行先进先出政策，把存放时间较长的原料尽快销售出去。

6、数字化管理。每位员工都知道自己所用原料单价，每日出库由头荷写出所出原料总价值，每日直拨分部验收，各自统计原料价值。每日的810日报单，让各部(如凉菜、粤菜、烧味、本地菜)统计营业额，这样做到每人心中有数据概念，成本控制在就落实到每位员工从而使所有厨房员工都关心成本。

7、周三清理冷库、保鲜库，写出各部原料储存数量及急需推销品种，将依据情况安排较大型宴会菜式。

1、每日例会认真听取人事质检意见(如员工胡须长工作帽乱扔)，我结合厨房员工实际情况加强素质培训，每天对厨房员工进行针对性培训，员工在仪容仪表、遵守纪律、按时上下班等方面都有显著提高。

2、组织厨房内部质量提高小组，成员有刘宗贺、郑印民、李廷波、余化、李春武。每天营业前检查卫生及员工仪容仪表。

3、经常激励员工积极上进，把工作看成自己的事业。部分员工入行时间短，敬业精神差，但经过这些培训大家意识到做好工作就是发展的基础，共兴金都的同时，自己各方面能力也将同时提高，从而增强了他们的责任心。如厨房规定10:00上班，有些员工为高质量完成自己的工作8:00就来到岗位。这样员工积极性被调动起来，组成一个优质、高效、团结、和谐的团队。

综上所述，**年通过厨房团队共同的努力，在厨房管理方面取得一些效果。在菜品创新、出品质量稳定、成本控制、员工素质提高方面都取得一定成绩，但我们更清醒认识到以后的工作将更具挑战。

年设想：在年成功的五常法及数字化管理方面继续加强。这对成本控制及传统菜品质量保证将起到很大的作用。

**年将改进自己的思路更加务实地工作，要去考察新的菜品，加快出品的创新以赢得更好的社会效益和经济效益。

年每月计划有的不是特别实际，年一定多考虑计划的实用性。

随着周边酒楼和饭店的增加，**年的餐饮竞争将更加炙热化，

但在领导和各位同时的支持与帮助下，我相信我们的团队将充满信心得走向一个收获的20**。

最后送领导和各位同事各三千万，不是money而是：千万要快乐、千万要健康、千万要平安。